

105 頁

4. ジュレ・ド・カフェの配合・製法が間違っていました。
正しくは以下の通りです。

4. ジュレ・ド・カフェ

Gelée de café

(1 個当たり 10 g)

コーヒー豆 (深入り 細挽き) grain de cafe/coffee beans/咖啡豆 (深煎焙 細粉) 30 g

水 eau/water/水 200 g

グラニュー糖 sucre semoule/granulated sugar/细砂糖 18 g

トラブリ trablit/浓缩咖啡精华 2 g

ゼラチン gélatine/gelatin/吉利丁 2.5 g

① コーヒー豆、水で 24 時間アンフュゼする。

② ①の 120 g にグラニュー糖、トラブリを入れ温め、ゼラチンを入れ溶かす。