

АРОМАТИЗАТОРЫ «СВИТФИЛ» ДЛЯ АРОМАДИЗАЙНА МОРОЖЕНОГО

Константин Бутаков, ООО «Вкусаром», к.т.н.

Сегодня рынок российского мороженого разнообразен, и времена дефицита давно позади. Покупатель избалован избытком разнообразных предложений. В любой торговой точке — более десятка наименований мороженого с различными вкусами и разной ценой.

Однако, при многоцветии упаковок, вкус многих образцов оставляет желать лучшего. Даже классическое ванильное мороженое порой горчит и имеет металлический привкус. Беда в том, что в погоне за ложной экономией некоторые производители выбирают «дешевые» ароматизаторы. Это приводит к тому, что такое невкусное мороженое покупают случайно или когда остальное, увы, распродано.

Другая картина наблюдается в европейских странах. Там каждое мороженое на витрине — маленький шедевр вкуса, и в самом «провинциальном» супермаркете ассортимент намного превосходит наш самый «брендовый» универсам. Обычный с виду рожок, а внутри — хрустящий рис в белой глазури, ароматный топпинг, нежное мороженое с начинкой. Сам рожок — воздушный и хрустящий, а также очень необычное, но приятное сочетание вкусов: белого шоколада, сливок, ванили, лимона и карамели. И таких «произведений искусства» более трех десятков.

У нас ничего подобного я не нашел. Такое разительное отличие, наверное, обусловлено более высокой культурой производителей, но, прежде всего, предпочтениями покупателей, ценящих мороженое как лакомство. Российский рынок мороженого активно движется в этом направлении. Если в начале века каждое второе мороженое на прилавке имело сомнительный вкус и максимум десяток наименований, то сейчас откровенно плохой вкус нужно поискать уже в паре десятков наименований.

На повестку дня встало новое понятие для нашего рынка — АРОМАДИЗАЙН. Это понятие только входит в нашу жизнь.

Аромадизайн в быту — это подбор аромата для помещения, офиса, витрины, создание определенного настроения, ощущения у человека, соприкасаю-

щегося с этим пространством. Применительно к пищевым продуктам — это правильный подбор ароматов для сложных продуктов. Опыт специалистов компании «Вкусаром» позволяет быстро подобрать ароматизаторы и их дозировки, создающие чудесные ощущения.

Например, для «обычного» мороженого — рожка — это подбор сочетаний вкуса вафли, тона обливки вафли изнутри, препятствующей ее намоканию, вкусовой композиции стержневой начинки, аромат топпинга и собственно вкус мороженого. Казалось бы, что тут мудрить. Но если вы хотите создать Лакомство, то стоит задуматься.

Итак, подбираем аромадизайн легкого молочного клубничного рожка.

Обычно выбор ароматизаторов для рожка ограничивается ванилином (этилванилином, в худшем случае). Тяжелый вкус жареной вафли противоречит легкости мороженого и забывает вкус клубники. Мы можем предложить более интересный вариант: 0,1% (к тесту) Свитфил Ваниль 10.09.05 и 0,05% Лимонный 10.08.011 (оба термостойкие). Рожок получается более нежный, ванильный, с легкой освежающей нотой.

Для обливки рожка изнутри обычно используют шоколадную глазурь с ароматизатором молочного или горького шоколада. После того, как рожок практически съеден, у покупателя остается вафельный конус, залитый шоколадной глазурью, очень приторный, сладкий, убивающий вкус мороженого. Более интересный вариант: белая жировая глазурь с 0,05% Свитфил Белый шоколад 10.11.013 (жирорастворимый).

Для стержневой клубничной начинки под рипл-насос лучше всего подойдет 0,05% Свитфил Клубника 10.08.001, придающий вкус сахарного клубничного сиропа, а для топпинга — 0,03% Свитфил Клубника 10.08.013, имеющий вкус и запах свежей спелой клубники. Запах клубники смешается с запахом сливок и дает приятнейший свежий аромат.

Для молочного мороженого традиционно используется ванильно-сливочный вкус, который можно создать, добавив 0,025% Свитфил Сливки

10.07.009 с легкой ванильной нотой 0,01% Свитфил Ваниль 10.08.008. Есть более интересный вариант — яркий сливочно-карамельный вкус 0,025% Свитфил Крем-карамель 10.10.04.

Все вместе легко, вкусно и изысканно.

Создавая сложную композицию, важно добиться правильного сочетания насыщенных и освежающих частей лакомства так, чтобы они подчеркивали и дополняли друг друга, а не противоречили. Классические сочетания: ваниль — сливки, ваниль — лимон, лимон — абрикос, вишня — горький шоколад, клубника — белый шоколад, шоколад — ром, карамель — шоколад, орехи — шоколад, орехи — сливки, сливки — карамель. Есть распространённые сочетания, дающие сомнительный результат: лимон — клубника, горький шоколад — клубника, орехи — ягоды. Сочетаемость вкусов мы свели в таблицу «Сочетаемость вкусов в мороженом», где Ж — желательные сочетания; С — сомнительные сочетания; Н — несовместимые вкусы.

При составлении этой таблицы мы руководствовались мнениями наших дегустаторов. Если сочетание нравилось большинству, мы относили его к желательным, если мнения расходились — к сомнительным, при отрицании большинством — к нежелательным. Понимаю, что данное исследование субъективно, но и вся наука (или искусство) флавористики субъективна.

Корни совместимости вкусов, видимо, лежат глубоко в природе человека. Например, жирные прогорклые тона кокоса воспринимаются в некоторых сочетаниях как «порча» продукта. Тона горького шоколада отбивают свежесть ягод и создают горелый привкус. Карамельные тона «убиваются» лимоном и, в свою очередь, искажают восприятие ягод в мороженом. Мы изучаем эти сочетания для того, чтобы добиться максимального эффекта — удовольствия потребителя, вкушающего замечательное мороженое.

Мы всегда рады помочь подобрать сочетания вкуса и аромата для вашего замороженного лакомства.

