

Розділ 2. Сучасні світові та вітчизняні тенденції кулінарного та кондитерського мистецтва

ЛЕКЦІЯ № 8

Тема 8. Технологія дизайну кондитерських виробів

Очікувані результати навчання:

- ✓ описати розуміння десерту та його роль в раціоні людини;
- ✓ охарактеризувати сучасні тенденції десертної кулінарії;
- ✓ пояснити, яка продукція і чому може бути десертом;
- ✓ ідентифікувати види сучасних ресторанних десертів;
- ✓ розпізнати за переліком компонентів назву десерту;
- ✓ перерахувати види французьких десертів;
- ✓ виділити нові техніки оформлення десертів;
- ✓ описати засади естетичного оформлення столів.

ПЛАН

1. Сучасні тенденції десертної кулінарії.
2. Сутність десертів види, класифікація особливості.
3. Асортимент сучасних десертів у закладах ресторанного господарства.
4. Нові техніки, технології декору сучасних десертів.

ОПОРНИЙ КОНСПЕКТ**1. Сучасні тенденції десертної кулінарії****ТРЕНДИ В КОНДИТЕРСЬКОМУ МИСТЕЦТВІ**

Химерність і неприродність відходять у минуле, поступаючись місцем стриманій вишуканості з натуральними відтінками та оригінальними акцентами.

1. **МІНІМАЛІСТИЧНИЙ ДИЗАЙН.** У кондитерському світі стійко вкоренилася тенденція до мінімалізації десертів. Великогабаритні декорації стають моветоном, адже за ними майже неможливо розгледіти характер самого десерту. Це або модні торти з ефектом мармуру, потрісканого цементу, старого папірусу або ідеально гладкі й рівні торти, де немає нічого зайвого.

2. **ПРИРОДНІ КОЛЬОРИ.** Натуральні і приземлені відтінки повертаються в моду, витісняючи неприродні фарби в десертах. Моноколір, гра схожих відтінків та тонів в грамотному поєднанні стає головним завданням кондитерів. І тут можна вивільнити політ фантазії, адже ефектно виглядатимуть десерти в білому, небесному, ніжно-рожевому, золотому кольорах.

3. **ПРИКРАСИ ДОРОГОЦІННИМИ МЕТАЛАМИ ТА КАМІННЯМ.** Коштовне каміння та метали продовжують закохувати публіку по всьому світу. Поряд з природними текстурами і кольорами продовжує зростати тенденція на десерти з елементами сусального золота, срібла, цукрових кристалів.

4. **ГЕОМЕТРИЧНІ ФОРМИ.** Круглі торти не виходять із моди, але разом з ними трендовими стають десерти у формі трикутника, паралелограма та інших геометричних фігур. Це той випадок, коли кондитери спочатку розробляють проект, а потім працюючи з формою, пропорціями, кольором та текстурою, створюють справжній арт-об'єкт.

5. **МОНОСМАКИ: АЗІАТСЬКА ЕКЗОТИКА АБО ЛОКАЛЬНІ ПРОДУКТИ.** У моді як азіатська екзотика: юзу, матча, чай соба, манго, маракуйя, чорний кунжут, так і локальні інгредієнти, серед яких можуть бути такі начинки як гратен із айви та яблука, гель із журавлини, мус на листі чорної

смородини або мус з бородинським хлібом. Важливо не розпорошуватися на велику кількість інгредієнтів, зосередившись на 1-2 смакових складових.

6. МЕНШЕ ЦУКРУ ТА КАЛОРІЙНОСТІ. Тренд на здорове харчування стрімко зростає, а з ним набирає обертів і тенденція до зменшення цукру в десертах. Кондитери мінімізують кількість цукру в своїх десертах, роблячи ставку на яскравих сполученнях інгредієнтів. Також на піку популярності залишається безглютенова та веганська випічка.

