

🍞 温めずに食べる

購入した日～翌日はそのまま美味しくお召し上がりいただけます。

食事パン（カンパーニュ、しおのパン、バケット、ツOPP、クッペ、麦の香ぱん、食パンなど）は1～2cmぐらいの厚さに切って、スープ、シチュー、パスタなどと一緒にスープやシチューには、パンを浸して食べても美味しいです。

🍞 トースターで加熱

ほとんどのパンはトースターで焼くことでさらに美味しくお召し上がりいただけます。冷凍保存したパンも食パンなど具材の入っていない薄いパンは冷凍のままトースターで焼くとふんわりと美味しくお召し上がりいただけます。

チョコやクリームのパンも焼き立てパンのようになります。ピザぱんは紙皿のままトーストしてください。チーズがとろけるパンはトースターにチーズが落ちてしまうので、ご注意ください。

表面が固くなってしまったりパサパサになってしまったパンは、水で濡らした手でパンの表面を軽くさわって水分を補ってからトーストすると中がふんわり外がサクサクのパンになります。

水の代わりに麦茶、牛乳などを使用するとさらに美味しくなる場合もあります。

固くなったバケットの美味しいメニュー

*タルティーヌ
バケットを縦半分切る
全体的に水をつける
切り口を上にしてバター、
チーズなどを乗せてトーストする

*フレンチトースト
バケットを2センチの厚さに切り
溶き卵、牛乳、砂糖を入れたビニール袋に
いれてしみこませる
バターをひいたフライパンで弱火で両面を焼く。
ハチミツや粉砂糖、シナモンをふる。



🍞 電子レンジで加熱

ふんわりあんぱん、ふんわりチーズなどは、電子レンジで加熱すると具材も温かいふわふわのパンになります。クロックムッシュなどもレンジで加熱がお勧めです。ただし、10秒～20秒などパンの様子をみて加熱してください。

加熱しすぎると固くなる場合があります。

バケット、カンパーニュなどもかるくレンジするとふわふわになります。

また、パンは電子レンジで加熱すると水分が蒸発しやすく、時間がたつと加熱前よりも固くなってしまう場合がありますので、食べる直前に温めていただく方がよいです。

作っているのは

cocona

東京都練馬区田柄2-17-31 1F Tel03-3975-1527

水 AM8:00～ 金・土 AM11:00～

営業日やIPNの情報をつぶやいたりしています！



facebook



cocona_painbase



cocona 練馬

Web検索