

【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. 135 「ノワゼッティエヌ」 組み立て 2

3 シロップを刷毛で160g 打ち、コーヒーとヘーゼルナッツのクレーム・オ・ブールを200gのせてL字パレットで平らにならす。残りのヘーゼルナッツ風味のビスキュイをのせて接着させ、シロップ160g打ち、コーヒーとヘーゼルナッツのクレーム・オ・ブールを200gのせて平らにならす (m)。

◆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にのせて接着させる。

【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

◆P. 194 「カフェ・アニスのルセット」

[ジュリフィエ 出来上がり量]

【誤】 (1/3 カードル＝37×21cm 1台分／555g)

【正】 (1/3 カードル＝37×21cm 1台分／**440g**)

[ジュリフィエ 作り方]

【誤】 7 6を555g流し入れ、ショックフリーザーで冷凍する。

【正】 7 6を**440g**流し入れ、ショックフリーザーで冷凍する。

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