

Co zrobić z nadmiarem białek



Opis wskazówki

Jak przechowywać białka jajek.

Często podczas pieczenia szczególnie ciast kruchych nie używamy białek jaj. Białka można przechowywać przez tydzień w lodówce jeżeli wiemy że będziemy ich potrzebować. W innym przypadku możemy je zamrozić. Białka wspaniale się przechowują nie zmieniając swoich właściwości i struktury i dość szybko rozmarzają. Trzeba jednak pamiętać aby je porcjować tak, abyśmy mogli używać potrzebną do danej potrawy ilość. Podczas zapisywania swoich przepisów na bezy i pochodne stosuję wagę a nie ilość białek co znacznie ułatwia ich użytkowanie. Zamrożone białka możemy przechowywać do 3 miesięcy w temperaturze -18C.