

PRAWDY I MITY NA TEMAT FONTANNY CZEKOLADOWEJ BEZ ŚCIEMY

Kupować czy wynajmować fontannę czekoladową?

Gdy czytam w poradnikach „kup sobie fontannę na wesele dla 250 gości” i do tego widzę na zdjęciu fontannę, która ma pojemność 800g czekolady to ogarnia mnie śmiech i zgroza! Bo czy nie można tego nazwać nabijaniem Klienta w butelkę, a dokładniej w fontannę?

Zacznij zatem od początku. Jakie mamy rodzaje fontann i jak możemy je podzielić?

Fontanny w większym skrócie dzielimy na domowe, półprofesjonalne i profesjonalne.

1. **Fontanny czekoladowe domowe** jak łatwo się domyśleć to najmniejsze z dostępnych urządzeń, ich pojemność zaczyna się od 400g czekolady, a możemy przyjąć, że kończy na 1200g czekolady mieszczącej się na raz w misie fontanny. Urządzenia domowe, przeznaczone są do krótkotrwałego użytkowania, dlatego też najczęściej są atrakcją podczas spotkań rodzinnych i kameralnych w grupach do max 30 osób.

Najpopularniejszą fontanną czekoladową domową jest fontanna o pojemności 200g i 400g czekolady. 400g czekolady to 4 tabliczki czekolady w przeliczeniu, a zatem łatwo przeliczyć, że jeżeli czekolada rozejdzie się po całym urządzeniu i zacznie spływać kaskadowo po 3 piętrach fontanny to do poczęstunku zostanie nie wiele może 300g czekolady. Niech każdy nabierze na szaszłyk owocowy czekoladę i zje od 20 do 50g czekolady, to mamy łatwy przelicznik na ile osób taka zawartość czekolady nam wystarczy. Przyjmuje się że fontanna o takiej pojemności jest dla 10-12 osób. Oczywiście czekoladę możemy dolać w każdej chwili do fontanny, ale wymaga to już dodatkowych zabiegów.

2. **Fontanny czekoladowe półprofesjonalne** to są fontanny na pograniczu użytkowania domowego z odrobinę dłuższą żywotnością i wytrzymałością. Zaliczają się do nich fontanny o pojemności 800g i 1200g czekolady. W odniesieniu do powyższych już informacji możemy przyjąć, że fontanna czekoladowa na 800g czekolady obsłuży nam grupę ok. 20 osób, a ta ma 1,2kg czekolady ok. 30 osób. Dlatego też są to idealne fontanny na małe kameralne spotkania typu: urodziny, jubileusze, skromne komunie. Fontanny mają ograniczony czas pracy i każdy producent zastrzega sobie w instrukcji, że nie powinny one pracować np. dłużej niż 2h.

Tego rodzaju fontanny bardzo często kupowane są również do użytku domowego, gdy mamy większą rodzinę i częściej robimy większe przyjęcia okolicznościowe. Kupują je również firmy cateringowe, które obsługują mniejsze wydarzenia. Fontanna jest drobnym, słodkim dodatkiem, urozmaicheniem słodkiego stołu.

3. **Fontanny profesjonalne** na zakup tych fontann decydują się już podmioty gospodarcze prowadzące restauracje, domy weselne i cateringi. Są to fontanny, których pojemność zaczyna się od 2,5kg, a kończy nawet na 30kg. Te fontanny cechuje już zdecydowanie inne wykonanie i materiały z których są zrobione. Najważniejszym elementem decydującym o jakości i cenie fontanny jest silnik i podzespoły, w przypadku fontann wyposażonych w panele do sterowania również elektronika.

W tym przypadku podobnie jak w samochodach, możemy mieć kolosalny rozrzut i kupić fontannę za 2 tys. zł lub za 20 tys. zł

Zasadniczo na świecie nie jest wielu producentów fontann czekoladowych. Możemy szczególnie wyróżnić fontanny produkowane w Chinach na masową skalę, fontanny amerykańskie, które chyba najwcześniej zagościły na imprezach oraz brytyjskie firmy **JM Posner**. Jest to jedyna firma, która jak do tej pory zaprojektowała fontannę dwu-smakową w układzie kaskad przelewających się po łyżeczkach jak również trzy-smakową w układzie tunelowym. Fontanny są majestatyczne, zapierające dech i niezwykle eleganckie. Dostępne również w pokryciu 24-o karatowym złotem. W chwili obecnej najdroższa z fontann to koszt ok 6 tysięcy funtów brytyjskich.

