

ERRATA do książki "Desery Koncepcyjne"

Strona 23

700g śmietany należy zamienić na **600g** śmietany

Strona 37

300 zimnej śmietany należy zamienić na **300g** zimnej śmietany.

Strona 65

Zdanie: "Ze śmietany, żółtej oraz cukru przygotuj krem angielski" należy zamienić na "Ze śmietany, **jajek** oraz cukru..."

Strona 97

Informacja o możliwości użycia dodatkowo puree z marakui, które wpływa na pH oraz smak jest tylko **wskazówką**; nie ma błędu w recepturze - wykonujemy konfiturę bananową tylko na puree z bananów i wodzie.

Strona 100

Zagotuj śmietanę z glukozą należy zamienić na **zagotuj śmietanę z glukozą i wanilią**.

Strona 104

Nazwę "Wilgotny biszkopt cytrynowy" należy zamienić na "**Wilgotny biszkopt**".

Strona 153

Do listy składników receptury należy dopisać **150g białej czekolady**, która ujęta jest w sposobie przygotowania musu oraz zwizualizowana na zdjęciach.

Strona 239

Nazwę "Mus waniliowy" należy zamienić na "**Mus miętowy**".

Strona 242

Dla łatwiejszego zanurzania kuli musowej proszę **podwoić** ilość składników na biały korpus czekoladowy.

Strona 262

Łatwiej będzie wykonać biszkopt z **większej**, np. podwójnej ilości składników.