

コモパン学習会

2022.11.16

パル委員10名で対面学習会を開きました!

試食も再開です



コモパンの保存期間って
なんでそんなに長い?
の疑問から
対面学習会を開催しました!

賞味期限が長い秘密!



イタリアの天然酵母「パネトーネ種」
を使った独特の製法にあり

酵母と乳酸菌が共存する世界的に
珍しいパン種です
保水性・防腐性・防菌性に優れ酸性が
強く長期保存が可能となる



城東組合員会館 2F調理室

なぜ日持ちが
するの?



天然酵母を
長時間熟成発酵させることにある

水分含有量が少ない生地
(微生物が活動しにくい環境)

酸性度の高い生地

多くの糖分が転化し糖アルコールが
増加する



試食
ハムとスライスチーズを
サンドして♡
アイスを含んだりのつけても♡

コモのパンは水分含有量が少ないので
食べる前にアイスを含んで冷凍庫へ♪
パンが凍らないのでアイスが馴染んで
美味しく頂けます



参加者の感想



★長期保存出来る理由、生地の事など沢山の情報が聞けてとても良かったです

★一度も食べたことがなかったのですが、思ったよりしっとり、ふんわり食べやすく
箱買いしても中には色々はさめて楽しめるなと思いました

★これから常備食として購入したいです

★カレーパンをホットサンドにして試食できたのも良かったです

旭地域活動委員会 発行