

**cocona 2nd anniversary**

おかげ様で2周年を迎えました。  
オープン当初からの気持ちはかわらずに真摯に美味しいパンを、そしてcoconaらしいパンをみなさまにご提供できるようにこれからも精進します！

**coconaのパンレビュー**


\*売切れの場合がございます。ご了承ください。

**あんナッツ**

一度食べたらずみつき？！

バターや卵の入ったやわらかい生地です。  
平たい食べやすい形で、けしの実にピスタチオ、カシューナッツ、ヘーゼルナッツがのっています。  
中はシシモン、ナツメグ、ジンジャーを効かせた低糖つぶあんとかくるみ、アーモンド、ピスタチオ、カシューナッツ、ヘーゼルナッツ、マカダミアナッツ、クコの実、塩味かのご豆などぎっしり!!

アレルギー：小麦、バター、卵、乳製品

**<cocona流フランスパンの美味しい食べ方>**
**◆◆その日に食べる場合◆◆**

食べる直前に薄葉紙から出して切ります。“料理ができる前に切って絶対放置しない！”

フランスパンは食パンなどと違いバターや乳が入っていないので乾燥しやすいパンです。  
(これは女性のお肌と同じく保湿(スキンオイルやスキンミルク)を補わないとカサカサするのと同じ法則です) 薄く切れれば切るほど断面から水分が飛んでいきます。  
硬いパン=フランスパンとはこのことではないでしょうか。

**◆◆次の日に食べる場合◆◆**

購入日に早めに食べる大きさにカットして保存袋に入れれば表面も固くならないです。

**◆◆数日後の食べる場合◆◆**

カットして保存袋に入れ冷凍庫へ。(ラップやアルミホイルにくるむとなお良い)  
早めに冷凍したパンは自然解凍するといい感じに焼かずに食べることができます。

**◆◆もしも固くなってしまった場合◆◆**

水分がなくなっているだけなので補ってあげればよいのです。

よく、「トーストする前に霧吹きを」などと書いていますが、都合よく食品専用の霧吹きなどは購入されていないと思います。その場合は水道にサッとパンを通してあげてください。(肉まんをレンジする時の要領で)手を濡らしてパンを触って湿らせるのも良いです。

coconaのバケットは水にすぐにとろけるようなヤワではないので湿らせすぎても大丈夫です。それからトーストをすると外がカリカリで中がフワフワのトーストになります。

作っているのは

cocona

東京都練馬区田柄2-17-31 1F Tel03-3975-1527