

Приготовь новые ажиотажные виды пиццы!

12+



НОВЫЙ МЕТОД ПОЛУЧЕНИЯ ПРИБЫЛИ В ПИЦЦЕРИИ - ЧАСТИЧНО ВЫПЕЧЕННАЯ КОРОЧКА (ПАРБЕЙК)

ВЛАДИМИР ДАВЫДОВ, ЕВГЕНИЙ ДАВЫДОВ



ЭТО ПЕРВАЯ В МИРЕ КНИГА

В которой собраны и описаны разные методы производства двух видов римского теста (пала и телия), являющихся основой для корочки парбейк.

Пицца-бизнес

Владимир Давыдов

**Новый метод получения
прибыли в пиццерии – частично
выпеченная корочка (парбейк)**

«Автор»

2018

Давыдов В.

Новый метод получения прибыли в пиццерии – частично выпеченная корочка (парбейк) / В. Давыдов — «Автор», 2018 — (Пицца-бизнес)

ISBN 978-5-532-92760-5

В книге предложена новая, прорывная методика получения прибыли в пиццерии при помощи: применения частично выпеченной корочки (парбейк) на основе разных видов теста для пиццы; стандартизации процесса производства теста и выпекания корочки; уменьшения затрат; сокращения времени приготовления заказа; повышения мобильности пиццерии. Это первая книга в мире, в которой собраны и описаны разные методы производства двух видов римского теста (пала и телля), являющихся основой для корочки парбейк.

ISBN 978-5-532-92760-5

© Давыдов В., 2018

© Автор, 2018

Содержание

1. Введение	5
2. Частично выпеченная корочка (парбейк) – определение	13
3. Ингредиенты для производства теста для пиццы пала	28
Мука	29
Конец ознакомительного фрагмента.	30

Владимир Давыдов, Евгений Давыдов, Артем Митрофанов

Новый метод получения прибыли в пиццерии – частично выпеченная корочка (парбейк)

1. Введение



Меня зовут Александр Парамонов, и я представляю бренд La vera Pizza. Совсем недавно мы в наших пиццериях начали использовать парбейки (частично выпеченные корочки), с помощью которых нам удалось решить невероятно сложную задачу: как за меньшее время получить лучшее качество. Мы проводили опрос наших посетителей на тему: "Что для Вас самое главное в пиццерии". Так вот время приготовления пиццы стоит на втором

месте после качества, причем отставание незначительное. Но что бы мы не предпринимали при уменьшении времени теряли качество, а при постоянном высоком качестве уходит больше времени. Парбейки решают эту проблему просто превосходно. То, что сделали мастера из пицца-школы под руководством Владимира Давыдова, это настоящее чудо в пицца-бизнесе. Кроме того, мы продаем наши парбейки посетителям, которые с легкостью могут сделать пиццу на свой вкус у себя дома. А еще парбейки – это новизна, а значит конкурентное преимущество.

Александр и Анна Парамоновы, «La vera Pizza», Елабуга

* * *



В июле 2017 года мы семьей прошли обучение в пицца-школе Scuola Italiana Pizzaioli Россия. Наша семья является владельцами сети пиццерий «Sinyora» в городе Ставрополь. Сеть состоит из 7-ми пиццерий в каждом районе города. Обучение в пицца-школе было очень информативным, полезным и интересным. Каждый день занятий был наполнен положительной энергетикой и зарядом мотивации. Благодаря пицца-школе мы изучили

