

【お詫びと訂正】

『レストランのデザート』の本文中、
以下の2箇所に表記もれがありました。

131 ページ

「ガトーバスク」の作り方

と の間に下記の工程が入ります

パート・シュクレを型の大きさに合わせて麺棒で3ミリの厚さにのばし、
上にかぶせる。冷蔵庫にしばらく入れて締める。

(以下、順次工程数字がずれます)

191 ページ

「ビーツのロースト チョコレートのジェラート添え」のレシピ

ブラックチョコレートの分量は、150 g

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