

cocona's 2015

2015年もよろしくお祈いします！

風邪やインフルエンザが流行っていますが、帰宅後、うがい手洗いを忘れずに風邪をひかない冬にしたいものですね。春まであと少しです♪

coconaのパンレビュー

オレンジ

さわやかなオレンジピールと
柔らかかな食感のパン



本場スペイン、イタリア産のバレンシアオレンジ
ポストハーベスト不使用のオレンジです
漂白剤・保存料・着色料も不使用なのでオレンジ
本来の美味しさが味わえます
オレンジの味が活かせる卵の入った甘目の生地
層状に入れたオレンジピールが
見た目も味もさわやか♪

*売切れの場合がございます。ご了承ください。

アレルギー：小麦、バター、乳製品

< cocona ヲラントに行く！？ >

2014年夏休みを長くいただき、フランスに研修に参りました。
バケットなどの製作の研修とcoconaで使用している塩がとれる
「ヲラント」の塩田を見学。

パリから車で約4時間ブルターニュ半島の南部。

見渡す限りの塩田はとても壮大で素晴らしい景色でした。

海水の干満を利用して精製される手法は500年前からの伝統。

塩田の上に浮かぶ結晶、これを手で収穫したのが、
フルール・ド・セル (Fleur de sel)。塩分が強く香りが高い。

塩田の凝縮された海水の中にあるのが、
グロツ・セル (Gros sel)。フルール・ド・セル
に比べ、ミネラル分が豊富で、塩辛さはマイルド、
その分旨味が強いcoconaでは適材適所でこれらを使用
しています。(*他にも沖縄の塩も使用)

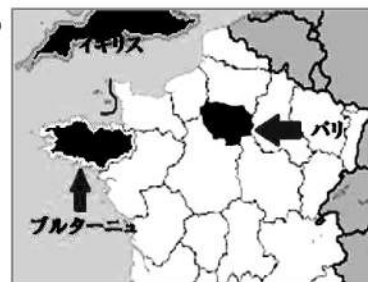
< 追記 >

ヲラントの旧市街でのラン干はブルターニュ名物の

「ガレット」(そば粉のクレープ) 一般的なのは

卵、ベーコンなどが載ったものですが、

ホタテとねぎのガレットがとても美味しかったです。



作っているのは

cocona

東京都練馬区田柄2-17-31 1F Tel03-3975-1527