



フランスパンを美味しくたべていただくために...

フランスパンは、皮はパリッと香ばしく
中はふっくらと柔らかく、蜂の巣のような
気泡がたくさんあるのが美味しいと言われています

なんと言ってもフランスパンは焼きたてが一番。
でも食べきれずに残ってしまったら、そのままにしておくと
固くなり食べにくくなってしまいうのでビニール袋に入れておきます。
翌日、袋の中でソフトになってしまったフランスパンはトーストに、
それでも残ってしまったらフレンチトーストやラスクに。
さらに残ったら袋から出し、カチカチにしてミキサーや
すりこぎ等で砕けば香ばしくカリッとしたパン粉が
できあがります。これで最後までフランスパンを
美味しく食べて頂けます。

焼きたてに近い状態で食べるには、どうすれば？

焼きたてのうちに適当な大きさに切り分けて、ビニール袋で
密閉して冷凍保存します。食べる時は食べる分だけ取り出し
アルミホイルに包んでオーブントースター等で焼き直します。
取り出しても全体がひっそりしているのを、今度はホイルを
はずして短時間でもう一度焼きます。
こうすると面倒ですが焼きたての香ばしい風味を
楽しめます。

Boulangerie *Boule* パン工房ブール

ご予約は 0261-62-5890
HP www.p-boule.com