

TREHA®BOOK 洋菓子編 初版正誤表

本文記事内に誤りがございましたので、下記のとおり訂正いたします。

P46 左上の「配合プロセス」内、【トレハ水溶液に浸漬：フルーツの下処理】の2行め

誤 トレハ …… 15g

正 トレハ …… 150g

P60 左側の「モンブラン・ショコラ」内、「クレーム・オ・モンブラン」の材料配合量

誤 クレーム・オ・モンブラン
 無塩バター …… 240g
 粉糖 …… 100g
 パート・ド・マロン(和栗) …… 60g
 トレハ・ヌートル(→下記) …… 700g
 「生クリーム(同) …… 300g
 A 牛乳 …… 100g
 ダークラム …… 500g

正 クレーム・オ・モンブラン
 無塩バター …… 900g
 粉糖 …… 320g
 パート・ド・マロン(和栗) …… 5,500g
 トレハ・ヌートル(→下記) …… 800g
 「生クリーム(同) …… 1,400g
 A 牛乳 …… 600g
 ダークラム …… 20g

P61 右上の「秋のピエロ」内、「ミルクチョコレート・ビスキュイ」の材料配合量

誤 ミルクチョコレート・ビスキュイ
 無塩バター …… 625g
 粉糖 …… 500g
 卵黄 …… 275g
 ケーベルチュール …… 120g
 「卵白 …… 88g
 A グラニュー糖 …… 425g
 L トレハ …… 210g
 「薄力粉 …… 70g
 B ココアパウダー …… 70g

正 ミルクチョコレート・ビスキュイ
 無塩バター …… 75g
 粉糖 …… 60g
 卵黄 …… 6個
 ケーベルチュール …… 75g
 「卵白 …… 6個
 A グラニュー糖 …… 60g
 L トレハ …… 60g
 「薄力粉 …… 90g
 B ココアパウダー …… 30g

P66 左側の「タルト・オ・フリユイ」内、「クレーム・レジェール」の材料配合量

誤 卵黄 …… 40g
 薄力粉 …… 10g

正 卵黄 …… 80g
 薄力粉 …… 15g

P67 右側下方の「ショコラとピシュターシュのタルト」内、「パート・ド・フリユイ・パッション」の配合材料名

誤 グラニュー糖 …… 610g

正 トレハ …… 610g

右側中段の「ショコラとピシュターシュのタルト」内、「シャンティイ・ピスターシュ」の配合材料

誤 ※配合に、生クリームが欠落

正 生クリーム …… 800g

同じく、「ショコラとピシュターシュのタルト」内、「シャンティイ・ピスターシュ」の製法②

誤 ②①を泡立てる

正 ②①に生クリームを加え泡立てる