

Consigli e suggerimenti per l'uso dei prodotti da forno surgelati

I prodotti da forno surgelati sono delicati

Colpi e pressioni esercitati sugli imballaggi, lasciar cadere oppure appoggiare con violenza i cartoni possono portare alla rottura o al danneggiamento dei prodotti. Per questo motivo è necessario attenersi alle principali regole fondamentali per maneggiarli e conservarli:

- nel congelatore, conservare i prodotti nel loro imballaggio originale, pensato per proteggerli al meglio.
- Maneggiarli con cautela, non versarli, non sono prodotti sciolti, ma disporli con cura sulla griglia o sulla placca del forno.
- Non appoggiare i cartoni sul lato o capovolti. Per motivi di qualità non vengono riempiti fino all'orlo, pertanto i prodotti potrebbero spostarsi e danneggiarsi.



I prodotti da forno surgelati sono prodotti naturali

Le materie prime e i processi di fabbricazione sono esposti ad influenze esterne di origine naturale. La qualità delle materie prime dipende dalle condizioni del tempo durante il periodo della crescita e del raccolto. Quindi, per esempio, la farina reagisce in modo diverso alla cottura a seconda del raccolto. Burro e latte hanno un sapore diverso dovuto all'alimentazione delle mucche, foraggio secco (in inverno) o fresco (in estate). I processi di fermentazione e di cottura risentono invece delle condizioni atmosferiche (Foehn, Bise, temporali, ecc.). Gli influssi di tutti questi fattori si riducono al minimo con l'aiuto dei moderni impianti computerizzati; possono tuttavia verificarsi piccole sfumature, espressioni della natura.

I prodotti da forno surgelati si scongelano rapidamente

I prodotti da forno surgelati contengono pochissima acqua, pertanto si scongelano rapidamente. A temperatura ambiente gli articoli precotti sgelano in pochi minuti. Analogamente a tutti i prodotti surgelati, una decongelazione seguita da una ricongelazione è dannosa. Le conseguenze sono un disseccamento e una perdita di sapore. Vi consigliamo di seguire le seguenti istruzioni:

- se possibile, non togliete i cartoni dal congelatore, o, eventualmente, fatelo solo per il tempo strettamente necessario a prelevare la quantità di prodotto desiderata; successivamente rimetteteli subito nel congelatore, curandovi di chiudere bene i sacchetti in plastica!

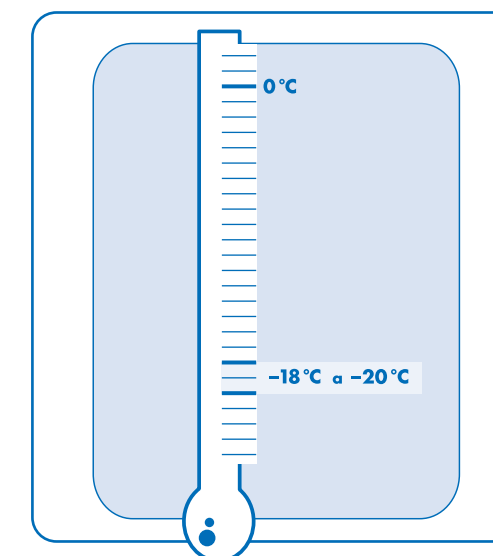
Consigli e suggerimenti per l'uso dei prodotti da forno surgelati

“ Il principale vantaggio dei prodotti da forno surgelati è la loro immediata disponibilità. Ciò vi consente di disporre sempre della merce necessaria, nella quantità che vi occorre: potete infatti rifornirvi in qualsiasi momento e in breve tempo. ”

Durata della conservazione

La surgelazione è il metodo di conservazione più naturale. In tal modo gli alimenti si conservano senza agenti chimici, sterilizzazione o pastorizzazione. La durata della conservazione dei prodotti da forno dipende da tre fattori:

- il basso contenuto d'acqua, specialmente degli articoli precotti.
- Il lievito, che, in quanto microorganismo, perde lentamente la sua efficacia durante la congelazione.
- Le sostanze aromatiche naturali, che si volatilizzano anche da surgelate.



