

【お詫びと訂正】

『チョコレートでまよったら』に以下の誤りがありました。

◆P. 26 「トリュフ・モンテ」

「ガナッシュ・モンテ」材料 生クリーム成分

【誤】 生クリーム Crème 250g

【正】 生クリーム Crème (乳脂肪分 34~35%) 250g

◆P. 44 「ボンボン・カフェ・フォユティーン」

[フォユティーン] 材料 分量

プラリネノワゼット (ヘーゼルナッツ60%) 124g

◆P. 70 「ビスキュイ・マカロン」 レシピ グラニュー糖の分量

【誤】 1 グラニュー糖96gを合わせてふるう。

【正】 1 グラニュー糖105gを合わせてふるう。

◆P. 120 「カフェ・オ・ノワゼット」

[クレーム・プラリネ・ノワゼット] 材料 記載漏れ

*材料は、137頁の「ナパージュ・プラリネ」の
プラリネノワゼットのみをアーモンドプラリネに変える。
つくり方は、139頁を参照。

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