

主婦の友社

小嶋ルミのDVD講習つき vol 1 おいしいイチゴのショートケーキ&バタースポンジに

以下の間違いがありました。

訂正し、お詫び申し上げます。

正誤表

誤	正
P44 レモンケーキの材料表（右側） 材料（21cm×9cm×深さ7cm パウンド型 2台分）	→ 材料（21cm×9cm×深さ7cm パウンド型 1台分）
P50 オレンジサマーケーキの材料表（左側） 材料（ <u>21cm</u> ×8cm×深さ6cm パウンド型 2台分）	→ 材料（ <u>14cm</u> ×8cm×深さ6cm パウンド型 2台分）
P31 キルシュケーキ <バタークリーム> 材料 無塩バター（発酵） 120g 無塩バター 120g 卵白 60g グラニュー糖 20g キルシュ酒 15g <シロップ> グラニュー糖 22g 水 67g キルシュ酒 18g	<バタークリーム> 材料 無塩バター（発酵） 120g 無塩バター 120g 卵白 60g グラニュー糖 20g キルシュ酒 15g <メレンゲ> グラニュー糖 76g 水 22g <シロップ> グラニュー糖 22g 水 77g キルシュ酒 18g