

【お詫びと訂正】

『ティーとアペロ』に以下の誤りがありました。

◆P. 15 「シナモンのチュイル」

レシピ中に「シナモンパウダー」についての表記が抜けていました。
以下のように追加、訂正いたします。

材料表)

シナモンパウダー ひとつまみ程度

作り方 1・2行目)

薄力粉とシナモンパウダーをふるってボウルに入れ、卵液を加えて、粉気がなくなつてなじむまで混ぜ合わせる。

(補足説明)

ふとシナモンが香るといふ使い方。スタンダードな生地には雰囲気を与えます。

◆p. 28 「葛入りしょうが寒天フルーツのせ」

レシピ中に「しょうがのしぼり汁」についての表記が抜けていました。
以下のように追加、訂正いたします。

材料表)

しょうがのしぼり汁 小さじ2

作り方 2)

中火にかけて、木べらで混ぜながら加熱する。しばらく煮立てた状態で混ぜながら煮詰める。2分ほどで火を止め、しょうがのしぼり汁を加える。温かいうちに器に流し入れ、粗熱をとって冷蔵庫へ。5時間以上、しっかりと冷やし固める。

◆P.143 「塩麴、醤油麴」解説7行目

醤油麴の説明部分を以下のように変更いたします。

現) 醤油麴は、大豆と麦の醤油の実を使って。

正) 醤油麴は、**醤油の実（醤油の元になるもろみ）**を使って

（補足説明）

醤油の実は、大豆と麦に塩と麴菌を混ぜて発酵、熟成させたもの。市販品の中には砂糖や香辛料を加えた製品もありますが、そうした味つけをしていない製品を選んでください。

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