

# Congelar I

**Libreta:** Técnicas de Cocina

**Creado:** 30/04/2018 19:52

**Actualizado:** 30/04/2018 20:06

**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/assets/congelar-i.pdf>

## 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.