

cocona <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えます。
末長いお付き合いができますよう、宜しくお願い申し上げます！

coconaのパンレビュー

しおのパン

フランス産グランドの粗塩が
表面で「カリッ」が楽しめます
海水塩なのでソフトな塩味
2枚に切ってサンドやバズルにも
オススメです♪ (天然酵母)

ショコラオランジュ

オーガニック玄麦を自家製粉
した全粒粉30%使用
パン生地に砂糖不使用のもちもち生地です。
チョコとオレンジピールの甘酸っぱさとほろ苦
さ
(天然酵母)

* coconaは天然酵母のみの発酵ではありません。
パンにより合うイーストと天然酵母を使い分けしております。

<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。ごめんなさい。
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あ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、お試してください！！
<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