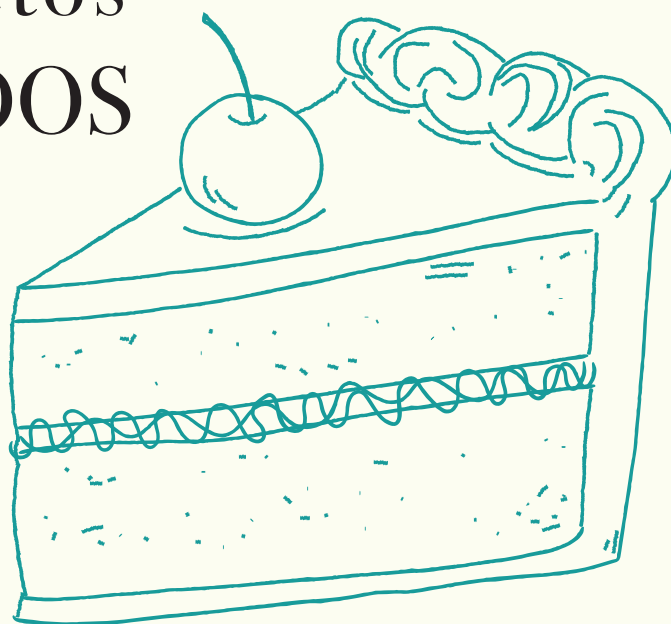


Guía para congelar

tus productos
HORNEADOS



HORNEA CON ANTICIPACIÓN

¡y congela!

Congelar tus postres puede ayudarte a adelantar pasos durante la elaboración y a mantener en buen estado los sobros si no tienes a quien regalarlos en el momento.

Con una buena manipulación de la cadena de frío, los productos horneados se mantienen en buen estado en el congelador de 3 a 4 meses.

Vas a necesitar:

- Papel para hornear o toallas de papel
- Bolsas de cierre tipo Ziploc grandes (capacidad 1 galón)
- Una pajilla para succionar el aire de las bolsas
- Recipientes de cierre hermético (de vidrio o plástico con tapa segura)
- Papel film o plástico de cocina
- Papel aluminio

CÓMO CONGELAR

barras y galletas



Las galletas y barras son productos horneados muy fáciles de congelar. ¡Hasta puedes congelar la masa de galletas!

Para congelar galletas y barras cocinadas

1. Coloca una capa uniforme dentro de una bolsa tipo Ziploc. Procura dejar espacio para que la bolsa cierre adecuadamente.
2. Coloca una lámina de papel para hornear o una toalla de papel sobre la primera capa de galletas/barras y forma otra capa de galletas sobre esta lámina. Dependiendo del tamaño de tus galletas/barras cabrán 2 o 3 capas.
3. Cierra la bolsa tipo Ziploc y succiona el aire por un pequeño orificio en el cierre utilizando una pajilla. Sellar bien y congelar.

Para descongelar, abrir la bolsa sin remover el papel para hornear o toalla de papel. Permitir que lleguen a temperatura ambiente.



Para congelar galletas crudas

1. Hacer esferas de masa de galleta del tamaño deseado.
2. Colocarlas en una bandeja metálica laminada con papel para hornear.
3. Congelar por 20 minutos y luego trasladar las esferas a una bolsa tipo Ziploc con una toalla de papel que cubra las esferas y succionando el aire con una pajilla, o a un recipiente de cierre hermético con una toalla de papel que cubra las esferas. Congelar.
4. Para hornear las galletas, sacar tantas o tan pocas galletas crudas como necesites. Colocar en una bandeja para horno laminada con un papel para hornear y permitir que se descongelen por 20 minutos. Hornear según la receta.

CÓMO CONGELAR

queques

1. Hornear los queques según la receta.
2. Retirar de los moldes y dejar enfriar por completo.
3. Nivelar los queques con un cuchillo de sierra.
4. Envolver cada queque (sin relleno ni cobertura) con al menos dos capas de plástico de cocina, procurando cubrir bien toda la superficie del queque.
5. Posteriormente envolver en suficiente papel aluminio teniendo cuidado de que no quede ninguna zona al descubierto. Doblar los extremos del papel aluminio para sellar bien y evitar que el aire frío del congelador entre en contacto directo con el queque.
6. Congelar en una superficie plana, evitando colocar una capa de queque sobre otra, hasta que cada una esté congelada.

Para utilizar, sacar del congelador al menos 45 minutos antes. Rellenar y colocar la cobertura deseada.



CÓMO CONGELAR

pies y tartas

En el caso de los pies y tartas, primero hay que decidir si es mejor congelar crudo o ya horneado.