несколько технологий по приготовлению теста для пиццы, но самым интересным для нас оказалась технология «Пан-тесто». Пышное воздушное и невероятно вкусное тесто не оставило нас равнодушными и было принято решение ввести тесто «Пан» в меню наших пиццерий. Через некоторое время после обучения в пицца-школе мы внедрили «Пан» тесто в наш ассортимент. Любой желающий смог попробовать пиццу не только на классическом тесте «Синьора», но и на новом пышном тесте «Пан». Изучив новую технологию теста, мы не остановились на достигнутом и придумали наши фирменные сэндвичи на пышке «Пан», которые пользуются огромным спросом среди наших гостей, а также как эксперимент мы решили ввести в продажу «Пан-Хлеб» для любителей попробовать что-нибудь новенькое. Наши гости рады новинкам, аналога которого нет в нашем городе. Спасибо пицца-школе за новые знания, которые помогли нам придумать новый интересный продукт! Даниил, Ольга и Андрей Третьяковы, «Sinyora», Ставрополь

* * *



В декабре 2017 года сотрудники кафе "Пирог да пицца" г. Нижний Тагил, прошли обучение в пицца-школе Scuola Italiana Pizzaioli Россия. Много полезной и важной информации было получено в ходе обучения. Одной из интересных тем была: "Приготовление частично выпеченной корочки (парбейков) на основе теста пала и телля". Пиццы, приготовленные из данных видов теста, мы ввели в меню нашего предприятия. Тем самым, кардинально разнообразив ассортимент. Готовить пиццу с использованием частично выпеченных корочек УДОБНО, БЫСТРО, КАЧЕСТВЕННО!!!

*Оптимизация процессов производства – принцип нашего предприятия, а с помощью парбейков мы оптимизировали работу пиццайоло.
Наталья и Сергей Южакова, «Пирог да пицца», Нижний Тагил*

*** * ***



Сотрудники компании «Д Пицца» прошли обучение в пицца-школе Scuola Italiana Pizzaioli. В процессе обучения получили важную и полезную информацию. Обучались не в первый раз. Обучались по теме: "Приготовление частично выпеченной корочки (парбейков) на основе теста пала и телля.

Получив отличные навыки и умения, мы ускорили процесс приготовления и доставки пиццы, а также качество обслуживания клиента! Оставив уровень продукта на том же высоком уровне!
Денис Купченко, Д Пицца, Салехард

* * *



После обучения в пицца-школе и получения знаний о частично выпеченной корочке (парбейк) мы организовали заготовочный цех для нашей сети пиццерий. Сейчас он работает только для снабжения наших заведений. Но планируем начать производство и для других целей, прежде всего, для магазинов продовольственной розницы, а также предприятий ресторанного бизнеса.
Андрей Царицынский. Траттория, Астана

* * *



С большим удовольствием хочу поделиться своим опытом. Я открываю уже седьмой проект итальянской кухни в Москве. На этот раз – ресторан сицилийского направления, с упором на пиццетту и приготовления блюд на небольшой кухне. Решил за 20 лет работы перейти через себя и свои профессиональные принципы, ведь я всегда применял свой навык готовить все самому, из свежих продуктов, в том числе и пиццу. Впервые начал готовить пиццетту на частично запеченном тесте пала традиционной сицилийской кухни. Тесто для пиццетты имеет долгий процессом созревания. Я просто в восторге от того, что время приготовления пиццетты составляет у меня всего 5–6 минут, а также качества готового продукта на выходе. Мы готовим пиццетту с разными начинками, Наши гости очень довольны и просят нас скорее запустить еще и процесс доставки. Потому что им хочется продолжать получать удовольствие от пиццетты и у себя дома. Так что нас ждут большие продажи пиццетты!!! Мы очень рады и будем

принимать гостей в нашем ресторане сицилийской кухни «МАККИА». Ждём всех с нетерпением!!!

