

【お詫びと訂正】

『イタリア菓子』に以下の誤りがありました。

◆ P26 「ビスコッティ・サヴォイアルディ」 材料

【誤】 グラニュー糖 200g

【正】 グラニュー糖 80g

【誤】 片栗粉 400g

【正】 片栗粉 40g

◆ P74 「カンノーリ」 材料 [筒用生地]

【誤】 小麦粉 (タイプ 00) 300g

【正】 小麦粉 (タイプ 00) 200g

◆ P86 「キャッケレ」 材料

【誤】 白ワイン 適量

【正】 白ワイン 120g

◆ P87 「ゼッポレ」

*材料 [リコッタクリーム]

【誤】 粉糖 60g

【正】 粉糖 120g

【誤】 オレンジピール (みじん切り) 40g

【正】 オレンジピール (みじん切り) 80g

【追記】 シナモンパウダー 適量

*作り方 [リコッタクリーム]

【誤】

- ④ ボウルに全材料（リコッタ、粉糖、オレンジピール、ヴァニラエッセンス、ラム）を入れ、
ゴムべらで混ぜる。

【正】

- ④ ボウルに全材料（リコッタ、粉糖、オレンジピール、ヴァニラエッセンス、ラム、
シナモンパウダー）を入れ、ゴムべらで混ぜる。

◆ P87 「クレーマ・フリッタ」

材料 [カスタードクリーム <クレーマ・パスティッチェーラ>]

牛乳 200g / 塩 2g 削除

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