



como cuidar dos teus

Morangos



Pré requisitos antes de comprar o seu morango:

Dê preferência para comprar morangos em quitandas ou fornecedores de morangos na sua cidade, os morangos que encontramos nos mercados normalmente não são legais para trabalhar com doces, pois na maioria das vezes sempre estão batidos, passados ou mofados, sendo assim encontrar morangos mais frescos e graúdos é fundamental para fazer os melhores doces sempre!

NÃO LAVE o seu morango

Antes de armazenar na geladeira! Isso faz com que os morangos fiquem com mais umidade ainda e acabem mofando mais rápido. Apenas lave o seu morango no momento em que for usa-lo no seu doce.

A MELHOR maneira de armazenar morangos é

Em uma vasilha que tenha uma tampa, divididos em camadas e separados por folhas de papel toalha. Também é preciso forrar a vasilha e tampar os últimos morangos com o papel toalha para que eles fiquem bem sequinhos.





Cuidados com o Chocolate:

O chocolate não tolera nem uma gotinha de água sequer, e o morango é uma fruta bem úmida então quando fazemos doces com ele e chocolate juntos precisamos tomar muito cuidado ao usar sempre morangos frescos e sem machucados, porque qualquer sinal de água no seu chocolate JÁ ERA, você perde ele todo e não queremos isso, então se for fazer doces como espetinho de morango, por exemplo, procure sempre por morangos perfeitos!

Validade

Para trabalhar com morango você tem duas opções: fazer o doce na hora que sai o pedido ou encomenda, assim o morango estará sempre fresquinho no seu doce, ou deixar os doces montados e armazenados corretamente dentro da geladeira que normalmente terão no MÁXIMO 3 dias de validade, lembrando que isso depende de cada doce, vou repetir o exemplo do espetinho que dura 2 dias na geladeira se o morango tiver uma boa qualidade!