Александр Дукович, «МАККИА», Москва

* * *

Многие руководители пицца-предприятий говорили нам о том, что у них есть желание диверсифицировать свою компанию. Иначе говоря, имея одну или несколько успешных пиццерий, они ищут пути, также в пицца-бизнесе, расширения ассортимента выпускаемой продукции и ее реализации не только через свои заведения в виде готовых блюд, но и оптом, в виде полуфабрикатов, в розничную торговлю и другим пицца-предприятиям, пусть даже конкурентам. Одним словом, они не желают «Класть все яйца в одну корзину». Мы заинтересовались этим явлением и вот вы держите в своих руках или видите на дисплее наше видение этого вопроса. Начиная писать эту книгу, мы ставили перед собой задачи:

– понять возможности корочки парбейк для пицца-предприятий, найти все плюсы и минусы для повседневной работы пиццерии – оценить возможности собственного производства для использования внутри пиццерии, так для реализации сторонним предприятиям;

– понять какие виды теста наиболее удобны для производства частично выпеченной корочки парбейк;

– оценить рынок производства данного продукта, т. е. понять есть ли спрос на него в настоящее время, а также кто производит этот товар для насыщения потребностей рынка;

– просчитать экономику для того, чтобы сделать свое производство прибыльным (первоначальные затраты, себестоимость, реклама, отпускные цены и т. д.);

– понять особенности приготовления теста и выпекания пиццы пала и телия на основе корочки парбейк?

Относительно пиццы, изготавливаемой на основе корочки парбейк, необходимо было найти ответы на следующие вопросы:

2. Виды парбейка для пиццы, прежде всего, для приготовления пиццы (пинсы, пиццетты), как наиболее известного и популярного продукта на основе корочки парбейк?

3. Почему для этих видов пицц чаще применяются «белые» соусы и какие «белые» соусы самые популярные?

4. Как концепцию «4 этажа соусов для пиццы» можно применить к пинсе (пинсе, пиццетте)?

5. Как правильно подобрать сыр моцарелла, что такое быстро плавящиеся сыры? Дело в том, что большая часть выпечки корочки парбейк производится на предварительном этапе, поэтому при выпекании пиццы необходимо небольшое количество времени (2–3 минуты) для получения готовой пиццы. Корочка парбейк, пицца-соус, сыр-моцарелла и топпинги уже готовы к употреблению. Поэтому единственной целью окончательного выпекания пиццы на основе корочки-парбейк является быстрое расплавление и равномерное растекание сыра моцарелла по поверхности пиццы. Поэтому, необходимо, с одной стороны, быстро расплавить сыр, а, с другой стороны, не допустить, чтобы во время этого выпекания корочка-парбейк стала перепеченной, темной и очень твердой.

6. Как украшаются пинсы, до или после выпекания?

7. Какие самые популярные топпинги для пинсы? Использование парбейка в пиццерии позволит реализовать один из главных принципов успешного бизнеса – «чем проще – тем лучше», а именно:

– наладить стандартное производство частично выпеченных корочек с определенной степенью готовности как для своих заведений, так и для своих заведений, для конкурентов, а также для продовольственной розницы;

– всегда выпекать пиццы стандартного внешнего вида – использовать корочки парбейк в пиццериях небольшого размера (мини- и микро-пиццерии), но с большим трафиком покупателей. – сократить время приготовления пиццы в пиццерии, а значит уменьшить как время обслуживания покупателя в зале, так и сократить время ее доставки до покупателя (домой, в офис и т. д.) – сократить потребность в персонале в пиццерии на этапе приготовления теста и на этапе работы с тестом после его созревания (растягивание, слэппинг) – уменьшить объем обучения персонала исключив из тренинга такие разделы как:

1. Приготовление теста;
2. Работа с тестом;

т. е. резко снизить зависимость пиццерии от количества и качества персонала и его желания качественно работать.

– уменьшить количество оборудования, инвентаря и рабочего пространства, необходимого в каждой пиццерии для приготовления, созревания и работы с тестом. Нам удалось найти ответы на большинство поставленных вопросов. И результатом наших поисков является стройная концепция производства корочек парбейк, прежде всего, на основе теста пала и телиа как для собственного производства, так и для реализации оптом. Ведь необходимо иметь, по крайней мере два источника постоянного дохода – от собственной розницы, постоянный и нарастающий поток наличности, так и от своего производства и реализации этой продукции оптом.

