

Фруктово е фондю

Выполнила ученица МАОУ СОШ 45
9а класса Еремина Юлия
Руководитель: Татаурова Юлия
Юрьевна



Фондю — национальное блюдо Швейцарии

Фондю — национальное кушанье родом из Швейцарии, небольшой горной страны, расположенной в самом сердце Альп.

Фондю - это блюдо общения. Еда из одного котелка всегда объединяет, способствует оживленной беседе и непосредственному общению, нежели увлеченному и молчаливому созерцанию телевизора В переводе с французского fondre означает "растопливать", что отлично описывает сырное фондю во всех вариациях.



Виды фондю

1. Сырное фондю

Для сырного, соответственно, надо использовать сырную основу. Идеальный гарнир в данном случае – различные сорта хлеба, овощей и сыр.

2. Фондю из мяса используются мясные основы – говядина, телятина, баранина, курица, или же мясное ассорти. .

3. Рыбное готовится из рыбного отвара и подается с рыбой, морепродуктами.

4. Шоколадное . Его ингредиенты – черный или белый шоколад, взбитые сливки, ром или бренди. Ещё можно добавить йогурт, масло или какао.

Фондюшница (или просто "горшочек для фондю") представляет собой котелок, устанавливаемый на ножках, достаточно высоких, чтобы под горшочком поместилась горелка, или, в недорогих фондюшницах - маленькая свечка.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Фруктовое фондю

Ингредиенты	Масса (гр)
шоколад	200
сливки 20 %	20
фрукты	500
орехи	50



Технология приготовления (с указанием способов и режимов обработки)

1. Чистые и сухие фрукты нарезаем на небольшие кусочки.

Клубнику, можно оставить целой или разрезать пополам вдоль.

Зеленый хвостик у клубники можно оставить для красоты.

Апельсины или мандарины, разделите на дольки.

Яблоки, ананасы или киви (очищенный) разрежьте на небольшие дольки или кусочки.

Наденьте все фрукты на маленькие палочки, шпажки, деревянные шампуры или зубочистки.

2. РАЗЛОМАЙТЕ ШОКОЛАД В МАЛЕНЬКУЮ КАСТРЮЛЮ ИЛИ КОВШИК И РАСТОПИТЕ ЕГО НА ВОДЯНОЙ БАНЕ .

Можно растопить шоколад и в микроволновке на максимальной мощности.

На стол растопленный шоколад подается в специальном приборе – фондюшнице, позволяющем поддерживать его в жидком состоянии.

В растопленный шоколад можно положить измельченные орехи – грецкие или миндаль.



Окуните каждый фрукт в растопленный горячий шоколад

Фрукты можно не полностью окунать в шоколад, а наполовину или на 1/3.



Облитые фрукты по желанию можно обваливать еще в кокосовой стружке, в измельченных вафлях или в молотых орехах



4. Положите изделия на пергамент или на тарелку и остудите.



Плюсы чудесного десерта

1. Фрукты в шоколаде готовятся невероятно легко.

6. Перед этим божественным десертом бессильны все женщины, (тем, кто ищет свою богиню). Просто приготовьте ей фрукты в шоколаде, и она это обязательно оценит.

5. И, конечно же, оно подойдет для тех, кто Вам особенно дорог, для своей второй половинки, например, (тем, кто ищет своего принца).



4. Фрукты в шоколаде - это одно из таких блюд, которое удивляет и восхищает, а значит, его можно приготовить тогда, когда Вы хотите кого-то приятно удивить.

2. Они подойдут для детских праздников.

3. Фрукты в шоколаде можно приготовить и на особые случаи, и просто на выходные, когда за столом собирается все семья. Здорово, когда в семье следят за здоровьем и едят много фруктов.

Что может быть вкуснее и полезнее фруктов и
Что может быть желанней, слаще и пленительней
шоколада, а
Все вместе – это как сон наяву, который называется -
фрукты в шоколаде.

