

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ШОКОЛАДНИХ ФОНДАНІВ З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

В закладах ресторанного господарства гарячі десерти – фондани користуються популярністю, завдяки приємного солодкого присмаку, рідко-тягучої шоколадної текстури всередині і хрумкої злегка засмаженої кірочки на поверхні виробу. Відомий десерт – шоколадний фондан, в рецептуру якого входить борошно пшеничне, яйця, вершкове масло, цукор за класичною технологією приготування має шоколад темний (не менше 60% какао), що складає майже 50% всієї сировини [1]. Тому використання в технології популярного десерту пюре гарбузового та морквяного є актуальним, за рахунок дієтичної дії, зі зменшеною кількістю цукру, жиру та збільшеним складом вітамінів і мінеральних речовин [2].

В ході аналізу отриманих експериментальних даних встановлено, що за отриманими даними щодо кривих течії тіста для фондану за вмістом моркви: 20, 25, 30 % спостерігається різна інтенсивність підвищення ефективної в'язкості.

Підвищення в'язкості відбувається за рахунок харчових волокон та клітковини. Унаслідок цього зменшується питомий об'єм і пористість випечених бісквітних напівфабрикатів, що було підтверджено проведеним пробним випіканням.

Підвищення в'язкості тіста для фондану, як і для бісквіту основного є небажаним, оскільки ускладнюється процес перемішування, тісто гірше формується, знижується його стійкість. А за отриманими даними щодо кривих течії тіста для фондану за вмістом пюре гарбузового 20, 25, 30 % спостерігається різна інтенсивність зниження у всіх зразках, що добре узгоджується з відомими науковими працями та дає змогу віднести цю систему до неньютонівських рідин. Згідно з представленими результатами встановлено загальну тенденцію, яка полягає у незначному зниженні в'язкості тіста фондану при заміні шоколаду на пюре гарбузове в межах від 20 до 30 % відносно контролю, це пояснюється заміною основних рецептурних компонентів, а також дещо знижений вміст сухих речовин, збільшена вологоємність обраного пюре, наявність кислот. Це пояснює зменшення стійкості тіста до дії руйнівних навантажень.

Так нова технологія фонданів вміщує джерела білку, мікро- та макроелементів, вітамінів у кількості до 28 % від добової потреби. За рахунок зменшення жиру і цукру виробу можна вважати дієтичними і пропонувати споживачам із серцево-судинними захворюваннями, ожирінням, а також застосовувати в дитячому та лікувально-профілактичному харчуванні.

Література:

1. Дудкіна О. О. Формування показників якості фонданів спеціального призначення / О. О. Дудкіна, А. В. Гавриш, О. В. Неміріч // Якість і безпека харчових продуктів: матеріали II міжнар. науково-практичної конференції, 12-13 листопада 2015 р.– С. 118 – 121.

2. Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії (наказ від 18.11.1999 № 272). – Режим доступу: zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0834-99.