Si es un pie frutal con relleno relativamente poco jugoso, como pie de manzana, pera, fresas, melocotón, arándanos, etc, puede ser un buen candidato para hornear crudo. Es mejor aún si tiene pasta debajo del relleno y sobre el relleno.

Si es un pie con un relleno que es líquido antes de hornear, como un pie de pecanas o de calabaza y tartas de chocolate, deben ser previamente horneados.

Existen algunos tipos de pies y tartas que no son buenos candidatos para congelar, como los pies con relleno de crema pastelera o los cubiertos con merengue o crema batida.

Para congelar pies y tartas crudos:

1. Estirar las pastas de manera acostumbrada y colocar la de la parte inferior en un molde de metal o aluminio - NO usar moldes de vidrio o cerámica, ya que pueden reventarse al entrar en contacto con el calor intenso del horno. Refrigerar. Estirar la parte superior y refrigerar en una superficie plana para utilizar fría.
2. Elaborar el relleno y refrigerar para utilizar bien frío.
3. Colocar el relleno en el molde con la pasta del fondo. Colocar encima la pasta de arriba y sellar formando un borde decorativo.
4. Con cuidado, envolver todo el pie con al menos dos capas de plástico de cocina.
5. Colocar en una bolsa grande con cierre hermético tipo Ziploc y succionar el aire con una pajilla. Cerrar la bolsa por completo y congelar en una superficie plana.

Para hornear un pie crudo congelado, precalentar el horno a 425° F. Sacar el pie del congelador y remover el plástico de cocina. No permitir que se descongele. Colocar directamente en el horno en la bandeja del centro por 20 minutos. Reducir la temperatura del horno a 375°F y hornear de acuerdo con las instrucciones de la receta original, hasta que el pie esté completamente cocido y dorado.



Para congelar un pie previamente horneado:

1. Sacar del horno y enfriar por completo antes de congelar.
2. Congelar por 1 hora sin envoltorio.
3. Retirar del congelador y con cuidado envolver todo el pie con al menos dos capas de plástico de cocina.
4. Colocar en una bolsa grande con cierre hermético tipo Ziploc y succionar el aire con una pajilla. Cerrar la bolsa por completo y congelar en una superficie plana.

Para recalentar un pie previamente horneado y congelado, sacarlo del congelador y remover el plástico de cocina. Dejar que permanezca a temperatura ambiente por al menos 2 horas. Precalentar el horno a 400°F y hornear por 20 a 25 minutos, dependiendo del tamaño y grosor del pie.

CÓMO CONGELAR

*muffins, panes rápidos,
pancakes y waffles*

Estas delicias para el desayuno son excelentes candidatos para cocinar y congelar. Hacé una tanda grande y tendrás desayunos para toda la semana, evitando trabajo extra.

Muffins y panes pequeños:

1. Colocar en una capa uniforme en una bandeja. Congelar por al menos una hora al descubierto.
2. Una vez congelados se pueden colocar todos los que quepan en una bolsa grande con cierre hermético tipo Ziploc. Almacenar en el congelador.



Para consumir, sacar del congelador únicamente los que sean necesarios para el momento. Permitir que lleguen a temperatura ambiente o calentar en el microondas por 30 segundos.



Hogazas de pan o panes de libra:

1. Hornear los panes según la receta.
2. Retirar de los moldes y dejar enfriar por completo.
3. Envolver cada pan con al menos dos capas de plástico de cocina, procurando cubrir bien toda la superficie.
4. Posteriormente envolver en suficiente papel aluminio teniendo cuidado de que no quede ninguna zona al descubierto. Doblar los extremos del papel aluminio para sellar bien y evitar que el aire frío del congelador entre en contacto directo con el pan.
5. Almacenar en el congelador.

Para consumir, sacar del congelador y permitir que llegue a temperatura ambiente. Rebanar y tostar en un hornito tostador.

Pancakes y Waffles

1. Cocinar los pancakes o waffles y dejar enfriar por completo.
2. Colocar cada pancake o waffle entre capas de papel toalla o papel para hornear.
3. Formar una torre y colocar en una bolsa grande con cierre hermético tipo Ziploc. Succionar el aire con una pajilla. Cerrar la bolsa por completo y congelar en una superficie plana.

Calentar directamente del congelador en una tostadora u hornito tostador.

Este documento es diseñado por
Sol Gundaker, Inc. - Desarrollo de recetas y food styling.

Todo el contenido de este documento es propiedad de - **SOL GUNDAKER INC.**

Queda prohibida la reproducción total o parcial de este documento, así como su distribución, comunicación pública, transformación, incorporación a un sistema informático, transmisión digital, mecánica o por cualquier forma o medio. Para consultas al respecto favor de ponerse en contacto a través de hola@solgundaker.com

© Sol Gundaker, Inc.