2. Частично выпеченная корочка (парбейк) – определение

По мере изучения данного направления вырисовалась следующая картина. В настоящее время ежегодно в мире производится около 5 млрд. пицц, из которых:

- в США – 3 млрд.
- в Италии – 720 млн.

Поэтому, прежде всего, мы отправились (виртуально и реально) изучать данный вопрос в эти две ведущие пицца-страны мира. Выяснилось, что производство разных видов теста для пиццы идет несколькими путями.

1. Прежде всего, это свое собственное производство, непосредственно в пиццерии. Получаемое тесто может использоваться для нужд непосредственно самой пиццерии, а также поставляться в другие заведения. Это самый распространённый путь производства теста как в мире, так и в России.

2. Собственное производство, но уже в отдельном производственном комплексе или фабрике-кухне, который включают в себя такие подразделения как:

- цех для производства теста;
- цех подготовки ингредиентов;
- склад;
- лаборатория.

3. Закупка теста по аутсорсингу у стороннего производителя. Это следует делать в том случае, когда само пицца-предприятие не производит тесто и ему необходимо сфокусировать все свои усилия на увеличении количества своих пиццерий, не отвлекаясь на такие вопросы, как собственное производство.

Прежде всего, давайте определимся с самим понятием частично выпеченная корочка, далее мы будем использовать слово корочка парбейк.



Частичное выпекание или парбейк – это техника выпекания хлебобулочного продукта в результате которой хлеб или тесто частично выпекается, а затем быстро охлаждается, или замораживается для временного хранения.

Свежее созревшее тесто выпекается обычным путем, но останавливается при степени готовности в 70–80 %. Полученная корочка, затем быстро охлаждается или замораживается.

Частичное выпекание приводит к тому, что ферменты дрожжей, работающие в тесте по расщеплению крахмала, прекращают свою деятельность в связи с гибелью дрожжей. При этом создается уникальная пористая или губчатая внутренняя структура наружной поверхности корочки и мякиша из белков (глютеновые сети), оставшегося крахмала и простых сахаров.

Эта структура внутри стерильна и устойчива, но при этом, в целом, корочка еще не имеет характеристик полностью готового изделия, такие как жесткая основа, золотисто-коричневый цвет, вкус, хруст, которые характерны для готового изделия и которые трудно сохранить, если корочка полностью выпечена.



Корочка-парбейк – это частично выпеченный продукт, который относительно устойчив при хранении. Его легко можно хранить и транспортировать, чего нельзя сказать относительно свежего теста. Корочки-парбейк хранятся в упакованном виде для того, чтобы избежать потери влажности.

Обычно они хранятся в замороженном виде, но возможно хранение без потери качества и просто в охлажденном виде в течении четко определенного периода времени.



Обычно корочка-парбейк представляет из себя полностью оформленное образование по форме и размеру с мягкой, т. е. неполностью сформированной жесткой основой, большой влажностью, не сформировавшейся еще золотисто-коричневой окраской (в следствие не пол-

ностью сработавших еще всех трех основных компонентов, влияющих на ее появление – этиловый спирт, простые сахара теста и простые сахара смеси для растягивания теста).



Корочка парбейк хорошо хранится и не теряет свежести, что характерно полностью выпеченному продукту.

Когда наступает время приготовления пиццы, то корочка парбейк превращается в «готовый продукт» путем дополнительного выпекания в течение 2–3 минут. Точно время выпекания определяется тестированием (вид печи, вид теста и температура выпекания) и зависит от особенностей как теста, так и вида собранной пиццы.

Готовая пицца на основе корочки парбейк обычно неотличима по своим характеристикам (внешний вид, жёсткая структура, золотисто-коричневая окраска, вкус, мякиш, запах) от пиццы, сделанной на основе свежего теста.



