

ИДЕАЛЬНЫЕ ЗАГОТОВКИ

ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЗАМОРОЗКЕ ЯГОД

От штучной заморозки (IQF) до идеального
пюре без льда. Сохраняем **вкус**, текстуру
и пользу до следующего лета.

ВЕРТИКАЛЬНЫЙ КОНСПЕКТ
(СОХРАНИТЕ В ТЕЛЕФОН)



Чтобы ягоды не стали ледяным комком



1. Шоковая заморозка

Чем быстрее кристаллизуется вода, тем целее клетки ягоды. При быстрой заморозке внутри не образуется крупный лед, который разрывает текстуру плода.

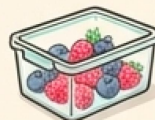
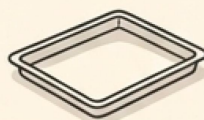
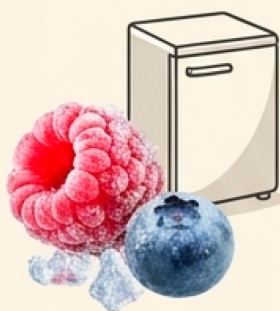


2. Раздельная заморозка (IQF)

Individual Quick Freezing. Ягоды замораживаются строго по отдельности на плоской поверхности, и только после затвердевания ссыпаются в общий пакет.

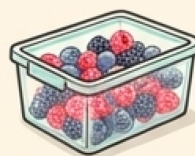
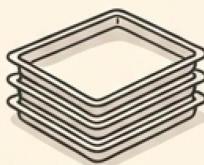
Техника: Правило 70%

Главная ошибка — перегрузить камеру.
Температура упадет, ягоды замерзнут медленно
и покроются льдом. Загружайте за раз **не более
70%** от паспортной мощности заморозки!



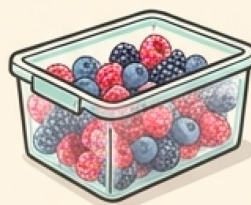
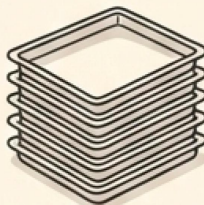
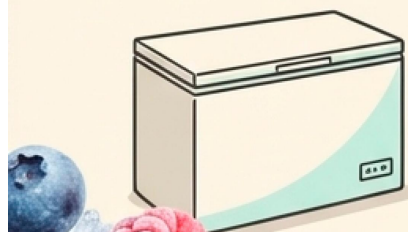
Маленькая (50 литров)

- За раз: **1 противень (~1 кг)**
- Итоговый запас: **5–6 кг**



Средняя (150 литров)

- За раз: **2–3 противня (~3 кг)**
- Итоговый запас: **20–25 кг**



Ларь (300 литров)

- За раз: **4–5 противней (~6 кг)**
- Итоговый запас: **50–60 кг**



Алгоритм штучной заморозки (IQF)

1.



Раскладка.

Застелите противень пергаментом или силиконовым ковриком. Выложите сухие ягоды в один слой так, чтобы они не касались друг друга. (Клубнику можно нарезать слайсами/дольками, удалив плодоножку).

2.



Заморозка.

Поставьте противень на плоскую поверхность в камеру (режим «Суперзаморозка» или не выше -24°C).

3.



Время.

- Мелкие (черника, жимолость): 2 часа
- Дольки клубники: 3–4 часа
- Целая клубника: до 5 часов

4.



Упаковка.

Как только ягоды станут твердыми как камушки, быстро пересыпьте их в зип-пакет.

Секрет идеального пюре без наледи



**1000 г ягод + 100 г глюкозного
сиропа
(пропорция 10%)**

Обычный сахар кристаллизуется и дает лед.
Секрет кондитеров — глюкозный сироп
(декстроза). Он создает вязкую среду,
которая не раскалывается льдом.

- 1.** Пробейте ягоды блендером до состояния пюре.
- 2.** Добавьте сироп и тщательно вымешайте.
- 3.** Разлейте по контейнерам или формам, обязательно оставив 10–15% свободного места (жидкость расширяется при замерзании).

Нет глюкозы? Можно заменить инвертным сиропом или вареньем, сваренным на глюкозе.

Особый случай: Ягоды с косточками

Никогда не замораживайте ягоды с косточками целиком — они сгодятся только на компот.



Облепиха

(Жесткая косточка, тонкая кожа)

- **Как делать:**

Протереть через сито, жмых выбросить. Полученный сок/пюре смешать с 10% глюкозы и заморозить кубиками.

- **Ошибка:** Мять вместе с косточками или жомом — они дадут сильную горечь!



Вишня и Черешня

- **Как делать:** Удалить косточки вишнерезкой. Заморозить очищенные ягоды штучно (IQF) на противне, либо пробить в пюре с глюкозой.

Упаковка: Вакуум без вакууматора



*Клубника
штучная,
июнь 2026*

Почему именно Зип-пакет?

Он **экономит место**. После IQF ягоды не слипаются в ледышку — вы можете отсыпать ровно 50 граммов, а не разбивать 2-килограммовый монолит.

Лайфхак с трубочкой

Застегните пакет, оставив зазор в 1 см. Вставьте коктейльную трубочку и втяните воздух ртом (или используйте вакууматор). Быстро закройте до конца.

Результат: Без воздуха внутри пакета не будет образовываться иней!

Маркировка обязательна

Всегда **подписывайте** пакет несмываемым маркером, чтобы знать точный срок годности.

Товарное соседство (Карта морозилки)

Ягоды (особенно малина и голубика) впитывают посторонние запахи как губка. Замороженная сельдь рядом сделает вашу клубнику рыбной!



Шпаргалка: Сроки и строгие правила

Сроки хранения:

Максимум 8–12 месяцев при -18°C. (Спустя год у ягод появляется неприятный запах «старой морозилки»).



Правила разморозки:

Штучные ягоды (IQF): НЕ мыть и НЕ размораживать! Кидайте их ледяными прямо в горячую кашу, тесто или йогурт.

Пюре: Бережно размораживать в холодильнике в течение 4 часов.



Чек-лист: 4 главных «НЕ»

- ✗ НЕ** мыть малину, чернику, голубику и жимолость перед заморозкой.
- ✗ НЕ** замораживать облепиху или вишню с косточками целиком.
- ✗ НЕ** сваливать свежие ягоды в один общий пакет (только предварительная IQF на противне).
- ✗ НЕ** хранить ягодные заготовки рядом с мясом, рыбой или грибами.

