

ПИЦЦА-БИЗНЕС

часть 4

110 рецептов

Соусы для пиццы

Украшения для пиццы после выпекания



Владимир и Евгений Давыдовы
Олег Заварин Юлия Брусенская
Николай Нерубенко



12+

Пицца-бизнес

Владимир Давыдов

**Пицца-бизнес, часть 4.
110 рецептов. Соусы для
пиццы. Украшения для
пиццы после выпекания**

«Автор»

2019

Давыдов В.

Пицца-бизнес, часть 4. 110 рецептов. Соусы для пиццы. Украшения для пиццы после выпекания / В. Давыдов — «Автор», 2019 — (Пицца-бизнес)

ISBN 978-5-532-92759-9

В книге описаны те части пиццы, которые определяют вкус готового изделия. Это — соусы и «украшения», то есть топпинги, добавляемые на пиццу уже после выпекания. 110 готовых рецептов соусов: красных или томатных (59) и белых или без томатов (19), вареных (52) и не варенных (26), песто (11) и сальса (1), а также готовых «украшений» — грибов, овощей, масел и соусов. Впервые приведены рецепты приготовления самых популярных белых соусов (сливочный Альфредо и соус на основе сыра рикотта). Показана необходимость применения «украшений», делающих пиццу здоровее и привлекательнее для покупателей.

ISBN 978-5-532-92759-9

© Давыдов В., 2019

© Автор, 2019

Содержание

Введение	5
Часть 1. Четыре этажа применения соусов в пиццерии	7
Часть 2. Продукты из томатов (томатные дериваты)	20
Часть 3. Работа с соусами при приготовлении пиццы	34
Конец ознакомительного фрагмента.	43

Владимир Давыдов, Евгений Давыдов, Олег Заварин, Юлия Брусенская, Николай Нерубенко

Пицца-бизнес, часть 4. 110 рецептов. Соусы для пиццы. Украшения для пиццы после выпекания

Введение

Для того, чтобы пиццерия была успешной необходимо наличие только пяти основных компонентов.

1. Отличное месторасположение.
2. Высокое качество предлагаемых блюд.
3. Качественное обслуживание как в пиццерии, так и на доставке.
4. Всегда при совершении покупки стараться предвосхитить ожидания покупателя (exceed customer expectations)
5. Очень агрессивный, нахальный, прилипчивый маркетинг в обоих формах (корпоративный и локальный).

Мы ожидаем, что количество пицца-заведений в ближайшие пять лет увеличится в России минимум в пять раз. И такому взрывному росту пицца-бизнеса в нашей стране есть несколько предпосылок. А именно:

- пицца является самым популярным блюдом в мире.
- Россия отстала от большинства крупных стран с развитием пицца-бизнеса, но сейчас пустилась вдогонку, показывая большие темпы роста количества открытых заведений и объем продаж.
- практически все крупные международные пицца-сети Америки и Европы рассматривают нашу страну как перспективный рынок для открытия своих пиццерий.
- появляются промышленные предприятия, выпускающие продукцию предназначенную именно для предприятий пицца-индустрии.

Для того чтобы сделать пиццу достаточно трех основных компонентов:

1. Тесто (или корочка парбейк)
2. Пицца-соус
3. Сыр моцарелла

О тесте мы говорили в первой книге серии «Пицца-бизнес», о сыре моцарелла, а вернее, о сырах в пиццерии мы обязательно напишем следующей книге.

В этой книге мы поговорим о самых интересных частях пиццы, то есть, тех, которые определяют вкус готового изделия. Вы найдете разные соусы и простые и более сложные. Красные и белые. Варенные и не варенные. То есть, с помощью вкуса можно дифференцировать, отделять себя и свое пицца-заведение от огромного большинства соседей-конкурентов, сделать свою пиццу, не только вкусной, но и отличающейся от других клонов, своей более интересной, привлекательной и запоминающейся покупателю природой, основой которой является внешний вид и вкус. Поэтому зная соусы, их вид и вкус, вы найдете возможность создавать сложные

вкусы ваших пицц. И это будет стимулировать вашу креативность и подтолкнет вас создавать и выпекать пиццы по своим рецептурам, отличным от окружающего большинства.

