

【お詫びと訂正】

『モンサンクレール 軽やかさの秘密』に以下の誤りがありました。

◆ P19 グラサージュ “オペラ” の材料

【誤】 液状転化糖 sucre inverti liquid 40g

【正】 ハローデックス (水飴) glucose 40g

◆ P19 グラサージュ “オペラ” 補足文章

◆

【誤】 液状転化糖だけだとゆるすぎる。

【正】 ハローデックスだけだとゆるすぎる。

◆ P91 「パータ ジェノワーズ」工程1の説明文

【誤】 1 全卵と卵黄を合わせてほぐし、  
グラニュー糖を加え、湯せんで温める。

【正】 1 全卵と卵黄を合わせてほぐし、  
グラニュー糖と蜂蜜を加え、湯せんで温める。

◆ P74 デトランプの分量 発酵バターを表記

【誤】 発酵バター (-10℃) beurre fermenté à 10℃ 100g

【正】 発酵バター (-10℃) beurre fermenté à -10℃ 100g

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