

【お詫びと訂正】

『小嶋ルミの 決定版ケーキ・レッスン』に

以下の誤りがありました。

◆P12 「ジェノワーズ混ぜ」手順 4

【誤】 ボウルの側面を **10～12cm** なぞりながら～

【正】 ボウルの側面を **12～15cm** なぞりながら～

◆P 13 「混ぜ方 B ロールケーキ混ぜ」

(文章内「5 そのまま手順 1 にもどる。」の後に下記文章を追加)

『※左ページの「ジェノワーズ混ぜ」がスムーズにできるようになったら、手順 4 を行なわず、すぐに手順 3 から 5 へ進んでもよい。

その際に重要なのはスピードで、10 秒間で 14～15 回混ぜる（手早く混ぜれば粉ダマができにくい）。』

◆P43 「抹茶のパウンドケーキ」

【誤】 薄力粉 **122g**

【正】 薄力粉 **120g**

◆P47「基本のシフォンケーキ バニラシフォン」手順8

【誤】 ~ぐるぐると大きく回しながら **3分間**泡立てる。

【正】 ~ぐるぐると大きく回しながら **3分半~5分間**泡立てる。

◆P47「基本のシフォンケーキ バニラシフォン」手順9

【誤】 **3分間**経過したら、卵白の泡がしっかりと立った状態になる。

【正】 **卵白の泡がしっかりと固く立ち、分離直前の状態になったら、**

◆P62「ベイクドチーズケーキ」下準備

【誤】 **クリームチーズ**、バター、サワークリームは~

【正】 **クリームチーズは約16℃**、バター、サワークリームは~

◆P66「スフレチーズケーキ」手順4

【誤】 牛乳を小鍋で沸騰させ、**2**に~

【正】 牛乳を小鍋で沸騰させ、**3**に~

◆P73 「蒸し焼きガトーショコラ」材料

【誤】 チョコレート（カカオ分 60～65%） 66g

 チョコレート（カカオ分 50～55%） 44g

【正】 チョコレート（カカオ分 60～65%） 44g

 チョコレート（カカオ分 50～55%） 22g

◆P75 「蒸し焼きガトーショコラ」手順 14

【誤】 切り込むような感覚で一気に混ぜ合わせる。

【正】 切り込むような感覚で混ぜ合わせる。

◆P80 「シュークリーム」下準備

【誤】 カスタードを煮る鍋は、ホーロー、もしくはステンレス製～

【正】 カスタードを煮る鍋は、ステンレス製～

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