Часть 1. Четыре этажа применения соусов в пиццерии

Если мы говорим о вкусе пиццы, то если данные о том, какой процент вносят все составные части пиццы:

- тесто (корочка парбейк) – 5%
- пицца-соус – 50%
- сыр моцарелла – 10%
- топпинги – 15%
- украшения – 20 %.

В этой книге мы как раз рассмотрим две основные группы компонентов пиццы определяющие ее вкус: пицца-соусов и украшения, которые на 70 % определяют вкус пиццы.

Мы создаём пиццы:

- с красным (томатным) соусом.
- с белым (не томатным) соусом
- без соуса.

В свою очередь каждый из видов соусов, также состоит из двух групп. *Красные или томатные:*

- не варены
- вареные

Белые или не томатные:

- не вареные
- вареные.

В Италии и Америке соотношение красных и белых видов соуса составляет примерно 60/40, а России 90/10, по популярности белых соусов в нашей стране постепенно растет. Для этого есть, по крайней мере, три причины:

1. Рост продаж самой пиццы, как самого популярного блюда в мире;
2. Постоянно увеличивающимся ассортиментом (разнообразием), которое могут предложить производители;
3. То, что белые соусы, по мнению покупателей, являются более здоровым продуктом, так как:
 - производятся на молочной основе или на растительных жирах.
 - в их составе отсутствуют специи, часто являющиеся аллергическим компонентом.

Кроме того, в США большой процент варёных соусов, особенно в красной группе, в Италии вареные соусы играют гораздо меньшее значение, а в нашей стране соусы варятся очень редко.

Когда отличное тесто (корочка), соус и сыр встречаются со вкусными топпингами, то совершается целое событие, ведь это ключевые элементы для приготовления надолго запоминающейся и даже легендарной пиццы. Соусы, приведенные в этой книге и топпинги легко сделать и они гарантируют, что полученная пицца будет иметь отличный вкус. Поэтому мы рекомендуем вам включить их в сборник своих личных рецептов, которые вам нравится делать каждый день.

Эти рецепты являются отправными точками для вашего мастерства, поэтому свободно изменяйте, экспериментируйте с ними для того, чтобы приспособить их для нужд вашего заведения. И, кроме того, вы получите удовольствие, работая с ними.

В пицца-бизнесе мы используем несколько групп соусов, в зависимости от места их применения. Давайте эти места для краткости назовем этажами.

1-й этаж

Базовые соусы – это соусы, наносимые непосредственно на раскатанную тестовую заготовку (корочку).



Журнал PMQ Пицца и Паста

Томатные соусы создаются на основе разных видов свежих и консервированных томатных продуктов (дериватов).

Можно брать целые томаты и измельчать их руками. Или консервированные томаты без кожицы и также давить их вручную. Эти два томатных продукта сильно отличаются друг от друга, причем только консервированные измельченные томаты имеют консистенцию соуса. Вы можете заменить один на другой, но вам понадобится больше целых томатов, чтобы заменить то же количество измельченных консервированных томатов. Иногда мы используем уже готовую томатную пульпу с измельченными кусочками разного размера. Кроме того, это может быть уже готовый пицца-соус прямо с завода или, даже, томатная паста. И последний продукт, который все больше и больше начинаем применяться в пицца-индустрии – это вяленые томаты. Конечно, мы используем их не как основа для соуса, а в качестве топпинга для придания пицце глубокого, богатого, концентрированного томатного вкуса.

Томаты свежие целые.

