

ХОЛОДНА СОЛОДКА СТРАВА «ШОКОЛАДНА ТАПІОКА» ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Ковтун К.С., магістрант,
Арпуль О.В., канд. техн. наук,
Прогченко А.С., засновник «Академії Успешных Поваров»
Національний університет харчових технологій**

Здавалося б, все, що можна, вже приготовано і випробувано, але кулінарія продовжує розвиватися. Молекулярна технологія кулінарної продукції – використання сучасних досягнень харчової хімії з упродовженням і приготуванням продуктів нового покоління. Основним її завданням є розробка абсолютно нових за зовнішнім виглядом кулінарних страв і виробів зі зниженою масою, енергетичною цінністю та змодельованим хімічним складом спрямованої функціональної дії.

Нині в Україні, використання молекулярних текстур стало дуже актуально і модно в закладах ресторанного господарства. Тому, нами було використано молекулярну текстуру тапіоку (маніокове саго) – крохмалеподібний продукт, який отримують з коріння рослини маніоки, він має вигляд дрібних кульок, які виступають у страві драглеутворювачами. Перевагою використання цієї текстури є те, що вона витримує тривалий час приготування без руйнування структури, також страви з тапіоки не втрачають своїх властивостей після нагрівання або заморожування, тому ця молекулярна текстура зберігає всі свої властивості протягом всіх технологічних процесів.

Провівши низку досліджень, ми вирішили створити нову холодну солодку страву «Шоколадна тапіока», страва подібна за консистенцією до крему, що має вигляд шоколадних кульок, оскільки страва містить какао-порошок, основа – яєчно-молочна суміш, яка проварюється. Оптимальна концентрація тапіоки 8 г на 100 г крему. За органолептичними показниками крем набуває однорідної маси з кульками тапіоки, має виражений глянець та блиск. Консистенція – в міру м'яка, драглеподібна, однорідна з кульками. Смак та запах відповідає внесеній сировині без сторонніх присмаків.

За результатами проведеної роботи зроблено наступний висновок: розроблена технологія приготування холодної солодкої страви забезпечує покращення якості та розширення асортименту десертних виробів із застосуванням тапіоки за органолептичними показниками, порівняно із кремами приготованими без додавання кульок тапіоки, і може бути рекомендована для виробництва холодних солодких страв в закладах ресторанного господарства.