7. ДЕСЕРТНІ СТАНЦІЇ: ТОРТ І CANDY BAR В ЄДИНІЙ СТИЛІСТИЦІ. Індивідуально під концепцію події, кондитери розроблять колекцію десертів, яка буде об'єднана єдиною стилістичною ідеєю з оформленням простору.

8. «МОБІЛЬНІ» ТІСТЕЧКА. Даний напрямок пов'язаний з попереднім – порційні упаковки з різними десертами і снеки все більш набирають популярності. **Кондитерські вироби** можна взяти з собою і їсти на ходу. А в наш час – це дуже зручно, адже людям стало звично одночасно, і їсти, і робити щось інше. Споживачам більше не хочеться витратити свій час на «перекус», сидячи в кондитерській. Більшість закладів збільшують продажі завдяки розширенню асортименту солодощів. І тут характерним прикладом може бути:

Говорячи про останній приклад, то виробники кремовою випічки стали ще більш винахідливішим. Кондитери почали упаковувати свою продукцію в індивідуальні упаковки різного розміру, що було нововведенням для такого типу десертів.

9. НЕСТАНДАРТНЕ МОРОЗИВО. Алкогольне морозиво: мохіто, пінаколада, джин-тонік, просекко, віскі. Смак улюбленого напою тепер буде в улюбленому десерті, створюючи правильний настрій на період спекотного літнього сезону. Також кондитери рекомендують Станцію морозива в рідкому азоті, яке захопить увагу гостей події не тільки смаком, але і видовищною подачею кухарем.

10. ОРИГІНАЛЬНА ПОДАЧА ДЕСЕРТІВ. В тренді не тільки яскраві смаки, але й подача. Адже гість закохується спочатку очима, а тільки потім

пробує на смак. Тому для нас абсолютно нормально подати кенді-бар на чортовому колесі, наприклад, оригінальних стійках у формі тварин, та й взагалі, будь-яким цікавим способом. Креативним бути модно.

11. БРЕНДОВАНІ КОРПОРАТИВНІ ДЕСЕРТИ. Якщо це велика подія компанії, забрендувати своїм лого десерти буде цікавим рішенням смачного сувеніра для гостей. Кондитери дуже індивідуально підходять до реалізації такої ідеї, втілюючи виключно стильні та красиві ідеї.

2.Сутність десертів види, класифікація особливості

Слово «десерт» – це більш широке поняття ніж щось солодке, що походить від древньо-французького *desservir* (прибирати зі стола).

Значення десерту – не додати ситості, а, навпаки, зняти відчуття післяобіднього тягара, не викликати у людини бажання заснути. Ось чому десерт в його точному французькому кулінарному розумінні – це не просто солодка страва на в кінець всього обіду, а обов'язкове легке, освіжаюче блюдо.

Десерт завершує трапезу. І навіть якщо ця трапеза була звичайною, вдалий десерт зробить її такою, що запам'ятовується завдяки приємному солодкому післясмаку. Тому рекомендується приділяти десерту анітрохи не менше уваги, ніж всім іншим стравам у меню.

Десерти можуть бути різними по консистенції, компонентам, смаку, розміру порцій.

Десертом також можуть бути сир, фрукти, ягоди, горіхи, соки.

Як десерт можуть подаватися кондитерські вироби: торти, печиво, вафлі, кекси, піроги; різні види цукерок, пастила, страви із збитих вершків; солодкі фруктово-ягідні суміші (так звані фруктові салати); компоти, киселі; солодкі молочні, шоколадні і фруктово-ягідні муси, креми, желе; морозиво і десерти з морозивом тощо.

По температурі подачі десерти діляться на гарячі і холодні. Десерти подаються звичайно в спеціальних десертних тарілках. Десерти звичайно їдять

десертною ложкою – проміжною по розміру між суповою ложкою і чайною.

Десертний стіл також сервірується десертним ножом і десертною виделкою.

Класифікація десертів.

