

MITKÄ MAITOTUOTTEET VOI PAKASTAA?



CRÈME FRAÎCHE

Crème Fraîchen voi pakastaa sellaisenaan tai valmistaa siitä esimerkiksi pakastettavan moussen tai parfaiitin.

Käytä pakastettua Crème Fraîchea antamaan makua keittoihin, kastikkeisiin, patoihin.



MAITO

Maidon voi pakastaa, mutta sen ominaisuudet muuttuvat hieman sulatettaessa. Käytä pakastettua maitoa keittoihin, kastikkeisiin tai soseisiin.



KERMA

Kuohukerman ja ruoanvalmistuskermat voi pakastaa sellaisenaan. Kuohukermää voi myös käyttää pakastettavien jälkiruokien, kuten moussen tai parfaiitin raaka-aineena. Käytä pakastettua kermää keittoihin, kastikkeisiin ja pataruokiin.



JUUSTOT

Kova juusto, jossa on korkea rasvapitoisuus (vähintään 25 %) voidaan pakastaa paloina, viipaleina tai raasteena. Sulata juusto kylmässä ja käytä se niin pian kuin mahdollista. Myös homejuustot voidaan pakastaa. Sulata myös ne kylmässä ja käytä ruoanvalmistuksessa.



VOI

Voi toimii hyvin pakastettuna.



TUOREJUUSTO JA RAHKAT

Tuorejuusto ja erilaiset raejuustot ja rahkat rakeutuvat, jos ne pakastetaan sellaisenaan. Niistä voi kuitenkin erinomaisesti tehdä juustokakun, moussen tai vastaavan jälkiruuan, jonka voit pakastaa valmiina tuotteena.



JOGURTTI

Jogurtia ei kannata pakastaa sellaisenaan, koska sen rakenne muuttuu. Jogurtista kannatta tehdä pakastettavia jälkiruokia, kuten mousse tai parfait.



SMETANA JA KERMAVIILI

Kermaviiliä ja smetanaa ei kannata pakastaa sellaisenaan, koska niiden rakenne muuttuu. Niistä kannattaa tehdä pakastettavia jälkiruokia, kuten mousse tai parfait.



Voidaan pakastaa sellaisenaan.



Voidaan käyttää pakastettavien tuotteiden raaka-aineina.