

CONGELAR

Reglas fundamentales

Al congelarse, los alimentos líquidos se dilatan en los recipientes. Hay que dejar sin llenar un 10% de su capacidad. Los envases deben ser de aluminio o de plástico de alta densidad, para que no permitan la entrada de aire y no se rompan con la fricción dentro del congelador. Los recipientes largos y chatos permiten congelar más rápidamente sus contenidos. La congelación acelerada es importante porque evita la proliferación de bacterias y los alimentos conservan su buena textura al descongelarse, evitando la formación descontrolada de cristales.

Vegetales

Los vegetales deben blanquearse siempre antes de congelar.

Masas de levadura

Pueden congelarse solo por 2 meses. Al descongelar es necesario volver a amasar, para reactivar el proceso de fermentación.

Masa philo

No se puede manejar luego de descongelada porque es extremadamente frágil y se desintegra. Puede congelarse ya armada en una preparación

Alimentos muy salados

No se endurecen en el frigorífico pero se conservan igualmente bien.

Alimentos con alto contenido de azúcar

No se endurecen en el frigorífico, pero se conservan.

Alimentos con alto contenido de alcohol

No se endurecen en el frigorífico, pero se conservan.

Carnes ovinas, porcinas y vacunas

Es mejor desgrasar para descongelar.

Crema chantilly

Puede congelarse en una preparación, pero no puede manipularse una vez descongelada.

Chocolate

Para congelar el chocolate, debe fundirse con crema en preparaciones. Puro no puede congelarse.

Jengibre

El jengibre fresco se puede rallar y conservar en el frigorífico hasta dos meses.