

【お詫びと訂正】

『レストランのデザート』に下記の誤りがありました。

◆ 131 ページ

「ガトーバスク」の作り方 ④と⑤の間に下記の工程が入ります

- ⑤ パート・シュクレを型の大きさに合わせて麺棒で3 ミリの厚さにのばし、
上にかぶせる。冷蔵庫にしばらく入れて締める。

(以下、順次工程数字がずれます)

◆ 191 ページ

「ビーツのロースト チョコレートのジェラート添え」のレシピ
ブラックチョコレートの分量は、150 g

◆ 199 ページ

「攻撃的なサヴァラン」レシピ [サヴァラン] 材料の分量

【誤】 グラニュー糖 5g 【正】 グラニュー糖 15g

【誤】 塩 15g 【正】 塩 5g

【誤】 水 12.5g 【正】 水 125g

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