



Colomba avanzata? Ecco come congelarla a prova di qualità anche dopo 3 mesi

Descrizione

(Adnkronos) è?

Colomba avanzata? Nessun problema, basta congelarla seguendo ovviamente delle regole. La colomba spiega all'Adnkronos/Labitalia Giorgio Donegani, presidente Istituto italiano alimenti surgelati è un alimento che dura nel tempo, ma di fatto si può allungarne la durata congelandola. L'unica cosa che, avendo un'alta percentuale di burro all'interno, bisogna cercare di congelarla seguendo alcuni criteri. Il primo è quello di proteggerla dall'aria e dal calo di umidità all'interno del congelatore, per questo la cosa migliore potrebbe essere quella di non congelare la colomba intera. Quindi tagliare a fette la colomba, avvolgendole una per una in sacchetti da surgelati, avendo cura di far uscire tutta l'aria e chiuderlo bene.

Il congelatore sottolinea è ovviamente importante perché è rapido il congelamento e migliora la qualità del prodotto che si ottiene. L'ideale sarebbe infatti alzare prima il termostato, mettendolo alla massima potenza, e stendere le fette su un unico piano in modo da avere la massima superficie esposta al freddo. In queste condizioni non si ha una perdita di qualità troppo rilevante; il problema è quando si scongela passando le fette nel frigorifero, evitando la temperatura ambiente.

Il presidente Donegani suggerisce poi di mettere le fette in forno, non quello a microonde che rende difficile la regolazione sullo scongelamento evitando che diventino troppo molli per poi indurirsi molto rapidamente. Invece, in un forno a temperatura non esagerata si portano le fette a una temperatura gradevole; inoltre come nel caso del panettone le fette di colomba possono anche essere tostate, diventando una soluzione ideale per la colazione.

Una cosa delicata della colomba fa notare sono anche le mandorle che tendono ad ossidarsi con il tempo, un problema che non si pone se parliamo di un consumo da fare entro tre mesi. Con le creme o il cioccolato il rischio è che con il congelamento della colomba non si abbia un buon prodotto, ma non per la salute. Le creme sono ricche di grassi e di acqua e tendono a congelare con velocità diverse e si fa fatica a riportarle alla consistenza giusta. Stesso discorso per il cioccolato

che ha componente di burro di cacao che tende a congelare in modo diverso dal resto della pasta del cioccolato. Con le creme e il cioccolato la qualità cala, ma non c'è nessun problema dal punto di vista igienico», ribadisce.

â??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Aprile 8, 2026

Autore

redazione

default watermark