Возможность применения в пицца-бизнесе частично выпеченной корочки изменило всю экономику пицца-бизнеса, основанного на применении свежеприготовленного или замороженного теста. Частичное выпекание позволяет производителям изготовить корочку парбейк, а затем доставить ее далеко за те географические пределы, которые были установлены жесткими ограничениями, предъявляемые обычным свежим тестом. В прошлом, эти ограничения приводили к тому, что тесто доставлялось только в определенные дни и на определенное расстояние в связи с периодом хранения и сложностью транспортировки свежего теста, что резко суживало возможности его хранения и использования на предприятиях пицца-бизнеса. Значительное время транспортировки также уменьшало полезное время использования готового теста. Однако, с помощью замороженного продукта, производители корочки парбейк имеют возможность снабжать далеко расположенные пиццерии тем продуктом, который не требует большой предварительной подготовки и может быстро доведен до состояния полной готовности при поступлении заказа покупателя.

Частичное выпекание может также уменьшить затраты многих производителей теста для пицца-предприятий, связанных с временем хранения готового теста или его утилизацией после его истечения.

Источником прибыли для таких производителей является то, что появляется возможность реализации готовой корочки парбейк большему числу покупателей, ведь в этом случае нет ограничений, связанных со временем хранения теста.

Также производители могут изготавливать большее количество видов своей продукции – корочки парбейк из разных видов теста (пала, телля), имеющие разные размеры и форму (круглая, овальная, квадратная, прямоугольная) для большего количества пицца-предприятий рынка, не ограниченного временем транспортировки.

При использовании в пиццерии свежего теста всегда есть опасность, что оно может быть не реализовано в течение срока годности. Этой причины нет при использовании корочки парбейк, в связи с чем можно расширять ассортимент пиццерии за счет добавления корочки парбейк для приготовления каких-то специальных пицц, по которым иногда сложно сделать прогноз по продажам, например, безглютеновые пиццы. Кроме того, пиццерии могут закупать большие количества корочки парбейк, без боязни не уложиться в сроки реализации.

В связи с тем, что большая часть процесса выпекания уже прошла на предприятии производитель, то оно может гарантировать покупателю (пицца-предприятию) то, что их брендированный продукт будет доставлен в пиццерию заказчика на пике своего качества. Такую возможность необходимо учитывать, прежде всего, пицца-предприятия, имеющим большое число своих заведений в разных городах страны. Пиццерии также получают большое количество плюсов при использовании корочки парбейк.

Прежде всего:

– тесто всегда производится одними и теми же руками, в одних и тех же условиях производственного комплекса или пиццерии.

– снижается потребность в высоко квалифицированных сотрудниках. Ведь необходимо провести только простые, конечные этапы формирования и выпекания пиццы, чему можно научить при помощи простых инструкций в пиццерии.

– вместо целого комплекса специализированного оборудования для приготовления и созревания теста необходима только простая печь для выпекания пиццы. Для покупателей также есть выгода, потому что есть возможность покупать свежеприготовленную пиццу там, где раньше это было невозможно по географическим причинам либо невозможности, либо нет желания производить тесто для пиццы.

Таким образом, даже жители небольших городов и деревень, не имеющих возможность закупать специализированное оборудование и иметь хорошо обученный персонал, могут получить пиццы отличного качества. (1)

Частично выпеченная корочка (парбейк, parbaked) – это новое направление в приготовлении теста для пиццы, растущее быстрыми темпами за рубежом, прежде всего, в пицца-индустрии США.

Использование парбейка в пиццерии позволяет реализовать один из главных принципов успешного бизнеса – «чем проще – тем лучше», а именно:

– наладить стандартное производство частично выпеченных корочек с определенной степенью готовности;

– всегда выпекать пиццы стандартного внешнего вида;

– использовать парбейк корочки в пиццериях небольшого размера, но с большим трафиком покупателей;

– сократить время приготовления пиццы, а значит и время ее доставки до покупателя;

– сократить потребность в персонале, а также его обучения работе с тестом, т. е. резко снизить зависимость пиццерии от качества персонала и его желания качественно работать.

Именно за такой быстрой сборкой и качественной продажей – будущее пицца-индустрии.

