

## 「実践のルセットゥ」(各動画に添付している PDF のレシピ) 訂正箇所一覧

※各動画に添付している PDF データはすべて最新のものに修正済みです。

※修正日より前にダウンロードしたルセットゥをお持ちの方は、大変お手数ですが再度動画のページから PDF データのダウンロードをお願いいたします。

2019年9月10日更新

### ムースコース

#### ・ムース・ノワ・ドゥ・ココ

p.2 準備のビスキュイ・ア・ラ・キュイエールの準備の器具の箇所で「10mm の星口金」と記載しておりましたが、正しくは「10mm の丸口金」です。(2019年9月10日修正済み)

#### ・シャルロットゥ・フレーズ

p.2 準備のビスキュイ・ア・ラ・キュイエールの準備の器具の箇所で「10mm の星口金」と記載しておりましたが、正しくは「10mm の丸口金」です。(2019年9月10日修正済み)

#### ・ミュルティ・フリュイ

p.3 準備のビスキュイ・ア・ラ・キュイエールの準備の器具の箇所で「10mm の星口金」と記載しておりましたが、正しくは「10mm の丸口金」です。(2019年9月10日修正済み)

### 生クリームコース

#### ・ジェノワーズ・オランジュ

1. p.2 事前練習に「エキュモワールでの混ぜ方」と記載しておりましたが、正しくは「木べら 90度」です。(2019年7月2日修正済み)

2. p.2「紙の切り方」のイラストで、紙の長辺を 34cm としておりましたが、正しくは 30cm です。(2019年7月2日修正済み)

#### ・フォレ・ノワール

p.2「素材の温度などさまざまな準備はできていますか」の材料の部分で「ビスキュイ・オ・ザマンドゥは事前に～」と記載しておりましたが、正しくは「ジェノワーズ・オランジュは事前に 18cm × 18cm 角のキャドルで焼いておきます。」です。(2019年7月2日修正済み)

み)

## シューコース

### ・クレーム・オ・ブール

ルセットの材料に誤って「43g 薄力粉」の記載がありましたので、削除いたしました。薄力粉は使用しません。(2019年5月14日修正済み)

### ・エクレールおよびエヴァズィオン

ガス高速オーブンの予熱・焼成時間に誤りがありましたので、訂正いたしました。予熱時間は「160℃ 20分」、焼成時間は「150℃ 13分 →180℃ 18分」です。(2019年4月25日修正済み)

### ・サランボ

ルセットと動画でフランス語表記が不統一でしたので、ルセットの表記に統一いたしました。(2019年5月14日修正済み)

### ・シーニュ

シーニュのフランス語表記に誤りがありましたので、ルセットと動画を訂正いたしました。(2019年5月14日修正済み)

生クリームに「香りづけに少量のシュークル・ヴァニエを加えてもおいしくできます(動画では入れています)。シュークル・ヴァニエを加える場合もグラニュー糖の分量は変わりません。」という文章を入れました。(2019年6月20日修正済み)

### ・サントノレ

ガス高速オーブンの焼成時間に誤りがありましたので、訂正いたしました。正しくは「180℃で22分」です。(2019年4月25日修正済み)

## タルトゥコース

### ・タルトゥ・ミルティエユ

アパレイユの工程 3 の最後、「これを 21cm ボウルに移し換えます。」の一文を  
→「慣れないうちはここで大きめのボウルに移しかえておくと混ぜやすいです。」に変更  
しました。(2019 年 1 月 16 日修正済み)

### ・タルトゥ・バナヌ・エ・ノワ・ドゥ・ココ

材料に誤って「クレーム・ダマンドゥ」を記載しておりましたので、削除いたしました。  
(2019 年 1 月 7 日修正済み)

### ・タルトゥ・フリーズ

ポンシュの材料に誤って「グラニュー糖 10g」を 2 ヲ所記載しておりましたので、1 ヲ所を  
削除いたしました。(2019 年 1 月 25 日修正済み)

## 焼き菓子コース

### ・グロ・フィナンシエ

作り方の工程 1 でハンドミキサーのビーターをつける位置は“右側”ではなく“左側”で  
す。(2018 年 10 月 24 日修正済み)

### ・オレンジのパウンドケーキ

1. 作り方の工程 5 を加筆・修正しました。(2018 年 10 月 30 日修正済み)
2. 作り方の工程 10 の「バニラエッセンスを加え、【すくい上げ】で 20 回混ぜます。」と  
いう一文を削除しました。(2018 年 11 月 16 日修正済み)

### ・チョコレートのパウンドケーキ

1. 材料に“強力粉 35g”を追加しました。(2018 年 10 月 22 日修正済み)
2. 修正①材料「アメール・オール」を（ミルクチョコレート）から（スイートチョコレー

ト) に修正いたしました。

修正②工程 3に「工程②と③は逆でも構いません。」という一文を追加いたしました。

(2018年12月14日修正済み)