

La méthode parfaite de congélation POUR VOS FRUITS

Les fruits frais ou cuits peuvent être conservés pendant 8 à 10 mois au congélateur. Alors que la rhubarbe se congèle très bien en tronçon, pour les fraises ou les cerises, mieux vaut les congeler en coulis ou compote, car elles deviendraient trop molles à la décongélation.



la congélation nature

Pour des tartes, gâteaux ou décoration de desserts.

Placez les fruits bien nettoyés sur une plaque. Congelez-les 24h puis glissez-les dans un sachet en plastique.



la congélation au sucre

Si les fruits sont petits, roulez-les entiers dans du sucre. S'ils sont gros, blanchissez-les quelques secondes dans de l'eau bouillante, coupez-les en morceaux, placez-les dans un sac ou une boîte et saupoudrez largement de sucre.



la congélation en purée

Lavez, dénoyautez, pelez puis écrasez les fruits au mixeur, puis ajoutez du sucre et du jus de citron (150g de sucre et un citron pour 1 kg de fruits).



la congélation en compote

Lavez, dénoyautez, pelez puis coupez les fruits en morceaux, cuisez à feu doux dans une casserole mais rapidement. Sucrez la compote sans l'écraser (150g par kg) puis versez-la dans une boîte ou un sachet.



congeler des coulis

Utilisez une centrifugeuse, additionnez le jus de sucre et de citron (100g de sucre et 1 citron pour 1 litre).