

أفضل أنواع الكوكيز للتجميد وكيفية القيام بذلك

القدرة على تجميد الكوكيز وعجينه هو المنقذ الذي تحتاجه عندما لا يكون لديك الوقت للخبز يوم كامل. وهذا يعني أيضًا أنه لا يوجد إغراء لتناول الكوكيز بالكامل ؛ عجينة الكعكة جاهزة للدخول في المجمد للضيوف غير المتوقعين أو عندما أحتاج إلى إعداد طعام مريح. إليك دليل يركز على تجميد الكوكيز جيدًا ، ونصائح حول عملية التجميد برمتها!

الكوكيز التي لا يجب تجميدها

في حين أن معظم الكوكيز وعجائن الكوكيز تتجمد بشكل جميل ، إلا أن هناك القليل منها يجب ألا تجمده. القاعدة الأساسية هي أن الكوكيز التي تحتوي على خليط سائل لا تصمد بشكل جيد في الثلاجة. عادة ما تكون هذه الكوكيز رقيقة مثل tuiles و florentines و pizzelles.

تجميد عجينة الكعكة

معظم الكوكيز الأخرى ، ومع ذلك ، تجمد على ما يرام. إذا أعطيت خيار تجميد عجينة الكعك أو الكعك المخبوز ، سأذهب مع عجينة الكعكة: فهي تستهلك مساحة أقل ، وليست حساسة ، ومن الذي يمكنه مقاومة رائحة وطعم البسكويت المخبوز؟

بشكل عام ، أي كعك مع الكثير من الزبدة أو الدهون جيدة للتجميد.



نصائح لتجميد كعكة العجين

- بالنسبة إلى الكوكيز ، قم بتشكيل كرات العجين على ورقة خبز قريبة من بعضها البعض بقدر ما تستطيع ولكن تأكد من عدم لمسها. تجميد ونقل إلى أكياس الفريزر.
- بالنسبة إلى الآيس بوكس كوكيز ، قم بتغليفها بإحكام في غلاف بلاستيكي ، ثم ضع الجذوع في أكياس الفريزر وتجميدها. اترك المقعد لبضع دقائق قبل تقسيم الكوكيز.
- ل السكر أو خرجت كعك الزنجبيل ، والتفاف قطعة من العجين بإحكام في غلاف بلاستيكي والمجمد. والأفضل من ذلك هو أن تفرغ

العجين بين الورق أو الورق الشمعي والتجميد الصلب. التفاف بإحكام في التفاف البلاستيك ، والسماح للذوبان لبضع دقائق قبل استخدام قواطع الكعكة.

▪ للكوكيز المغموسة في مسحوق السكر ، وتجميد الكرات الكعكة بدون سكر مسحوق. عندما يحين وقت إعداد الخبز ، اترك الكرات تذوب أثناء تسخين الفرن مسبقًا ، ثم دحرجها بالسكر قبل الخبز مباشرةً .

▪ ضع في اعتبارك أنه على الرغم من أن معظم الكوكيز هذه يمكن خبزها مباشرة من الثلاجة ، فربما تحتاج إلى دقيقة أو اثنتين من وقت التخميص.

هناك أوقات لا يكون فيها عجينة الكعكة المجمدة خيارًا. قد تحتاج فقط إلى الحصول على عجينة البسكويت في وقت مبكر أو تجد نفسك مع بسكويتات مخبوزة إضافية - فقط قم برميها في الفريزر ، ستكون بخير!

نصائح لتجميد الكوكيز

يجب تجميد كل البسكويت على حدة بعد تبريده تمامًا ، مما يعني أنه يجب وضعه على صفيحة خبز ، وليس لمسه ، حتى يتم تجميده صلبًا (يمكن تجميده على هذا النحو في طبقات يفصلها الرق أو الشمع أو ورق الفريزر).

يجب تخزين جميع الكوكيز في حاويات محكمة الإغلاق (الضحلة هي الأفضل حتى لا يتم سحقها) أو الحقائب.

قم بسكويتات البسكويت المجمدة في ألواح كاملة أو كبيرة ، ثم قم بتحريكها وتقطيعها عند التقديم.

يجب تخزين الكعك المثل أو المزخرف في طبقات ، مع ورق نفيس أو شمع أو ورق مجمد بين الطبقات بحيث تبقى الزينة سليمة. إذا كنت تستطيع ، ومع ذلك ، تجميد الكوكيز المخبوزات وتثلج منها حسب الحاجة.

عند إذابة الكوكيز المخبوزة ، اخرجها من الحاويات واتركها في درجة حرارة الغرفة حتى لا يتشكل التكثيف ويجعلها منديّة.

يمكنك إعادة تسخين الكوكيز المجمدة أو المذابة بلطف لتقليد المذاق الطازج والملمس: ضعها في فرن 275 درجة فهرنهايت وراجعها بعد 10 إلى 15 دقيقة.