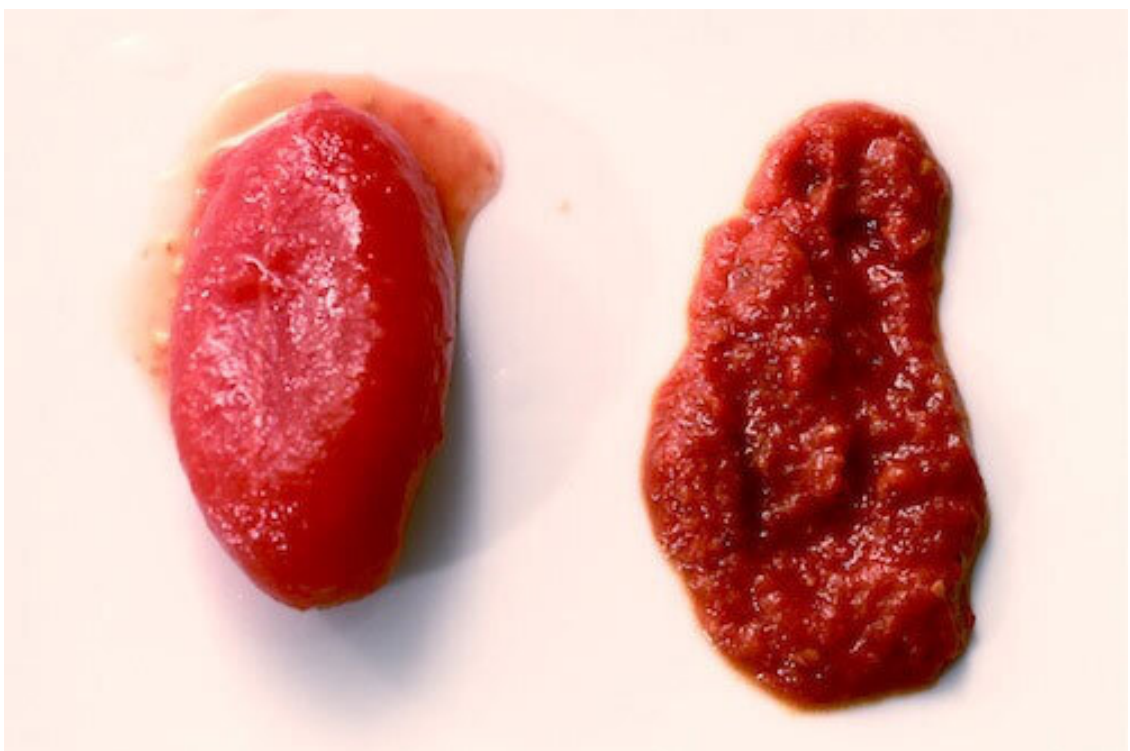
Вы можете найти удивительно большое количество вариантов при выборе типа томатов, для того, чтобы разместить их на поверхности своей пиццы. Например, на пиццу можно выложить свежесрезанные летние, только что созревшие, томаты, после того как достали пиццу из печи или можно выбрать простой консервированный соус бренда Rodolfi в разгар зимы. В этой книге мы покажем использование разных томатных дериватов, от свежих до пасты.



Журнал PMQ Пицца и Паста

Главное правило для свежих томатов – использовать их в разгар сезона и аккуратно обращаться с ними. Консервированные томаты сильно различаются от производителя к производителю, поэтому рассмотрите разные варианты и пусть ваши вкусовые рецепторы сделают свой выбор.

Консервированные томаты также поступают в пиццерию в разной стадии переработки.



J. Kenji Lopez-Alt

Прежде всего, мы говорим об использовании консервированных томатов, так как они гораздо более постоянны по качеству в течение года. Но какой вид консервированных томатов выбрать? Большинство известных брендов предлагают 5 видов консервированной томатной продукции:



PMQ Pizza Magazine

1. *Томаты консервированные целые без кожицы* – это томатный продукт, который меньше всего подвергался промышленно переработке. Это целые с которых снята кожица (паром, щелочным раствором или гидравлическим ударом в закрытой емкости), а затем упакованные в банки с томатным пюре или томатным соком. Те, которые упакованы в соке, подвергаются меньшей обработке и, таким образом, более универсальные в применении (томаты, упакованные в пюре, всегда будут иметь «вареный» вкус, даже если вы используете их прямо из банки).

2. *Томаты нарезанные дайсами (dices) или слайсами (slices)*, то есть, большими кусочками – это целые томаты без кожицы, которые были нарезаны при помощи специального оборудования, а затем упакованы в банке с соке или пюре. Основное различие с целыми томатами заключается в том, что обычно кусочки томатов подвергают воздействию хлорида кальция, таким стабилизирующим агентом, для того чтобы кусочки томатов сохраняли свою форму при нахождении в консервной банке. Проблема состоит в том, что хлорид кальция делает эти кусочки слишком твердыми. И они не полностью разрушаются при варке. Поэтому ищите те томатные бренды, которые не применяют хлорид кальция (иногда консервированные целые томаты без кожицы также содержат этот стабилизирующий агент, но на целые томаты он не оказывает сильного воздействия).

