

DOLCE – ELITE

HERE ARE THE SUITABLE TEMPERATURE RANGES IN CELSIUS FOR STORING DIFFERENT TYPES OF DESSERTS:

1. CAKES:

- UNFROSTED CAKES:
 - ROOM TEMPERATURE: 18-22°C (FOR 2-3 DAYS).
 - REFRIGERATOR: 2-4°C (UP TO A WEEK).
 - FREEZER: -18°C (UP TO A MONTH).
- FROSTED CAKES:
 - REFRIGERATOR: 2-4°C.
 - FREEZER: -18°C (AFTER FREEZING THE FROSTING FOR 4 HOURS).

2. TIRAMISU:

- REFRIGERATOR: 2-4°C (FOR 2-3 DAYS).
- FREEZING IS NOT RECOMMENDED.

3. CHEESECAKE:

- REFRIGERATOR: 2-4°C (FOR 3-5 DAYS).
- FREEZER: -18°C.

4. MIDDLE EASTERN SWEETS:

- REFRIGERATOR: 2-5°C.
- SOME DRY SWEETS LIKE BAKLAVA CAN BE STORED AT ROOM TEMPERATURE (18-22°C) FOR A LONGER PERIOD.
- SWEETS CONTAINING PERISHABLE INGREDIENTS LIKE CREAM SHOULD BE STORED IN THE REFRIGERATOR (2-5°C).
- SOME TYPES, LIKE MAAMOUL, CAN BE KEPT AT ROOM TEMPERATURE (18-22°C) FOR 2-3 WEEKS.

ADDITIONAL TIPS:

- ALWAYS COOL THE DESSERTS COMPLETELY BEFORE STORING THEM IN THE REFRIGERATOR OR FREEZER.
- USE AIRTIGHT CONTAINERS TO MAINTAIN THE MOISTURE OF THE DESSERTS AND PREVENT THEM FROM ABSORBING ODORS.
- AVOID STORING DESSERTS NEAR STRONG-SMELLING FOODS.
- WHEN FREEZING DESSERTS, WRAP THEM WELL IN PLASTIC WRAP AND THEN IN ALUMINUM FOIL TO PREVENT FREEZER BURN.

• **NOTE THAT THESE TEMPERATURE RANGES ARE GENERAL ESTIMATES AND MAY VARY SLIGHTLY DEPENDING ON THE TYPE OF DESSERT AND THE INGREDIENTS USED.**

بالتأكيد، إليك درجات الحرارة المثوية المناسبة لتخزين أنواع الحلويات المختلفة:

1. الكيك:

- * الكيك غير المزخرف:
 - * درجة حرارة الغرفة: 18-22 درجة مئوية (لمدة يومين أو ثلاثة أيام).
 - * الثلاجة: 2-4 درجات مئوية (لمدة تصل إلى أسبوع).
- * الفريزر: -18 درجة مئوية (لمدة شهر).
- * الكيك المزخرف:
 - * الثلاجة: 2-4 درجات مئوية.
 - * الفريزر: -18 درجة مئوية (بعد تجميد التزيين لمدة 4 ساعات).

2. التيراميسو:

- * الثلاجة: 2-4 درجات مئوية (لمدة 2-3 أيام).
- * لا ينصح بتجميده.

3. التشيز كيك:

- * الثلاجة: 2-4 درجات مئوية (لمدة 3-5 أيام).
- * الفريزر: -18 درجة مئوية.

4. الحلويات الشرقية:

- * الثلاجة: 2-5 درجات مئوية.
- * بعض الحلويات الشرقية الجافة مثل البقلاوة يمكن حفظها في درجة حرارة الغرفة (18-22 درجة مئوية) لمدة أطول.
- * الحلويات الشرقية التي تحتوي على مكونات قابلة للتلف مثل القشطة يجب أن تحفظ في الثلاجة (2-5 درجات مئوية).

- * بعض الحلويات الشرقية مثل المعمول يمكن حفظها في درجة حرارة الغرفة (18-22 درجة مئوية) لمدة أسبوعين إلى ثلاثة أسابيع.

نصائح إضافية:

- * يجب تبريد الحلويات تمامًا قبل تخزينها في الثلاجة أو الفريزر.
- * استخدم علبًا محكمة الإغلاق للحفاظ على رطوبة الحلويات ومنع امتصاص الروائح.
- * تجنب تخزين الحلويات بالقرب من الأطعمة ذات الروائح القوية.
- * عند تجميد الحلويات، يجب لفها جيدًا بورق النايلون ثم بورق الألمنيوم لمنع حدوث حروق التجميد.
- * **يجب الانتباه إلى أن هذه الدرجات الحرارية هي تقديرات، وقد تختلف قليلًا حسب نوع الحلوى والمكونات المستخدمة.**