La temperatura da rispettare per la conservazione di tutti i surgelati è compresa tra i -18 °C e i -20 °C.

Per evitare la formazione di ghiaccio nei cartoni, non disponeteli mai direttamente sul pavimento della cella frigorifera.

Consigli e suggerimenti per l'uso dei prodotti da forno surgelati

Cottura

Rispettate le istruzioni di cottura sull'etichetta. Preriscaldare sempre il forno! È importante cuocere gli articoli precotti ancora surgelati (direttamente dal congelatore al forno). Al contrario lasciare scongelare per qualche tempo i prodotti a base di pasta lievitata prima di cuocerli (ca. 15 minuti i cornetti al burro prelievitati, 30 minuti per i prodotti a base di pasta sfoglia), consentendo loro di aumentare di volume.

Cottura al vapore: la pasta dei cornetti al burro deve essere cotta con aggiunta di vapore. La quantità di vapore dipende dal tipo di forno. Se durante la cottura la superficie dei cornetti appare umida, la quantità di vapore aggiunta è corretta. Nel caso dei prodotti precotti, il centro resta ancora congelato anche al termine della cottura eseguita a regola d'arte. Pertanto è necessario lasciarli riposare circa dieci minuti prima di consumarli. Mentre per i prodotti crudi surgelati il raffreddamento a fine cottura è fondamentale: da caldi sono molto morbidi e quindi si rompono facilmente.

Decorazione

Una volta cotti, prendetevi il tempo necessario per presentare in modo appropriato i prodotti surgelati. Glassateli, cospargeteli o decorateli... scatenate la vostra fantasia.

Freschezza

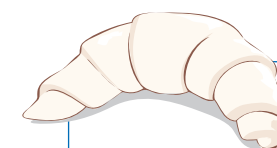
I prodotti surgelati, una volta cotti rispettando le istruzioni, conservano la loro freschezza tanto quanto i prodotti freschi di giornata. Osservate le prescrizioni legali che riguardano la conservazione dei prodotti fino alla loro vendita. Ad esempio le torte ed altri prodotti di pasticceria devono essere esposti in una vetrina refrigerata (massimo 5°C). Torte contenenti panna montata sono da consumare in giornata, mentre altre, come la torta di carote, di Linz o Sacher si conservano refrigerate senza problemi per quattro giorni. Una volta tolti dal congelatore, i prodotti imballati singolarmente devono essere etichettati con la data di scadenza.

In breve



Una gioia per il palato degli intenditori: sono i pani rustici e speziati della linea «Le ricette del nonno», realizzati secondo l'antica arte panificatrice. I deliziosi pani sono prodotti a mano in diverse forme e pesi: ogni bontà è un pezzo unico.

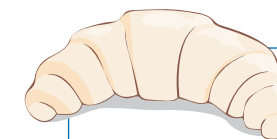
Livelli di convenienza



Prodotti non lievitati

Per i prodotti non lievitati è necessario disporre di un'adeguata infrastruttura e di conoscenze specifiche. Si tratta di prodotti destinati a panetterie e pasticcerie e sono pronti per la vendita dopo circa due ore di preparazione.

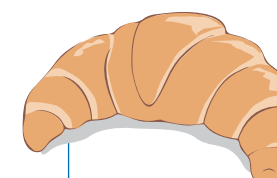
1



Prodotti prelievitati

Per i negozi, le attività di ristorazione e le panetterie. L'handling di questi prodotti è molto semplice: sono pronti per essere serviti dopo una cottura di circa 18 minuti.

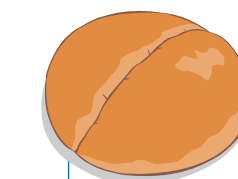
2



Prodotti precotti

Pronti rapidamente per le esigenze improvvise e flessibili del settore alberghiero e della ristorazione. In soli tre, fino a un massimo di dieci minuti, i prodotti precotti sono pronti per essere gustati.

3



Prodotti pronti

Da scongelare e gustare. Ad esempio i vari tipi di panini Sils, i brezel, i panini al latte, le torte, le tortine confezionate, i cake ecc.

4