



Trattamento termico per la frutta di bosco congelata

1) Portare ad ebollizione un litro di acqua. 2) Versare 300 g di frutti di bosco ancora congelati. 3) Far bollire per minimo 2 minuti 4) Colarli e lasciarli intiepidire per circa 5 minuti.

5) Poi utilizzarli a proprio piacimento come di consueto, ad esempio gustateli con il gelato.

Vi renderete conto che anche con questo nuovo processo la frutta di bosco congelata non perde di qualità e sapore.

1) Portare ad ebollizione un litro di acqua.

2) Versare 300 g di frutti di bosco ancora congelati.

3) Far bollire per minimo 2 minuti

4) Colarli e lasciarli intiepidire per circa 5 minuti.

5) Poi utilizzarli a proprio piacimento come di consueto, ad esempio gustateli con il gelato.

Vi renderete conto che anche con questo nuovo processo la frutta di bosco congelata non perde di qualità e sapore.



Trattamento termico

Venerdì 15 Novembre 2013 20:50

