

Comment surgeler les gâteaux, les cakes et les tourtes

Les trois règles d'or de la surgélation

Laisser refroidir complètement

Si on met un gâteau tiède au congélateur, il absorbe du froid aux autres aliments entreposés et provoque en outre la formation d'une couche de givre.

Emballer de manière adéquate

Même s'il ne doit y rester qu'un temps relativement court, il est indispensable d'emballer le gâteau à surgeler dans un sac en plastique ou dans de la feuille transparente, ce qui l'empêchera de se dessécher et le protégera des odeurs.

Si on coupe les tourtes, les cakes ou les gâteaux avant de les surgeler en portions, on a toujours sous la main le nombre de morceaux dont on a besoin et il faut beaucoup moins de temps pour décongeler.

Surgeler tout frais

De cette manière, les pâtisseries resteront moelleuses et garderont la saveur et le parfum des gâteaux qui sortent du four. On peut conserver les pâtisseries 3 à 4 mois à -20°C env.

Les tourtes

Tourtes avec glaçage: on peut les surgeler, mais le glaçage risque de perdre son brillant.

Tourtes fourrées de crème fouettée: il est recommandé d'utiliser du soutien-crème.

Tourtes à la crème au beurre: emballer très soigneusement, la crème au beurre prenant rapidement les odeurs.

Conseil pratique: surgeler les tourtes décorées 3 à 4 heures sans les emballer, pour ne pas endommager le décor. Emballer ensuite dans de la feuille transparente.

Décongeler les tourtes entières dans leur emballage, au réfrigérateur (6 à 8 heures env.).

Les cakes

Cakes avec glaçage et décor: ils se surgèlent bien (comme dans le cas des tourtes, le glaçage risque de perdre son brillant).

Cakes imbibés: se surgèlent très bien.

Décongeler sans emballage, à la température de la pièce (4 à 5 heures env.).

Les gâteaux

Cakes avec glaçage et décor: voir «Cakes».

Gâteaux aux fruits: ils se surgèlent bien quand ils ont été cuits avec les fruits. S'ils sont garnis de fruits crus, on ne surgèlera évent. que le biscuit qu'on garnira ensuite, après l'avoir fait décongeler.

Décongeler au réfrigérateur dans l'emballage ouvert (6 à 8 heures env.) ou à la température de la pièce (4 heures env.).

Les gâteaux aux fruits qu'on mange chauds ou tièdes peuvent être décongelés et réchauffés au four à 120°C env. Le temps qu'il faut pour décongeler dépend de l'épaisseur du gâteau.

Tartes et gâteaux en pâte sablée

Pâte sablée crue: elle se surgèle bien.

Fonds cuits à blanc: il faut les emballer très soigneusement, sur un carton épais p.ex., pour éviter qu'ils ne se brisent.

Tartes et gâteaux garnis: les garnitures cuites en même temps que la pâte ne posent aucun problème.

Décongeler

– à la température de la pièce, sans l'emballage

– au four préchauffé à basse température (120°C env.) si on est pressé.

Remarque générale

Si le gâteau quel qu'il soit est surgelé à -22°C ou à une température inférieure, il faut 1 heure de plus au moins pour le décongeler.