

cocona <ココナ> 夏から秋へ

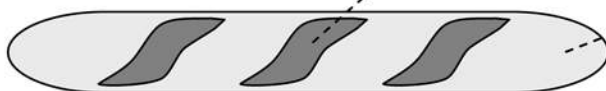
パンが美味しくなる季節がやってきます！
秋メニューはこれから少しずつ増やしていく予定です。お楽しみに！そして、月並みですが、説明できる素材を使って丁寧に美味しくなるように作ったパンを提供していきたいと思ひます。

coconaの定番パンレビュー

こしあんフィセル

有機小豆のこしあんは甘さ控えめで上品な味わい

UP



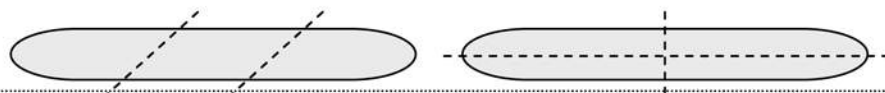
フランス産小麦100%、水、塩のみ
でできたリーンなフランスパン生地
天然酵母とイーストを使用

SIDE



*フランスパン生地は時間が経つと
固くなります。
固くなった場合はトースターで温め
ると中がふわっと柔らかくなります。

フィセル(ひものフランスパン)の切り方



<リー>(Lean)なパンとリッチ(Rich)なパンとは？>

coconaのプライスカードにはリーンとリッチと表示しています。

今回はこれについて説明します。

諸外国で主食で食べているパンをリーンなパンと呼びます。

リーンなパンは全粒粉パンやライ麦パンのように素材そのものの味を生かし、糖分は少なく、バターなどの油脂もほとんど使わずに焼きます。

食感は硬くてふわっとしていません。しかし、毎日食べても決して飽きることはなく、噛めば噛むほどおいしくなるのがリーンなパンです。

リッチなパンとは生地に油脂や乳製品、卵、砂糖などの副材料を豊富に使って焼いたパンで、バターロールやブリオッシュ、菓子パンなどに用います。

ふわっとやわらかい食感なのがリッチなパンです。

主食で食べるのがリーンでそれ以外がリッチなパンか？と思った方もいると思いますが、日本で主食のように食べる食パンは通常、お砂糖と乳製品が入っているのでリッチなパンです。ただしリーンな製法で作られる食パンもあります。

coconaではリーンな美味しい食パンを来春販売予定です。おたのしみに！

作っているのは

cocona

東京都練馬区田柄2-17-31 1F Tel03-3975-1527