

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Технологія фондану – традиції та інновації

А.В. Гавриш, О.О. Дудкіна

Національний університет харчових технологій

Fondant au chocolat - відомий французький десерт, який все більш набуває популяризації в закладах ресторанного господарства всього світу. Фондан винайшли у 1981 році в провінції Обрак, в Авейроні, який знаходиться в самому центрі Франції. Автором десерту став знаменитий французький шеф-кухар ресторану Лагійоль, володар 3 зірок Мішлена, вищої кулінарної нагороди, Мішель Брас. Над створенням фондану шеф-кухар разом із своїми підлеглими працював більше двох років. Головною задачею та ідеєю було створення страви, яка б була ніжною та рідкою усередині, а також хрусткою і «бісквітною» зовні (рис. 1).

В результаті була підібрана оптимальна технологія приготування: начинка у вигляді шоколадного крему-ганаш - заморожується в морозилці, потім, її додають у форму, всередину бісквітного тіста та запікають впродовж п'яти хвилин. Десерт зміг поєднати в собі дві різні основи, дві текстури, дві температури. Величезний його плюс - це час приготування, який сягає всього 20-25 хвилин.



Рис. 1. Шоколадний фондан.

Проте, сьогодні дедалі більше поширюються альтернативні методи приготування фонданів. Окрім традиційного шоколадного фондану, який нині подають із кулькою морозива в закладах ресторанного господарства, з'являються аналогічні десерти з медовим, горіховим, апельсиновим, полуничним та навіть гарбузовим ганашем. Окрім чорного шоколаду існує практика використання білого. Також існують сучасні наукові розробки приготування фондану з рисового борошна, наявна технологія приготування десерту з вівсяного та мигдального борошна.

Впровадження заміни пшеничного борошна рисовим дозволяє вживати даний вид кондитерських виробів хворим на целіакію, у зв'язку з тим, що білки рисового борошна не містять глютену - білку, що викликає токсичну реакцію у хворих на глютену ентеропатію. А розширення асортименту сировини для ганашу дозволяє покращити або видозмінювати органолептичні показники якості десерту, такі як смак, запах, колір, зовнішній вигляд.

Варто відзначити, що на вітчизняному просторі наукових досліджень, присвячених технології приготування фонданів недостатньо. Тому розробка технологічної

———— Традиції та інновації для технологій гостинності ————

документації та підбір оптимального співвідношення оригінальних та функціональних інгредієнтів для даного десерту є досить перспективним напрямком досліджень.

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/>».