За способом приготування: натуральні плоди і ягоди та швидкозаморожені; запечені фрукти і ягоди; компоти і фрукти у вині; фрукти, смажені у тісті, на грилі; жельовані десерти (киселі, желе, муси, самбуки); креми і збиті вершки; заморожені десерти (шербети, граніте, сорбе, парфе, морозиво, торти-морозиво, заморожені суфле, льодові чаші та ін.); суфле; пудинги з фруктами.

За температурою подачі Холодні десерти (10-140 С) Гарячі десерти (550 С) Заморожені десерти (5-70 С)

За складом продуктів:

1. Випічка. До цієї групи відносяться торти, печиво, кекси, пиріжки, булочки, рулети, вафлі, тістечка.

2. Десерти молочні, до яких належать молочні муси і желе, морозиво, йогурти та сирні маси.

3. Шоколадні десерти обов'язково містять какао. До цієї групи відносяться шоколад, шоколадні цукерки і пасти.

4. До фруктових десертів можна віднести свіжі фрукти та страви, які з них приготовлені (фруктові желе).

5. Група змішаних десертів, до яких відносяться: пудинг – дуже смачний десерт, в основі якого використовують білий хліб або рис; суфле – повітряний десерт на основі яєць; мус – готують з желе, який збивають до стану піни.

Особливості komponування десертів.

- ✓ Для приготування ідеальних десертів чудово підходять різні види шоколаду.
- ✓ Фрукти сьогодні також вважаються невід'ємною частиною десерту. Вони і самі по собі можуть бути десертом або входити до складу солодкого блюда як в сирому вигляді, так і після теплової обробки.

- ✓ Є десерти, складова частина яких – листкове або будь-яке інше солодке тісто. У десертах часто використовуються різні види горіхів, мигдаль і кедрові горішки.
- ✓ Сирна маса або сир – основні компоненти багатьох ресторанних десертів. Іноді потрібно спеціально призначені для випічки ніжні сири типу маскарпоне, а нерідко ми використовуємо звичайні сирні сири.
- ✓ Креми використовують для покриття десертів.
- ✓ Компоненти, з яких готуються креми, повинні бути свіжими і якісними, оскільки звичайно смак крему домінує.

3. Асортимент сучасних десертів у закладах ресторанного господарства

Кейк-поп (англ. «Cake pop», дослівно «торт на паличці») – один з видів кондитерських виробів, міні-тортики на паличці. Кейк-попси часто використовують на дитячих святах. У тістечка оригінальна форма, що нагадує чупа-чупс.

Тарт, тарта — відкритий пиріг з начинкою всередині, що не покрита тістом. Зазвичай тарт виготовляють з пісочного тіста. Начинка може бути солодкою чи пікантною, які інколи наповнюють заварним кремом. Тарти, запечені в маленьких формочках, називаються тарталетками.

Крем-брюле. У перекладі з французької «crème brûlée» означає «обпалені вершки». Класичний крем-брюле – це заварний вершковий крем з карамельною скоринкою. Крем-брюле вважається традиційним французьким десертом.

Сабайон. Один з найвідоміших десертів італійської кухні – збитий яєчний соус з вином і цукром. Загалом, сабайоном називають будь-які пінні десерти з алкоголем поєднується з фруктами або кексами.

Тірамісу. Італійською мовою назва десерту пишеться як «tira mi su», що означає «підіймай мене вгору». І кращого способу підняти собі настрій просто не існує. Цей багат шаровий легкий десерт завоював визнання ласунів в усьому світі. Його основні інгредієнти – сир маскарпоне, кава і печиво савоярді.

Чізкейк. Класичний десерт американської кухні, в якому на основу – корж з подрібненого печива – викладають збитий сирний крем. Зараз існує безліч варіантів приготування цієї страви. У більшості випадків чізкейк випікається в духовці, але є рецепти і холодного приготування. Однак, класикою жанру вважається чізкейк під назвою «Нью-Йорк».

Персики «Мельба». Це дуже простий, але, разом з тим, дуже вишуканий десерт з морозива, персиків і малинового пюре. Вперше цей десерт приготував іменитий французький кухар Огюст Ескоф'є для оперної співачки Неллі Мельба.

