ІНСТРУКЦІЯ З РОЗІГРІВУ ФОНДАНА (ЛАВА-КЕЙКА)

desserts.com.ua • Фірмові шоколадні десерти

Фондан реагує на тепло як міні-вулкан: краям потрібна стабільність, а центру — залишатися текучим. Всі печі та мікрохвильовки нагрівають по-різному, тому вказане нижче — рекомендації. Іноді потрібно додати 1–3 хвилини в духовці або 5–10 секунд у СВЧ, щоб отримати ідеальну «лаву».

Важливо: фондан ЗАВЖДИ розігрівається в алюмінієвій формі, в якій він постачається. Навіть якщо планується подача без форми — її знімають тільки після підігріву.

🌡️ Таблиця режимів розігріву

Стан	Спосіб	Температура / Потужність	Час	Додатково
Заморожений	Духовка	180°C	5–7 хв	Розігрів в алюмінієвій формі. Після перевернути на тарілку.
Заморожений	Мікрохвильова піч	800–900 Вт	25–30 сек	Дотримуйтесь правил СВЧ-розігріву в алюмінієвій формі.
Охолоджений (холодильник)	Духовка	180°C	4–5 хв	Алюмінієву форму не знімати до кінця розігріву.
Охолоджений (холодильник)	Мікрохвильова піч	800–900 Вт	15–20 сек	Перевіряти кожні 5 сек після перших 15. Серцевина залишається текучою.

⚡ 4 золотих правила розігріву в алюмінієвій формі у СВЧ-печі

Використання алюмінієвої форми з харчового фольгованого алюмінію в мікрохвильовці є безпечним лише за дотримання правил безпеки:

1. **1 форма за раз:** Ставте тільки одну форму з десертом суворо по центру поворотного столу СВЧ-печі.
2. **Зняти захисну плівку/кришку:** Переконайтеся, що верх десерту повністю відкритий.
3. **Зазор від стінок (мін. 2 см):** Форма не повинна торкатися внутрішніх металевих стінок камери печі — це виключає іскріння.
4. **Працюючий поворотний таріль:** Переконайтеся, що піддон печі вільно обертається для рівномірного нагріву.

🍽️ Варіанти подачі

Без виймання з форми: Зручно їсти прямо з форми, але будьте обережні: вона сильно нагрівається!

На блюді: Розігрівають у формі, потім акуратно перевертають на тарілку. За потреби можна відокремити краї ножем.

Варіанти декору:

- кулька ванільного морозива
- свіжа полуниця або малина в легкому сиропі
- збиті вершки
- теплий шоколадний соус

❄️ Умови зберігання

Холодильник (0…+4°C):
до 48 годин, у герметичній упаковці.

Морозилка (−18°C):
до 30 днів, у герметичній упаковці.

Повторно не заморожувати — змінюється структура шоколаду і центр густішає.