

А.В. Гавриш, канд. техн. наук (*НУХТ, Київ*)

О.О. Дудкіна, асист. (*НУХТ, Київ*)

С.О. Губенко, магістрант (*НУХТ, Київ*)

АЛЬТЕРНАТИВНІ СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ ФОНДАНІВ

Сучасний асортимент страв у закладах ресторанного господарства постійно розширюється. Проте дуже часто після появи нової страви, їх винахідники завершують творчий пошук в різновидах самої страви, не пропонують видозміннені варіанти, з використанням альтернативної сировини, а одразу займаються розробкою нової страви.

Все більшого попиту серед різних груп споживачів ресторанних послуг набувають десерти. Одним найпопулярнішим з них є Fondant au chocolat (рис.1). Цей ніжний, шоколадний десерт за класичною технологією приготування поєднує начинку - шоколадний крем-ганаш, який заморожується в морозилці, потім, її додають у форму, всередину бісквітного тіста та запікають впродовж п'яти хвилин. Для приготування необхідні такі інгредієнти: чорний шоколад, вершкове масло, пшеничне борошно, какао, яйця, цукор.



Рисунок 1 – Fondant au chocolat

Актуальним сьогодні стає питання використання альтернативних методів приготування фонданів. Окрім заморожування крему-ганашу, можна відразу приготувати однорідне тісто, потрібно тільки вибрати правильну температуру та час випікання, також існує практика використання білого шоколаду замість чорного та сучасні наукові розробки приготування фондану з рисового, вівсяного та мигдального борошна.

В ході досліджень було вирішено розробити рецептуру білого фондану, який складається з рисового борошна, какао масла та згущеного молока (рис.2).

Впровадження заміни пшеничного борошна рисовим дозволяє вживати даний вид кондитерських виробів хворим на целиакію, у зв'язку з тим, що білки рисового борошна не містять глютену - білку, що викликає токсичну реакцію у хворих на глютену ентеропатію. За біологічною цінністю білка (7-10%) та вмісту високоякісного крохмалю (66-70%) рисове борошно займає перше місце серед інших видів злакового борошна. Рисове борошно прекрасний згущувач, володіє високою здатністю до набрякання, є джерелом широкого

спектру природних мікроелементів, вітамінів та мінеральних речовин, таких як: натрій, калій, цинк, магній, фосфор; вітаміни В1, В2, РР; амілопектин, значна кількість крохмалю, легкозасвоюваного організмом людини; невелика кількість клітковини (до 1%); моно-і дисахариди (до 0,4%). В рисовому борошні присутній кремній, що сприяє процесам обміну речовин в людському організмі. Крім цього, в ньому міститься велика кількість біотину, який має важливе медико-біологічне значення. Рисове борошно використовують при лікуванні хронічного ентероколіту і серцево-судинних захворювань. Незважаючи на зернисту структуру, хліб, печиво і кекси, які з нього можна приготувати, виходять смачними і хрусткими.

Масло какао за своїм складом багате на мікроелементи: рослинний білок, вуглеводи, жири, харчові волокна, крохмаль, цукри, амінокислоти (олеїнова, стеаринова або лінолева кислоти), вітаміни (бета-каротин, групи В, А, РР, Е), фолієву кислоту,



Рисунок 2 – Фондан з рисового борошна з какао маслом та згущеним молоком

мінерали (фтор, марганець, молібден, мідь, цинк, залізо, сірка, хлор, фосфор, калій, натрій, магній, кальцій), а також антиоксиданти і органічні активні сполуки, природного походження, які позитивно впливають на людський організм. Згущене молоко за своїм складом багате на мінеральні речовини (натрій, калій, кальцій, фосфор), білки, жири та вуглеводи.

Так, розширення асортименту сировини для фондану дозволить покращити або видозмінювати органолептичні показники якості десерту, такі як смак, запах, колір, зовнішній вигляд та покращити харчову і біологічну цінність десерту.

Отже, доцільним є проведення експериментальних досліджень та розробки технологічної документації на нові види десерту фондану з альтернативних видів сировини.

Література:

1. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://uapatents.com/4-82998-sklad-shokoladnogo-fondanu.html>;
2. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.paris-chance.ru/dlya-gurmanov/o-francuzskoj-kuhne/shokoladnyy-fondan-mirovoy-uspeh-i-gordost/>;
3. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://volshebnyaya-eda.ru/kollekcia-receptov/deserty/shokoladnye-deserty/fondan/>.