Десерт «Павлова». Суперечка про походження «Павлової» – повітряного десерту, який складається з хрусткою меренгової основи, щедро вкритої збитими вершками і фруктами. «Павлова» може бути, як великим тортом округлої форми з хрусткою основою і злегка вологою, в'язкої текстурою всередині, так і невеликим порційним тістечком. Зверху, як правило, десерт прикрашається фруктами або ягодами, рідше шоколадом, горіхами або карамеллю.

Торт Захер. Цей торт був вигаданий знаменитим кондитером Францем Захером в ХІХ столітті. До сих пір десерт з бісквіту, абрикосового конфітюру і шоколадної глазури залишається найулюбленішим десертом австрійців.

Трдло – це солодкі трубочки з тіста з найрізноманітнішою начинкою всередині. Готують їх на відкритому вогні, а перед подачею умочують в сироп з цукру і кориці, зверху посипають горіхами або кокосовою стружкою.

Пахлава – це візитна картка Сходу. Готують її з листового тіста. Кожен шар десерту промащують маслом і медом, а також присипають горіхами.

Круасани – солодкий символ Франції. Без цих булочок з листового тіста французький сніданок просто неможливий. Подаються вони традиційно з кавою або гарячим шоколадом, сиром, ягідним джемом, вершковим кремом. Правда, рогалики у формі півмісяця, що давно стали смачним символом Франції, придумали зовсім не французи.

Клафуті. Цей десерт одночасно нагадує пиріг, солодку запіканку і млинці з начинкою. Простий у приготуванні і в той же час вишуканий, він ідеально підходить для романтичних вечерів. Це типова страва сільської кухні. Назва її походить від слова «наповнювати»: у класичному рецепті в пиріг додають виключно вишню.

Шоколадні трюфелі. Сьогодні цей чудовий десерт, який відрізняє незвичайною ніжністю смаку вважається одним з найвишуканіших в шоколадному світі. Ганаш – основа знаменитого трюфеля. Готується він виключно вручну і тільки з шоколаду найвищої якості: спочатку його розтоплюють на водяній бані, а потім з'єднують з вершками.

Парфе. За своїм складом цей десерт нагадує бланманже, а назва його перекладається з французької як «бездоганний, прекрасний». Готується парфе з дуже холодних вершків – їх ретельно збивають, з'єднують з яєчно-молочною сумішшю, а в отриманий крем додають сезонні фрукти і ягоди, какао, шоколад, ваніль, кава, горіхи, печиво та інші продукти.

Профітролі. Ці мініатюрні тістечка з заварного тіста з кремом – прямі нащадки знаменитих французьких еклерів. Назва їх обіцяє користь і вигоду: у перекладі з французької мови слово «profítrole» означає «вигідне придбання, невелику винагороду».

Мільфей. «Тисяча листів» – так перекладається з французької назва цього десерту. Мільфей – це, по суті, тістечко з повітряного листкового тіста, в якому, між декількома його шарами, укладений ніжний мигдальний крем з фруктами і ягодами. Начинкою, як правило, служить ванільний крем.

Печиво макарон. Роблять з білої мигдальної муки, а буває він зі смаком вишні, малини, чорної смородини, шоколаду, кави, карамелі, волоського горіха, самбуки, сицилійської фісташки. Начинки в цьому тістечку можуть бути найрізноманітніші, від фруктових-ягідних до квіткових, вершкових-шоколадних і навіть екзотичних. Макарони бувають зі смаком інжиру, каштана, м'яти, кокоса, пелюсток троянд, конвалії, фіалки, зеленого лимона.

Бланманже. Бланманже – один з найстаріших рецептів французької кухні. Традиційний рецепт желе включає в себе як раз ці інгредієнти, а також цукор і спеції. Згодом в десерт стали додавати молоко і вершки, а в якості згущувача використовувати не крохмаль, а желатин або агар-агар.

