

Какво е тонка (Tonka bean)

Тонка е семето на дървото **Dipteryx odorata**, което расте в Южна Америка (Бразилия, Венецуела, Гвиана).

- Бобчетата тонка са черни, набръчкани и твърди.
- Вътрешността им е силно ароматна – ароматът напомня на **ванилия, бадем, карамел, канела и тютюн** едновременно.
- Основната ароматна съставка е **кумарин** (coumarin).



Тонка бобчето е било познато още през XIX век в Европа, първоначално за ароматизиране на тютюн и парфюми.

- Във висшата гастрономия започва да се използва сравнително късно – **през края на XX век** (1980-1990 г.) от френски шеф-готвачи и сладкари, като част от модерната „haute cuisine“.



Как се използва днес

- В сладкарството тонка се **настъргва** (подобно на индийско орехче) и се добавя към: кремове (crème anglaise, crème pâtissière), ганаши, шоколади, сладоледи, сиропи и карамели
- Използва се в много малки количества, защото има интензивен аромат.
- В някои страни (напр. САЩ) употребата ѝ е ограничена заради високото съдържание на кумарин, но в Европа е разрешена.

Етимология

- Думата „tonka“ идва от езика **тупи** (език на коренни племена в Южна Америка), където означава самото дърво.
- На френски бобчетата са известни като **fèves tonka** („бобчета тонка“).

