

『基本のルセットウ』（『おいしいお菓子を作るための必須の基本的知識と技術』）

正誤表

（2018年10月15日第一刷発行）

イル・プルーオンライン教室をご受講いただき、ありがとうございます。
お申込みいただいた際にお送りした『基本のルセットウ』に誤りがございましたので、ここに訂正してお詫びいたします。

2018年11月14日更新

| ページ | 箇所 | 誤 | 正 |
|-----|--------------|-------------------------------|------------------------------|
| 95 | プルンとして固まるジュレ | 冷凍のお菓子→ -60°C | 冷凍のお菓子→ 60°C |