3. *Томатная пульпа (crashed tomatoes или tomato pulp)*. Внешний вид может сильно варьировать в зависимости от бренда. Нет каких-то строгих стандартов для томатной пульпы, но обычно различают несколько видов в зависимости от размеров кусочков или их консистенции. Это могут быть кусочки размером от 1 см до 0,4 см (тонкая, fine).

4. *Пицца-соус или пюре из томатов* – это сваренный и процеженный томатный продукт. Это отличный короткий путь для быстрого приготовления варёных соусов, но вашему соусу будет не доставать той сложности вкуса, которую вы получаете при уменьшении степени переработки томатного продукта.



J. Kenji Lopez-Alt

5. *Томатная паста* – это концентрированный томатный сок. После варки свежих томатов все большие твердые кусочки удаляют при помощи сита, а полученный сок продолжают варить на небольшом огне до содержания влаги в 76 % или даже меньше. Томатная паста часто используется как составная часть томатного соуса, например, с другим видом консервированных томатов.

Таким образом, томаты кусочками – слишком твердые, пульпа имеет слишком не постоянную консистенцию, пицца-соус (пюре из томатов), томатная паста слишком сильно сварены, поэтому остаётся только консервированные целые томаты без кожицы. Лучше всего, выбрать те целые томаты, которые добавляются в томатном соусе, затем быстро перемешать блендером до консистенции пюре.

В процентном отношении в российских пиццериях красные соусы составляют примерно 80 %, а белые 20 %. Но это соотношение будет быстро меняться за счет большого количества «белых» соусов и быстрого развития популярности «белых» пицц.

При этом, красные пицца-соусы представлены как уже готовыми, то есть выпускаемыми промышленными производителями, а также пицца-соусами, приготовленными из томатной пульпы. 60 % российских пиццерий отдают предпочтение готовым томатным пицца-соусам. Остальные 40 % самостоятельно готовят соусы из томатной пульпы, измельченных или целых томатов.

Теперь поговорим о плюсах готового пицца-соуса (как томатных, так и белых). Их несколько:

– *стандартность соуса.*

Всегда один и тот же стандартный соус наносится на пиццу вне зависимости от географического места расположения пиццерии или сети пиццерий. Поэтому мы хотели бы отметить именно готовый пицца-соус, особенно для пицца-предприятий, развивающихся по франшизе, для которых применение стандартных ингредиентов – это краеугольный подход к единообразию выпускаемой готовой продукции и идентичности или принадлежности к данной сети пиццерий.

– *простота применения.*

Выражается в последовательном применении трех глаголов: достал – открыл – перелил. То есть, чем проще – тем лучше! Нет необходимости в закупке, хранении и применении разных ингредиентов, которые нужно добавлять в томатную пульпу, если вы сами готовите пицца-соус в пиццерии. А надеяться и верить в то, что в каждой вашей пиццерии ответственный сотрудник, приготовляющий по утрам пицца-соус добавит именно то количество черного перца или соли, которое необходимо по закладке, может только очень самоуверенный человек.

– *экономичность.*

Речь идет о том, что этот пицца-соус представляет из себя концентрат, то есть, перед использованием его необходимо разводить. Пицца-соусы большинства промышленных производителей на 20–30 % разводятся водой и консистенция соуса устраивает пиццайоло. При нанесении на тесто или корочку парбейк и последующем выпекании вкус соуса оставался привлекательным, а тесто не становилось водянистым. При этом себестоимость этой товарной позиции в технологической карте пиццы снижается на треть, а это значит, что ваша готовая продукция становится более конкурентоспособной, естественно, при сохранении ее высокого качества. А, например, готовый пицца-соус 12/14 бренда Rodolfi на 80 % разводится водой. Это лучшее, по показателю экономичности, предложение на российском рынке.



Журнал PMQ Пицца & Паста

При приготовлении соусов на основе томатной пиццы большое количество пиццерий используют свои собственные рецептуры того, что добавлять в пульпу. Но есть и уже готовые смеси специй.



