

Strona	Wiersz	Jest	Powinno być
17	Kolumna lewa/ wiersz 5	28 g żelatyna w listkach 180 Bloom	12 g żelatyna w listkach 180 Bloom
21	Kolumna lewa/ wiersz 15-16	20 g żelatyna w proszku 180 Bloom 120 g woda	10 g żelatyna w proszku 180 Bloom 60 g woda
21	Kolumna prawa/ wiersz 9-10	Przygotować masę żelatynową (20 g żelatyny w proszku 180 Bloom i 120 g zimnej wody).	Przygotować masę żelatynową 10 g żelatyny w proszku 180 Bloom i 60 g zimnej wody).
22	Kolumna prawa/ wiersz 6	Konfitura z czerwonej porzeczki	Konfitura z czarnej porzeczki
22	Kolumna prawa/ wiersz 8-9	Purée z czerwonej porzeczki i sok z cytryny podgrzać do temperatury 40°C.	Purée z czarnej porzeczki i sok z cytryny podgrzać do temperatury 40°C.
22	Kolumna lewa/ wiersz 8	300 g purée z malin	300 g purée z czarnej porzeczki
29	Kolumna lewa/ wiersz 14-16	200 g czekolada mleczna 823 Callebaut 100 g masło kakaowe Mycryo® Callebaut	200 g czekolada mleczna 823 Callebaut 100 g masło kakaowe Mycryo® Callebaut 50 g orzechy laskowe
37	Kolumna lewa/ wiersz 19-20	20 g żelatyna w proszku 180 Bloom 120 g woda	10 g żelatyna w proszku 180 Bloom 60 g woda
37	Kolumna prawa/ wiersz 11-12	Przygotować masę żelatynową (20 g żelatyny w proszku 180 Bloom i 120 g zimnej wody).	Przygotować masę żelatynową 10 g żelatyny w proszku 180 Bloom i 60 g zimnej wody).
41	Kolumna lewa/ wiersz 10-19	75 g woda (...) 2 szt. laska wanilii	75 g woda (...) 2 szt. laska wanilii Masa żelatynowa 10 g żelatyna w proszku 180 Bloom 60 g woda

Strona	Wiersz	Jest	Powinno być
21	Kolumna prawa/ wiersz 12-13	Przygotować masę żelatynową (20 g żelatyny w proszku 180 Bloom i 120 g zimnej wody).	Przygotować masę żelatynową 10 g żelatyny w proszku 180 Bloom i 60 g zimnej wody).
97	Kolumna lewa/ wiersz 17	1 łyżka żel neutralny	15 g łyżka żel neutralny
106	Kolumna lewa/ wiersz 15	10 szt. jajka	440 g jajka
114	Kolumna lewa/ wiersz 6	20 g białko (2)	220 g białko (2)
138	Wiersz 2-12	<p>Przy wykonaniu należy pamiętać że:</p> <ul style="list-style-type: none"> • białka wymieszane z cukrem należy podgrzać do 60°C • Ubijać na średnich obrotach • podczas procesu ubijania można dodać kilka kropel soku z cytryny, co uczyni je bardziej delikatną • piec w niskiej temperaturze (90°C), bez nawiewu. <p>Przebieg procesu technologicznego</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Białka wymieszać z drobnym cukrem i cukrem pudrem. 2. Podgrzać do temperatury 60°C. 3. Ubijać w mikserze planetarnym do uzyskania stabilnej konsystencji. 4. Przenieść na papier (szprycować dowolne kształty). 5. Piec w temperaturze 90°C przez 1-3 godziny. 	<p>Makaroniki to ciasta bezowe powstałe z połączenia mąki migdałowej, białka i syropu cukrowego.</p> <p>Przy wykonaniu należy pamiętać, że:</p> <ul style="list-style-type: none"> • białka należy oddzielić od żółtek na kilka godzin przed wykonaniem makaroników • wszystkie użyte do przygotowania receptury naczynia i maty, powinny zostać wcześniej odtłuszczone • mąka migdałowa powinna być sucha
244	Kolumna lewa Wiersz 27	18 g żelatyna w płatkach	20 g żelatyna w listkach 180 Bloom