

## 『チョコレート・バイブル』お詫びと訂正

本書で記載されている内容に誤りがありました。

ご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げますとともに、下記の通り訂正させていただきます。

### 33 ページ 抹茶のガナッシュ

材料 A 生クリーム 35%の分量

誤) 35g

正) 189g

### 85 ページ マカロン生地

材料 D 凍結卵白の分量

誤) 62.5g

正) 87.5g

### 105 ページ ブラウニーホワイトカカオ

卵白の分量

誤) 640g

正) 540g

### 110 ページ あんこ

誤) コアントロー 54.3g

正) コアントロー54° 3g

### 155 ページ チュイル

誤) バニラシュガー 10g

薄力粉 5g

正) バニラシュガー 5g

薄力粉 20g

### 164 ページ クリームブリュレバニーユ

誤) 生クリーム 35% 35g

バニラビーンズ 10g

正) 生クリーム 35% 400g

バニラペースト 10g

### 240 ページ モヒートソルベ

誤) ミントの葉 A 10g

ミントの葉 B 40g

正) ミントの葉 A 40g

ミントの葉 B 10g