Характеристики корочки парбейк.

В следствие того, что эти корочки уже частично выпечены их можно доставлять как замороженными, охлажденными так и при обычной температуре. Приготовление пиццы происходит легко и быстро с помощью этих корочек, также выпекание происходит быстрее, причем может применяться любая печь – деревянная, газовая, электрическая или конвейерная. Можно применять в:

- Места проведения развлечений
- Парках и стадионах
- Продовольственной рознице
- Универсальных магазинах
- Магазинов деликатесов
- Сетей пиццерий
- Магазинов и точках общепита на АЗС
- И в других местах

Кроме того, парбейк корочка вместе с обычной домашней печью может стать орудием вашей мобильности. Ведь для того, чтобы выпечь пиццу из корочки парбейк нет необходимости владеть и использовать профессиональную печь. Обычная домашняя печь со своим 220 вольт и 2 квт даст отличное качество выпеченной в ней пицце.

Поэтому вы можете использовать эту замечательную возможность и заявить о себе как о серьезном кейтеринговом предприятии, которое сможет выпечь и подать качественную пиццу везде, в любых условиях – на приемах, презентациях, пикниках, где нет возможности подключить 380 вольт и 10–15 квт.



Для корочки парбейк, как и для других видов теста для пиццы характерны четыре основных признака корочки:

- Вкус
- Текстура
- Толщина
- Жесткая основа для размещения топпингов.

1. **Вкус** – ваши постоянные покупатели выбирают натуральный вкус теста или же они предпочитают тесто, в которое вносятся орегано, разные другие специи и чеснок? Кроме того, каждый вид печи (подовая или конвейерная, дровяная или электрическая), используемый для выпекания пиццы, имеет свою особую поверхность, на которую помещается пицца, на время выпекания. И эта поверхность выпекания также влияет на вкус вашей корочки.

2. **Текстура** – каждый вид корочки имеет свою текстуру. Разная текстура корочек определяют стиль вашей пиццы. Например, мягкая, пышная текстура, которая требует продолжительного жевания, характерна для толстой корочки из теста телия (пан или сицилийское тесто), а альвеолярная, воздушная, легкая и хрустящая – для тонкой корочки из теста пала.



3. **Толщина** – ваши постоянные покупатели всегда получают ту толщину корочки парбейк, которая подбает выбранному виду пиццы.

4. **Жесткая основа для размещения топпингов** – После первого выпекания корочка парбейк остается мягкой. После второго, окончательного выпекания корочка приобретает жесткую структуру, необходимую для удержания на своей поверхности топпингов. Покупатели получают достаточно жесткую и хрустящую корочку, которая выдерживает нанесенные топпинги.



Но, кроме того, корочка парбейк имеет мягкую поверхность с большим количеством пузырей, что обусловлено повышенным количеством влаги, содержащейся в самой корочке парбейк после первичного выпекания.

Плюсы использования парбейка

При приготовлении пиццы на основе парбейка весь процесс желательно разделить на два основных этапа:

- Производство корочки парбейк
- Приготовление пиццы на основе парбейка

В свою очередь каждый из этапов также можно разделить на ряд последовательных шагов:

Производство парбейка:

- приготовление теста
- перемещение теста в холодильную камеру
- созревание теста в холодильной камере
- согревание теста при комнатной температуре
- растягивание теста
- перемещение теста в противень (для теста телия)
- дополнительное созревание теста (для теста телия)
- перенесение теста в печь для выпекания
- выпекание теста в печи до 50–70 % готовности корочки (в соответствии с дальнейшей процедурой приготовления пиццы или пожеланиями заказчика)
- перенесение корочки из печи на рабочий стол
- остывание корочки
- упаковка корочки
- хранение корочки

Далее наступает период использования корочки парбейк заключающийся в приготовлении пицц.

Все эти шаги практически одинаковы, как для парбейк корочки из теста пала, так и парбейк корочки из теста телия (пан).



