

# Guide de la congélation des produits de pâtisserie et de boulangerie

Aliment	Conseils spéciaux	Durée de congélation	Conseils de décongélation
Pains : pains à la levure, brioches, muffins et pains éclairs	Laisser refroidir complètement les pains; ne pas les glacer ni les décorer. Disposer les brioches sur un carton recouvert de papier d'aluminium avant de les congeler.	Jusqu'à 1 mois	Déballer légèrement les pains et les décongeler à la température ambiante 2 ou 3 heures. Servir les pains à la température ambiante ou les réchauffer au four dans du papier d'aluminium à 350 °F de 15 à 20 minutes.
Gâteaux : glacés ou non glacés (Les glaçages à base de crème au beurre se congèlent le mieux; les glaçages à base de blancs d'œufs et de crème pâtissière ne se congèlent pas efficacement.)	Laisser refroidir complètement les gâteaux. Congeler les gâteaux glacés avant de les couvrir pour raffermir le glaçage. Ranger les gâteaux à étages dans un contenant à gâteau pour éviter de les écraser.  Il est préférable de laisser les gâteaux des anges et les gâteaux mousselines dans leur moule ou de les ranger dans des contenants rigides pour éviter de les écraser. Il est possible de farcir ou de garnir les gâteaux de crème ou de garniture fouettée avant de les congeler.	Gâteaux non glacés : jusqu'à 6 mois  Gâteaux glacés : jusqu'à 3 mois	Gâteaux non glacés : Décongeler les gâteaux sans les découvrir, à la température ambiante 2 ou 3 heures. Glacer les gâteaux ou les servir selon la recette.  Gâteaux glacés : Décongeler les gâteaux légèrement couverts une nuit entière au réfrigérateur.
Gâteaux au fromage	Si le gâteau est cuit, le laisser refroidir complètement avant de le congeler.	Jusqu'à 5 mois	Décongeler le gâteau emballé au réfrigérateur de 4 à 6 heures.
Biscuits	Emballer les biscuits dans des contenants hermétiques.  Si les biscuits sont glacés, les faire congeler sur une tôle à biscuits, puis les emballer dans un contenant rigide entre des couches de papier ciré.	Biscuits non glacés : jusqu'à 12 mois  Biscuits glacés : jusqu'à 2 mois	Décongeler les biscuits dans leur contenant à la température ambiante. Si les biscuits doivent être croustillants une fois décongelés, les retirer du contenant avant de les décongeler.
Pâte à biscuits	Emballer des préparations complètes dans une pellicule plastique, puis les sceller soigneusement dans un sac pour congélateur. On peut aussi laisser tomber des cuillerées de pâte à biscuits sur une tôle tapissée de papier ciré, congeler les biscuits non cuits jusqu'à consistance ferme, puis les ranger dans un sac en plastique.	Jusqu'à 1 mois	Décongeler la portion complète avant la cuisson.  Retirer quelques biscuits du sac, les laisser décongeler pendant 20 minutes et les cuire au four selon la recette.
Tartes : tartes à la citrouille ou aux pacanes cuites et tartes aux fruits cuites ou non cuites	Laisser refroidir les tartes cuites rapidement. Pour les tartes non cuites, enduire à l'aide d'un pinceau le fond de tarte de blancs d'œufs avant d'y verser la garniture pour éviter qu'il ne se détrempe. Ne pas entailler le dessus de tarte. Couvrir les tartes de papier d'aluminium inversé ou d'une assiette en carton avant de les emballer.	Tartes cuites : jusqu'à 4 mois  Tartes non cuites : jusqu'à 3 mois	Tartes cuites : Déballer la tarte et la réchauffer au four à 325 °F pendant 45 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit tiède ou à la température ambiante.  Tartes non cuites: Déballer la tarte, entailler le dessus et la cuire au four à 425 °F pendant 15 minutes, réduire la température du four à 325 °F et poursuivre la cuisson de 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le centre bouillonne.
Tartes : mousselines. (Les flans, tartes à la crème et garnies de meringue ne se congèlent pas efficacement.)	Ne pas garnir les tartes de crème ni de garniture fouettée. Faire prendre les tartes au réfrigérateur, puis les emballer comme les tartes aux fruits.	Jusqu'à 2 mois	Déballer et décongeler les tartes au réfrigérateur 2 ou 3 heures. Garnir au goût.
Chocolat râpé et truffes	Pour éviter la formation de gouttelettes d'humidité, envelopper le chocolat dans du papier d'aluminium (le côté lustré vers l'intérieur) avant de le congeler.	Jusqu'à 1 mois	Attendre que le chocolat atteigne la température ambiante avant de le déballer. Laisser décongeler complètement le chocolat avant de le servir.
Carrés	Cuire la préparation, la laisser refroidir et la couper en carrés. Ranger les carrés dans un contenant en plastique hermétique. Disposer du papier ciré entre les couches pour éviter que les carrés collent.	Jusqu'à 1 mois	Décongeler les carrés au réfrigérateur.

Remarque : Ce guide est établi en fonction d'un congélateur horizontal.