Журнал PMQ Пицца & Паста

Для этой цели компания Распак предлагает использовать приправу для томатной пульпы от S. U.CHEF, что позволит сделать соус с одной стороны, оригинальным, а с другой стороны, стандартным вне зависимости кто и в каком объекте пицца-сети готовит пицца-соус.

Белые соусы создаются на основе:

1. Животные белков, прежде всего, молочных продуктов.
2. Растительных масел.

Среди белых соусов наиболее популярными являются – сливочный Альфредо (со шпинатом и без), чесночный, ранч, сырный, соус из сыра рикотта, Цезарь и другие. В белой группе представлены соусы разнообразных вкусов, которые наносят на тесто или корочку парбейк как альтернативу томатному пицца-соусу.

Позволяют разнообразить меню и удерживать интерес гостей. Соусы должны быть стабильными при термообработке.

Самыми популярными являются соусы приготавливаемые непосредственно на пиццерии. Это – сливочный соус Альфредо и его вариант со шпинатов, а также соус на основе сыра рикотта и, конечно же, разные варианты песто и сальса. Кроме того, компании-производители обычно предлагают большое разных готовых наименований, но самыми часто применяемыми являются соусы с чесноком – это чесночный соус и соус ранч. Первый соус применяется для приготовления отлично продаваемого продукта. У разных предприятий он имеет разное название – сырные палочки, чесночный хлеб, сытные палочки. Чесночный соус наносится на поверхность раскатанной корочки, на него добавляется сыр моцарелла – и в печь. Получается отличное блюдо, одно из самых продаваемых в пиццериях, самое маржинальное, самое акционное (часто применяется в акциях) и самое под пиво (за счет качественного чесночного соуса). Это простые сырные палочки. А если сверху добавлять жареный бекон (кусочками) или ветчину с грибами, вы предложите своим клиентам очень вкусный и оригинальный продукт.

Соус ранч, а вместе с ним и пицца-ранч стали очень популярными в России в последние 5 лет. Это связано, прежде всего, с уникальным вкусом этого соуса, который как известно был

случайно придуман американцем Стивом Хенсоном в середине 20 века и является смесью майонеза и пахты с сухой зеленью, перцем, сушеными чесноком и луком. Кстати, соус ранч является самым любимым американцами и очень часто готовится дома.

2-й этаж

Декоративные соусы – это соусы, наносимые на поверхность уже выпеченной пиццы. То есть соус наносится на пиццу, а именно на топпинги или сыр, после того, как пицца достается из печи. Эта группа включает в себя большое количество соусов, таких как – барбекю, ранч, сырный, чесночный и т. д. Обычно мы наносим эти соусы на пиццу при помощи специальных выдавливаемых пластиковых контейнеров-сквизов (сквиз-бутылок).

Группа декоративных соусов наиболее полно представлена большим количеством различных вариантов, что позволяет удовлетворить самые изысканные пожелания покупателей. Это такие бестселлеры как барбекю, цезарь, сырный, сливочный и другие. Отличительная особенность этой группы соусов – нанесение их непосредственно на готовую пиццу, т. е. пицца далее не подвергается термической обработке и вкус нанесенного соуса остается неизменным. И не только вкус, но и цвет. Цветовая палитра соусов данной группы также имеет значение при выборе нанесения на готовое изделие. Данные соусы поставляются упакованные в полкилограммовые пластиковые упаковки, которые очень удобны для переливания в сквизы. Не промахнешься, не прольешь, не потеряешь. Кроме того, в зале для обслуживания гости пиццерии могут сами добавлять эти соусы через дозаторы, что вызывает дополнительный интерес и привлекает клиентов.