При этом, можно производить корочки:

- для своей пиццерии, например, раз в неделю или для всей сети (в пиццерии или производственном комплексе)



– купить парбейк корочки у производителя по аутсорсингу.

Это довольно-таки смелый и прогрессивный шаг, ведь, с одной стороны, вы впервые реально узнаете стоимость корочки для пиццы, раньше вы знали только ее сырьевую себестоимость.



Корочка парбейк может быть приготовлена из таких видов теста:

Классическое



Пала



Телия (пан или сицилийское)



Мы никогда не делали парбейк на основе неаполитанского теста. И никаких упоминаний в интернете и литературе. Это связано как с традицией изготавливать этот вид пиццы исключительно из свежего, только что приготовленного теста.

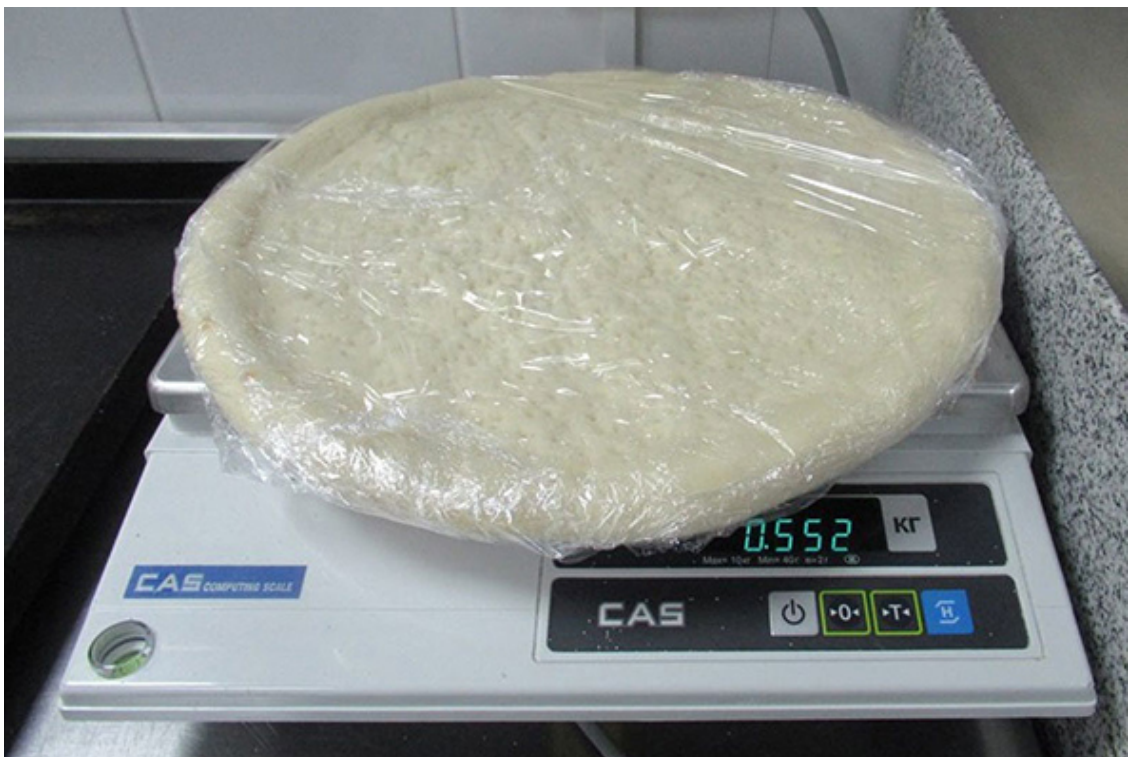
Из трех приведенных видов теста мы предпочитаем делать корочку парбейк исключительно на основе теста пала и телля. Пройдемся по всем этапам производства корочки парбейк.