Безе, меренга. Назва перекладається з французької як «поцілунок». Це легкий і повітряний десерт зі збитих з додаванням цукру запечених білків. Безе подається як самостійно, так і використовується в якості прикрас для інших кондитерських виробів. Як правило, готове безе має бути сухим і хрустким. Безе традиційно білого кольору, якщо під час приготування не використовувалися додаткові добавки та барвники.

Грильяж. З французького грильяж перекладається як «смаження», саме таким способом готується цей десерт, це обсмажені горіхи з додаванням цукру. Сам десерт буває двох видів, перший – м'який крім основи може включати в себе додавання фруктів і шматочків подрібненого горіха, а карамельний або твердий грильяж – це окремі горіхи, які заливаються розплавленим цукром і пізніше він твердне.

Крокембуш. Виглядає як конус, що складається з профітролів з начинкою, скріплює їх солодкий соус або карамель. Зверху крокембуш прикрашають мигдалем, фруктами, карамеллю. Вважається святковим десертом, який подається на Різдво, весілля або при хрещенні.

Мадлен. Це бісквітне печиво, зроблене у вигляді морських черепашок. У тісто додається трохи рому. Печиво виходить солодким і розсипчастим. За легендою, одного разу кухар на царській кухні захворів, але гості вимагали подати десерт.

Птіфур. Насправді, це не один десерт, а асорті з крихітних тістечок. Готуються вони з одного тіста з різними наповнювачами і добавками, а також відрізняються своєю формою.

Саварен. По виду саварен нагадує великий кекс у формі кільця, просочений сиропом. Корж можуть також покривати джемом, просочувати вином або ромом, прикрашати глазуррю і начиняти фруктами, а також використовувати інші варіації в приготуванні.

Суфле. Повітряний ніжний суфле – десерт для справжніх гурманів. Основа – яєчні жовтки, куди додаються інгредієнти, а після – збиті білки. Тісто робиться з додавання сиру, шоколаду або лимону, ці компоненти надають суфле вишуканий смак.

Тарт Татен. Найпростіше описати цей десерт як «пиріг навиворіт». Для його приготування яблука окремо обсмажуються в маслі з цукром перед випіканням.

Еклер. Зазвичай еклер – це довгасте солодке тістечко з заварного тіста з кремовою начинкою всередині. Зверху прикрашений посипкою або глазуррю. В перекладі з французького саме слово еклер означає – блискавка, спалах, ймовірно, названий він так через те, що готується десерт дуже швидко.

Торт «Наполеон» – рецепти тортів з листкового тіста (тисяча листів). Прошаровуються заварним кремом. Назва «Тисяча аркушів» характерно для Франції та Італії.

4. Нові техніки та технології декору сучасних десертів

«Naked cake» – відносно нова форма кондитерської майстерності, і вона впевнено завойовує смаки і серця публіки. Вперше такі «голі» десерти з'явилися у американців, які сміливо скористалися технікою обробки, яка передбачала поєднання світлих, темних або різнокольорових коржів в одному торті. Якщо ви зустріли десерт, рясно змащений кремом і прикрашений свіжими фруктами, живими квітами або сезонними ягодами, будьте впевнені – це той самий «Naked cake».

У світі дивовижних десертів, щедро декорованих кристалами або квітами, геометрія і мінімалізм – це десерти найвищої майстерності в кондитерському

мистецтві. Вони вражають простотою форм, легкістю архітектурних ліній і симетрією фігур.

Головний тренд в оформленні десертів – природні і чисті відтінки. Повітряна пастельна колірна гама – найкраще рішення для весільного торта або святкового sandy-bar.

Уява здатна створити неймовірні образи різноманітних десертів та акварельна техніка – один із найкращих трендів кондитерського оформлення. Будь-які фантазії, експерименти з барвами і насиченістю – тепер кондитерам набагато простіше створювати мистецтво, грати з кольором і відчувати себе талановитим художником солодких полотен.

Здоров'я завжди в моді, а з десертами життя набагато прекрасніше. Щоб поєднувати непокєднуване, досить вміло замінювати здоровими складовими звичні інгредієнти.