

【お詫びと訂正】

『オープンミトン 小嶋ルミの小仕込み製菓テクニック

小ロットでつくるから、冴える技、手仕事の味』に

下記の誤りがございました。

◆P74 イチゴのショートケーキ 材料 生地

【誤】 発酵バター

【正】 無塩バター

◆P77 チョコレートのショートケーキ

【誤】 仕上げ用チョコクリーム

【正】 仕上げ用チョコクリーム (1台分)

◆P103 レモン&ポピーシードのカップケーキ

材料表とつくり方に、ポピーシード(ケシの実)が抜けていました。

・材料表(最終行に追加)

ケシの実(ブルー。香ばしく炒る) 25~30g

・つくり方(2行目から修正)

牛乳がなじんだらレモンの皮と搾り汁、ケシの実を加えて、

速度3で40秒間攪拌してなめらかな生地にする。(以下同)

◆P103 レモン&ポピーシードのカップケーキ 材料

【誤】 レモンの表皮 (すりおろす) …60g

【正】 レモンの表皮 (すりおろす) …10~12g (レモン 2~2.5 個分)

謹んでお詫び申し上げますとともに、ここに訂正させていただきます。

柴田書店