Начинаем с теста. В первой книге «Пицца-бизнес. От теста до готовой пицце» мы хорошо описали приготовление классического теста. Поэтому мы не будем писать об этом вновь. А только работу с готовой корочкой парбейк из классического теста круглой формы.



Выпекаем корочку до 60 %-70 % готовности. Затем упаковываем в пленку и помещаем в холодильник.

Срок хранения до 5 суток, а при замораживании до 6 месяцев.



Для приготовления корочки парбейк используем разные виды муки брендов 5 Stagioni (Agugiato & Figna).

Тесто сделали 2х видов:

– сладкое (в качестве сахаросодержащего компонента вносили сахарную пудру)

– соленое (в качестве сахаросодержащего компонента вносили диастатический солод).

Еще один метод приготовления корочки парбейк на классическом тесте мы видели в американской сети UNO, <https://www.unos.com>

Прежде всего, по утрам, когда нет покупателей пиццайоло растягивают созревшее классическое тесто и помещают его в противень с высокими бортами. При этом тесто покрывает донную часть противня и его боковые стенки. Противень с тестом помещается в конвейерную печь и корочка выпекается до 70 % готовности.



Затем противень с выпеченной корочкой помещается в специальный настенный ящик для остывания и хранения в течение рабочего дня. При этом корочка парбейк остается в противне.



При поступлении заказа противень с корочкой парбейк достается из ячейки настенного ящика, на корочку наносится пицца-соус, сыр и топпинги. Затем пицца выпекается в конвейерной печи в течении 3 минут. Противень перемещается из печи на рабочий стол, пицца украшается и подается покупателю прямо в противне.



Далее более подробно поговорим о корочке-парбейк на основе теста пала и телля (пан), а также выпекаемой на их основе пиццах.

Примерно 40 % продаж в пиццерии должно идти от кейтеринга, он должен быть как на площадках пиццерии, так и на площадках заказчика.

Здесь мы столкнулись с проблемой мобильности, ведь большую печку не повезешь, тесто требует длительного созревания, а также несколько лотков. Но такая конструкция абсолютно не мобильна!

И тут мы вспомнили замечательную вещь, решение всех проблем – это парбейк (частично выпеченная корочка)

– это новое направление в приготовлении теста для пиццы, растущее быстрыми темпами за рубежом, прежде всего, в пицца-индустрии США. В итальянской пицца-школе такие вопросы с мобильностью решаются с помощью парбейка (частично выпеченной корочки).

3. Ингредиенты для производства теста для пиццы пала

Тесто производится из нескольких ингредиентов. Как из них вносит свой вклад во вкус и качество получаемого теста. Основными ингредиентами являются:

- Мука
- Вода
- Дрожжи
- Масло
- Сахаросодержащее вещество
- Соль
- Дополнительные – Натуркрафт, молоко, сливки, сливочное масло, сало.

Мука

Мука является основным компонентом для приготовления теста.

Это продукт, полученный при размоле зерна.

Характеристики муки зависят от типа зерна, местности, где оно было выращено и условий при которых оно выросло.

Мука обычно подразделяется на два вида полученная из твёрдой и мягкой пшеницы.

Для приготовления теста используется мука из мягких сортов пшеницы. Эта мука лучшего качества, с более высоким содержанием белка, что отличает ее от других сортов. Благодаря этому тесто имеет прочную эластичную структуру и восхитительный вкус после выпекания. Пицца обычно делается из муки с содержанием белка 12 %-14,5 %, а иногда даже 10 %-11 %”.

Основные компоненты пшеничной муки:

показатель	содержание
Белок	9% — 16%
Углеводы	60% — 80%
Жиры	1% — 2%
Минеральные соли (зольность)	0.3% — 1.6%
Витамины	незначительное
Влажность	11% — 15.5%

Чаще всего, для выпечки мы используем муку со следующими, более узкими значениями параметров:

– белок – 12,0 % – 14,0 %.

– влажность – максимум 14 %. Если содержание воды становится выше 14 %, то могут появляться бактерии.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.