СОУСЫ В БАЛКАХ





Соус Цезарь



Соус Ранч



Соус Сырный



Соус Кисло-сладкий



Соус Барбекю



Соус Чесночный



Соус Горчичный



Соус Карри



Соус Сальса острый



Соус 1000 островов



Соус Для гамбургеров



Кетчуп



Соус майонезный Чипотле



Соус Терияки



Соус Цитрусовый



Соус Песто с базиликом

СОУСЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ



Соус Сметанный с грибами



Соус Цезарь (для пиццы)



Соус сливочный Альфредо



Соус Шпинатный

наименование	масса нетто, г	количество в коробке, шт.	срок годности, дн.
Пакет Балк	500	9	180
Пакет Балк	1000	4	180

3-й этаж

Диппинг соусы (от английского слова *dip* – макать) или дип-поты – это соусы, которые применяются для того, чтобы макать в них кусочки (слайсы) пиццы, а также закуски (нагеттсы, крылышки, бедрышки, сырные и хлебные палочки). Также к этой группе мы относим порционные соусы, выдавливаемые из мини упаковок (сашетов) на салаты, пасты и закуски. Мы насчитали примерно 20 видов диппинг соусов и их количество постоянно растет, за счет запросов потребителей и фантазии производителей. Самые популярные – чесночный, томатный, ранч, сладкая горчица, сырный, сливочный, цезарь, 1000 островов, французский и др. Наиболее часто используемая упаковка – это пластиковый контейнер, по форме и размерам примерно похож на спичечный коробок. Сверху контейнер закрыт фольгой. Емкость контейнера с соусом примерно в 80 % составляет 25 мл соуса. Есть также более крупные контейнеры, вмещающий 30–50 мл соуса – это так называемые групповые упаковки. Обычно они имеют круглую или квадратную форму. Выдавливаемые соусы, чаще всего, фасуются в упаковку из фольги, емкостью 25–50 мл.

ПОРЦИОННЫЕ СОУСЫ В УПАКОВКЕ ДИП-ПОТ 



масса нетто, г	количество в коробе, шт.	срок годности, дн.
25	72	180

Относительно диппинг соусов (дип потов), выпускаемых компанией Распак необходимо отметить то, что упаковка дип-пот отличается современным дизайном, качеством и практичностью – соусы удобно хранить, применять и продавать. Большие порции по 25 мл и широкая линейка разнообразных вкусов (мы насчитали 12) позволяют использовать соусы максимально широко – для пиццы, закусок. А для салатов очень удобно применение сашетов (соусов в мини упаковках), таких как, томатный, барбекю, майонезный, соевый, горчица. В пиццерии дип поты мы используем как бесплатное вложение в коробку при доставке пиццы, так и для их дополнительной реализации при приеме заказа. При этом производитель представляет специальные подставки, удобные для размещения:

- на производстве – на столе для нарезки пиццы и формировании заказа (кат-тейболе)
- и на прилавке, где опытный продавец, используя искусство продаж по предложению (Suggestive Selling System), обязательно должен предлагать покупателю на выбор один или несколько видов этих соусов для того, чтобы создать у покупателя ту или иную палитру вкусов, то есть, дип-поты – самый востребованный и популярный продукт для апселлинга (дополнительные продажи для увеличения стоимости среднего чека).

4-й этаж

Десертные соусы, наносимые на уже выпеченную пиццу. Прежде всего, мы говорим об ореховом соусе/креме Nutella. Чаще всего мы применяем эти соусы для десертных пицц, например, на днях рождениях, а также других кейтеринговых мероприятиях.



Журнал РМQ Пицца & Паста

Отличная пицца – это:

- правильно собранная, то есть, в соответствие с рецептурой и пожеланиями покупателя
- правильно выпеченная, то есть, с выбором соответствующего вида печи и соблюдением таких режимов как температурный и временной
- имеющая привлекательный внешний вид, то есть, компоненты пиццы и топпинги намеренно распределены по поверхности пиццы, а не просто «набросаны» как попало.

Первым на тесто или на частично выпеченную корочку наносится соус: красный (томатный) или «белый» (на молочной основе или на основе растительного масла).

Часть 2. Продукты из томатов (томатные дериваты)



PMQ Pizza Magazine

Можно брать целые томаты и измельчать их руками. Или консервированные томаты без кожицы и также давить их вручную. Эти два томатных продукта сильно отличаются друг от друга, причем только консервированные измельченные томаты имеют консистенцию соуса. Вы можете заменить один на другой, но вам понадобится больше целых томатов, чтобы заменить тоже количество измельченных консервированных томатов. Иногда мы используем уже готовую томатную пульпу с измельченными кусочками разного размера. Кроме того, это может быть уже готовый пицца-соус прямо с завода или, даже, томатная паста. И последний продукт, который все больше и больше начинаем применяться в пицца-индустрии – это вяленые томаты. Конечно, мы используем их не как основа для соуса, а в качестве топпинга для придания пицце глубокого, богатого, концентрированного томатного вкуса.



