

12 頁

【誤】特寶笠高粉

【正】特寶笠低粉

17 頁／142

原味修多蛋糕

配方增加 海藻糖 68g

作法補充 2. 打發至全發，麵糊在表面可留下明顯痕跡的程度（比重 0.20）。

【誤】6. 可以製作 7 吋烤模 12 個

【正】6. 可以製作 7 吋烤模 3 個

材料總重

【誤】 1418g

【正】1478g

94 頁

【誤】 7. 其餘的奶油隔水加熱，保持在 22~24°C 的溫度下，

【正】 7. 再將剩餘的 2/3 膏狀奶油拌入

12.

【誤】舖友

【正】舖有

101 頁

【誤】 1. 檸檬汁、檸檬果泥、檸檬皮一起加入煮滾

【正】 1. 2 種檸檬汁、檸檬皮一起加入煮滾

【誤】 8. 再拌入打發鮮奶油，最後拌入檸檬汁

【正】 8. 再拌入打發鮮奶油

136 頁

作法補充 1. 乾燥蛋白粉與水混合後打發，再加入奶油、烏龍茶粉

140 頁

作法補充 4. B 的牛奶倒入 3

5. 攪拌均勻

6. 將 1 倒入拌勻，再過濾倒回平底深鍋，攪拌煮至 82°C

造成讀者的不便深感抱歉。將於再版時更正，謝謝您的體諒。