

【お詫びと訂正】

パティスリー エーグルドゥース『味の美学』に
以下の誤りがありました。

◆P. 167 「ココ・フレーズのルセット」

- ・アーモンド風味のジェノワーズ 組み立て2

【誤】2 イチゴのシロップを刷毛で6gずつ打ってしみ込ませ、
ガナッシュを詰めたタルトレットの上のせて接着させる。

【正】2 イチゴのシロップを刷毛で6gずつ打ってしみ込ませ、
冷やし固めたベリーのコンポートをのせて接着させる。

◆P. 177 「ターンドル」

- ・ターンドルの味の構成 パーツ解説

「POINT 2 チョコレート風味のクレーム・アングレーズ」と

「POINT 3 チョコレートのブランマンジェ」の解説が逆でした。

◆P. 174 「チョコレートのこと」

[基本的な考え方] 最終行

【誤】その他、カカオマスやカカオパウダー、カカオマスも使います。

【正】その他、カカオマスやカカオパウダー、カカオバターも使います。

◆P. 186 「フォレ=ノワール・ア・ラ・ピスターシュ」
[POINT 3 ガルニチュール]

【誤】 ダークチェリーのシロップ煮をポルト種で一晩漬け込んだ

【正】 ダークチェリーのシロップ煮をポルト酒で一晩漬け込んだ

ここに訂正するとともに深くお詫び申し上げます。

柴田書店