Powracając jednak do bardziej przyziemnych propozycji, to z perspektywy już kilku lat można ocenić, że fontanny produkowane w Chinach sprawdzają się całkiem dobrze. Cena fontanny o pojemności 2,5kg czekolady zaczyna się od ok. 1500 zł brutto. Odpowiednio do wielkości fontanny cena rośnie, ale z reguły nie przekracza 3000 zł. Kwota zatem wydaje się całkiem rozsądna w perspektywie zwłaszcza wynajmu, inwestycja powinna się dosyć szybko zwrócić.

Przy zakupie fontanny warto też zwrócić uwagę na to w jaki sposób się rozkłada. W modelach z wyższej półki demontowane będziemy mieć praktycznie wszystko: odkręcana misa od podstawy, zdejmowane talerzyki z komina fontanny. Dzięki temu każdy element możemy osobno umyć, najlepiej w zmywarce.

W pozostałych urządzeniach będziemy mieć 2 sytuacje

- Jedynym demontowanym elementem będzie górna część komina do której przytwierdzone są talerzyki – tak mamy w modelach domowych, półprofesjonalnych i częściowo profesjonalnych.
- Demontujemy komin i dadzą z niego zdjąć się talerzyki. Przykładem takim jest fontanna Choco Platinum

4. Ile kaskad powinna mieć fontanna

Często pierwsze zdanie jakie słyszę od klientów „ Chciałbym mieć trzy piętrową fontannę” . Drodzy Państwo to jest akurat najmniej precyzyjna informacja, ponieważ większość fontann jest co najmniej 3 piętrowa. Mamy trzypiętrową fontannę o pojemności 800g, jak również tą w której mieści się 2,5kg.

Jeśli decydujemy się na zakup lub wynajem fontanny czekoladowej to pierwsze kryterium jakie powinniśmy wziąć pod uwagę to jaką ilość osób chcemy poczęstować z tej fontanny, dlatego też najważniejsze jest by przeliczyć sobie jaką pojemność powinna mieć fontanna.

Oczywiście im większa fontanna tym więcej będzie mieć kaskad i tym będzie wyższa.

Ilość kaskad i wysokość fontanny wpływają na jej wizualną atrakcyjność, ale nie mogą być jedynym kryterium w doborze urządzenia.

5. Jak dobrać fontannę czekoladową?

Fontannę do czekolady powinniśmy dobierać przede wszystkim biorąc pod uwagę ilość gości jaką zamierzamy z niej poczęstować. Najprostszy przelicznik to pół tabliczki czekolady na 1 osobę, wtedy mamy minimalny zapas. Czyli przyjmujemy 50g czekolady na 1 osobę mamy:

1kg czekolady na 20 osób

2,5 kg czekolady na 50 osób

5 kg czekolady na 100 osób

Jedną z najpopularniejszych fontann na wesela jest fontanna o pojemności 5kg czekolada. Przyjmuje się że średnio obsługuje od 100 do 120 osób. Musimy wziąć pod uwagę jednak, że na weselu jest dużo więcej innych atrakcji i goście mają do dyspozycji suto zastawione stoły. Dlatego też taką fontannę możemy z powodzeniem zamówić na wesele, na którym będzie i 150 osób.

6. Kupować czy wynajmować?

Jeśli stać Cię, nic nie stoi na przeszkodzie by fontannę na wesele sobie kupić. Najmniejsza fontanna jaką powinniśmy mieć podczas przyjęcia weselnego, to taka, która pomieści 2,5kg czekolady, a zatem to koszt ok. 1500 zł. W przypadku gdybyśmy zdecydowali się na większą, cena może wzrosnąć dwukrotnie.

