

		誤	正
P. 3	下から 1 行目	Cade	Code
P. 16	下から 11 行目	ユミニ	ユニミ
P. 38	7 行目	painfication	panification
P. 40	下から 15 行目	飲料水、製パン用イースト	飲料水、 <u>食用の塩</u> 、製パン用イースト
P. 47	下から 8 行目	painfication	panification
P. 68	10 行目	最年長あり	最年長 <u>で</u> あり
P. 79	第 2 段階の[配合]	ライフライン	アーレファイン
P. 81	各囲み内材料欄の種番号	②の種	①の種
		以下同様に	③→② ④→③ ⑤→④ ⑥→⑤
P. 81	囲み⑦の 1 行目	⑥に材料を混ぜ	⑥に <u>上記と同様の材料を混ぜ</u>
P. 81	下右 1 行目	劣るようなら⑥の配合で、	<u>劣るよう</u>
P. 110	下から 1 行目	ビヤン・キュウトウ	ビヤン・キューイ
P. 155	上部工程図	30 分・一晩・30 分	60 分・一晩 <u>冷蔵</u> ・90 分
P. 155	右写真下の説明	(翌朝の作業は P.145 と同様。以下同様に進む) →	<u>これが上記工程図のパンチ 2 の段階。その後室温 90 分で生地 15℃以上になっていれば(なっていないければ待つ)パンチ 3 を行い、P.146～147 と同様に進める</u>
P. 162	[工程] ミキシング 5 行目	→ 仕上げ種をちぎって投入	<u>H30 秒 L6~8 分 (バシナージュ用の水 20%を少しずつ入れる)</u> <u>H30 秒</u> 捏ね上げ温度 22℃
P. 170	焼成 3 行目	高め設定	高め <u>に</u> 設定
P. 173	左側 12 行目	2 時	2 時間
P. 174	下から 14 行目	パンを	パン <u>チ</u> を
P. 182	下から 15 行目	水を塩と	水 <u>と</u> 塩と
P. 199	下から 7 行目	生地ように	生地 <u>の</u> ように
P. 209	囲みの中 6 行目	0.1g	0.1 %
P. 222	下から 5 行目	絞り込んだら <u>い</u> 良いのか	絞り込んだら <u>良</u> いのか
P. 228	右 1 行目	[evain naturel]	[<u>levain</u> naturel]