

プチブティックシリーズno.490「姫ショコラ」の掲載内容に誤りがありましたので下記に訂正いたします。読者の皆様にご迷惑をおかけしたことをお詫び申し上げます。

● P.2 チョコの基本 テンパリングの仕方2

(誤) 少し大きめのボウルに2cm程ふっとうしたお湯をはり

(正) 少し大きめのボウルに2cm程80℃位のお湯をはり

●P.9 バナナチョコマフィン材料

グラニュー糖80gが抜けていました。

●P.9 ヨーグルトムース

2

(誤) 小さめのボウルにAとゼラチンを入れて湯せんにかけて溶かす。  
なめらかになったら湯せんから外す。

(正) 小さめのボウルにAのチョコレートとゼラチンを入れて湯せんにかけて溶かす。  
なめらかになったら湯せんから外し、ヨーグルトを加え混ぜる。

3

(誤) 生クリームをゆるく形が残るくらいに泡立てる。

(正) Aの生クリームをゆるく形が残るくらいに泡立てる。

5

(誤) ムースをフルーツの上からかぶせるようにしてのせ、ホイップクリームを絞り、

(正) 4の工程をもう2回繰り返す、ムースとフルーツを交互にカップにつめ、ホイップした生クリームを絞り、

●P.28 パンナコッタ 3

(誤) 大体の熱が取れたらカップに生クリームを茶こしを通して入れる。

(正) 大体の熱が取れたら2に生クリームを茶こしを通して入れ、カップに分ける。

●P.33 カップケーキ材料

(誤) 約50個分

(正) 約10個分

●P.33 カップケーキ

1

(誤) ボウルに卵を入れて軽く混ぜ、グラニュー糖を加えて

(正) ボウルに卵を入れて軽く混ぜ、グラニュー糖30gを加えて

4

(誤) 生クリームをゆるめに泡立てる。

(正) 生クリームにグラニュー糖25gを加え、ゆるめに泡立てる。

●奥付

(誤) お菓前半子制作&レシピ

(正) お菓子制作&レシピ