A jak jest z wynajmem? Firmy oferujące wynajem fontann czekoladowych, zazwyczaj proponują kompleksową obsługę. Oprócz fontanny możesz liczyć na piękny podest podświetlany, przygotowane owoce i przekąski do czekolady oraz całonocną obsługę. Koszt nie jednokrotnie równa się z zakupem urządzenia, natomiast nie trzeba martwić się o nic 😊

W przypadku małych uroczystości do 30 osób, zdecydowanie korzystniej wypada zakup fontanny. Wydatek nawet rzędu 250 zł to inwestycja na dłuższy czas, która dostarczy wielu wspaniałych, słodkich wrażeń na nie jednym spotkaniu rodzinnym, czy też w gronie znajomych.

7. Jaką czekoladę kupić do fontanny czekoladowej

Czekolada specjalnie dedykowana do fontann czekoladowych cechuje się większą zawartością tłuszczu kakaowego w odróżnieniu od czekolad klasycznych. Dzięki temu jest bardziej płynna, nazywana przez to potocznie czekoladą wysokopłynną. Najbardziej znaną i popularną czekoladą do fontanny jest belgijska marki Barry Callebaut. Firma oferuje mleczną i deserową czekoladę.

Nie oznacza to, że mamy ograniczać się w naszym wyborze. W fontannie popłynie teoretycznie każda czekolada, pytanie tylko jak 😊 Wszystko zależy od mocy silnika i śruby, która znajduje się wewnątrz komina fontanny i tłoczy czekoladę do góry. Im lepszy jakościowo sprzęt, tym lepiej sobie radzi.

Ale i na to jest rada. Wystarczy dodać trochę tłuszczu by rozcieńczyć czekoladę. Najpopularniejszy jest do tego olej roślinny: słonecznikowy lub rzepakowy. Najważniejsze by był neutralny i nie wpłynął na smak czekolady. Najlepszym tłuszczem do rozcieńczenia jest masło kakaowe, ale ponieważ nie jest dostępne od ręki to często korzystamy z alternatywnych rozwiązań.

Decydując się zatem na zakup tańszej czekolady, musimy liczyć się z koniecznością dodania do niej oleju.

Różnica w cenie jest znaczna. Za opakowanie 2,5kg belgijskiej czekolady do fontann zapłacimy ok. 130 zł. Tymczasem zwykła włoska czekolada Master Martini będzie kosztować ok. 80 zł.

Decyzja należy do kupującego, co wybiera i na co stawia ;-)

8. Jakie owoce do fontanny czekoladowej

Jako dodatek do czekolady, najlepiej sprawdzają się świeże owoce. Są zdrowe i fajnie kontrastują ze słodyczą.

Nieodzownym hitem są truskawki, niestety u nas trudno dostępne w niektórych porach roku. Dlatego też mamy TOP 5 owoców, które niezależnie od pory roku są doskonałym dodatkiem do czekoladowej fontanny. Są to:

- Ananas
- Pomarańcza
- Melon
- Winogrona (najlepiej Red Globe)
- Kiwi

Możemy podać do fontanny również banany, jabłka, gruszki, ale niestety trzeba liczyć się z tym, że ściemnieją i w dłuższym czasie będą mało zachęcająco wyglądać na talerzach.

Oprócz owoców, jako przekąski do czekolady, często znajdują się również pianki marshmallowe, ciasteczka, wafelki i dla odmiany słone dodatki.

Przygotowując lub zamawiając owoce do fontanny powinniśmy pamiętać, by były one pokrojone na 1 kęs, ani za małe, ani za duże – łatwe do nabicia na patyczek szaszłykowy, zanurzenia w płynącej czekoladzie i włożenia do buzi na 1 raz.

Średnio przyjmuje się ok 100g gotowych owoców na 1 osobę.

Podsumowując - decydując się na wybór fontanny, przemyślmy

- Cel: czy fontanna jest dla celów biznesowych, czy prywatnych
- Jakiej wielkości wydarzenia chcemy obsługiwać tą fontanną
- Czy fontanna jest inwestycją na wiele lat, czy bardziej atrakcją na jakiś czas
- Kierujemy się pojemnością fontanny, a nie ilościami kaskad ;-)