

誤 正

- P. 3 下から1行目 Cade → Code
- P. 5 下から13行目 発酵種と呼ぶ → ルヴァンLevainと呼ぶ
- P. 16 下から11行目 ユミニ → ユニミ
- P. 20 上から20行目 levan → levain
- P. 28 表内上から1行目 クーラン(パン・クーラント) → クーラント(パン・クーラン)
- P. 37 下から11行目 bian → bien
- P. 38 7行目 painfication → panification
- P. 40 下から17行目 tratitionnels → traditionnels  
下から15行目 飲料水、製パン用イースト → 飲料水、食用の塩、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 → 最年長であり
- P. 70 下から14行目 研讃 → 研鑽
- P. 79 第2段階の[配合] ライフイン → アーレファイン
- P. 81 囲み② 写真上 ①に材料を混ぜ → ①を  
②の種 → ②の種から
- 囲み③ 写真上 22~24時間 → 22時間  
③の種 → ③の種から
- 囲み④ 写真上 22~24時間 → 22時間  
④の種 → ④の種から
- 囲み⑤ ⑤の種 → ⑤の種から
- 囲み⑥ ⑥の種 → ⑥の種から
- 囲み⑦ 3日目を迎えたら → ⑦が3日目を迎えたら  
囲みの下、右1行目 劣るようなら⑥の配合で、 → 劣るようなら、
- P. 94 下から13行目 非摘出子 → 非摘出子
- P. 110 下から1行目 ビヤン・キュイトウ → ビヤン・キュイ
- P. 122 1行目 80mバケット、110mバケット状 → 80cmバケット、110cmバケット状
- P. 155 上部工程図 30分・一晩・30分 → 60分・一晩冷蔵・90分
- P. 155 右写真下 (翌朝の作業はP.145と同様、以下同様に進む) → 以下と入れ替え。  
これが上記工程図のパンチ2の段階。その後室温90分で生地温が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
- P. 162 [工程] ミキシング5行目 以下のとおりに訂正。  
→ 仕上げ種をちぎって投入) H30秒 L6~8分(バシナージュ用の水20%を  
少しずつ入れる) H30秒 捏ね上げ温度22℃
- P. 168 下から6行目 1行すべてをトル
- P. 170 焼成 3行目 高め設定 → 高めに設定
- P. 173 左側12行目 2時 → 2時間
- P. 174 下から14行目 パンを → パンチを
- P. 182 下から15行目 水を塩と → 水と塩と
- P. 199 下から7行目 生地ように → 生地のように
- P. 209 囲みの中 6行目 0.1g → 0.1%
- P. 222 下から5行目 絞り込んだら良いのか → 絞り込んだら良いのか
- P. 223 下から11行目 マルトースが1分の1 → マルトースが10分の1
- P. 228 右1行目 [evain naturel] → [levain naturel]