

はじめまして cocona <ココナ> です！

4月からひっそりこっそりオープンしました。coconaというパン屋です。  
説明できる素材を使って丁寧に美味しくなるように作ったパンを提供していきたいと思ひます。  
末長いお付き合いができますよう、宜しくお願ひ申し上げます！

coconaのパンレビュー

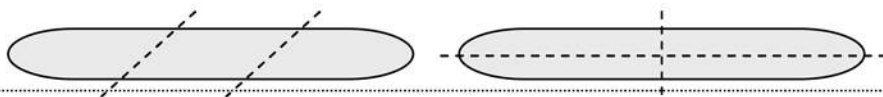
## ホワイトショコラフィセル



フランス産小麦使用  
フランスパンの生地で砂糖とバター不使用！  
ホワイトチョコのほんのりした甘さが特徴  
\*ほしの天然酵母とイーストを使用

\*トースターで軽く焼いてから食べると中のWチョコがとろけて甘みが増します♪

フィセル(ひものフランスパン)の切り方



## <時間が経つと固くなるパン>

coconaのパンは時間が経つと固くなります。ごめんねさい。

ご飯と同じでそのまま置いておくと冷めて固くなるのが理由です。

それは、いつまでもふわっとする体におまりよくない添加物を一切入れていないことと、余分なカロリー摂取になるバターと砂糖を余計に入れていないから固くなります。

固くなったパンは、レンジかトースターで温めるとやわらかくなります。

パンの中の水分が温められて水蒸気になってふわっとなるのです。

そして、coconaの天然酵母のパンは、時間が経つとよりまろやかな味になります。

お店の「焼きたて！」では味わえないお家の「焼きたて！」を是非、お試しく下さい！！

<もっと美味しく食べたい方>お家についてすぐに食べないパンは食べる大きさに切ってジップロックなどに入れ冷凍または冷蔵してください。

パンの中の水分が蒸発しにくくなります。(ご飯の保存方法といっしょですね)

作っているのは

cocona

東京都練馬区田柄2-17-31 1F Tel03-3975-1527