

TREHA[®] BOOK 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
D 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
D ー クラム …… 20g

P 6 1 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 …… 75g
F 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
F 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

P 6 6 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「ショコラとピスターシュのタルト」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「ショコラとピスターシュのタルト」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、「ショコラとピスターシュのタルト」内、「シャンティイ・ピスターシュ」の製法②

誤 ② ①を泡立てる

正 ② ①に生クリームを加え泡立てる