Журнал PMQ Пицца и Паста

Из томатов получают производят две группы продуктов (derivатов):

1. Свежие продукты:

- томаты, целые, очищенные/без кожицы
- томаты кусочками (дайсы или слайсы)
- пульпа (с крупными и средними кусочками)
- пульпа fine.

2. Концентрированные продукты:

- паста
- пицца-соус/пюре.

3. Томатный сок (разных видов).

4. Томатный порошок.

Это максимальный ассортимент, выпускаемый предприятиями переработки томатов. В пицца-индустрии применяются представители первой (свежие) и второй (концентрированные) группы.

Основным различием между ними представителями первой и второй группы является степень концентрирования, измеряемая в градусах Брикса.

Что такое Брикс?

Шкала Брикса была названа в честь немецкого ученого Адольфа Брикса, который в XIX веке изобрел ареометр – инструмент, способный измерять содержание сахара в виноградном соке для вина. До этого сахар определяли субъективно, на вкус. Шкала Брикса также может использоваться для измерения сладости сока других плодов, например, томатов. В виноделии 1°Bx эквивалентен 1 грамм растворимых твердых веществ (сумма сахарозы, фруктозы, витаминов, белков и т. д.) на 100 г виноградного сока. Урожай винограда стараются собрать при определенном уровне Брикс, так как степень спелости плода и соответствующее содержание

сахара в нем напрямую связаны с ферментацией сока и преобразованием его в алкоголь. На процесс превращения сахара в алкоголь и углекислый газ влияют также доступ кислорода, температура, количество дрожжей и их разновидности. Так же, как для винограда и других плодов, время сбора урожая томатов и измерение уровня Брикс имеют крайне важное значение в том случае, если они предназначены для консервации. Томаты в банке должны обладать определенным устойчивым вкусом, кислотностью, текстурой и содержанием воды. Эти факторы влияют на степень густоты соуса и могут варьироваться от банки к банке. Созревание плода включает в себя серию связанных между собой сложных преобразований, происходящих под влиянием ферментов. При распаде крахмала на простые сахара увеличивается сахаристость томатов. В результате разрушения хлорофилла синтезируются такие пигменты, как антоциан и ликопин, и цвет томата меняется с зеленого на красный.

Благодаря уменьшению количества органических кислот плод становится менее терпким, по мере разрушения пектина – более мягким, а под влиянием синтеза летучих ароматических соединений приобретает характерный аромат. Брикс – чрезвычайно полезный и объективный маркер зрелости». Градусы Брикса – это количество твердых веществ, растворенных в жидкости. Дистиллированная вода, например, не содержит твердых субстанций, вот почему она имеет показатель, равный 0 градусов Брикса.

Свежий томат, если его выжать, имеет показатель, равный 4–5 градусам Брикса. Это связано с тем, что в томатах помимо воды находятся еще такие субстанции, как сахара, соли и другие питательные вещества. Таким образом, сок, который вы получите, выжав помидор, имеет показатель выше 0 градусов Брикса. Если же только что выжатый томатный сок подвергнуть нагреванию, то часть воды испаряется и получившийся продукт (соус) становится более концентрированным. Градус Брикса соуса увеличивается в связи с тем, что возрастает процент содержания твердых веществ по отношению к целому продукту.

Итак:

- дистиллированная вода – 0°
- томаты свежие – 4–5°
- соус, приготовленный при варке в течение нескольких минут, – 6–7°
- соус, приготовленный при варке в течение нескольких часов, – 28–30°.

Классификация продуктов, получаемых из томатов:

1. Концентрированные продукты (Брикс >8°) – свежие томаты раздавливаются, перемещаются в концентратор, где они подвергаются нагреванию в течение нескольких часов. При этом часть воды испаряется, концентрация сухих веществ, а значит, и градус Брикса увеличиваются. В этом процессе могут применяться любые томаты, даже зеленые или перезревшие, так как в процессе концентрирования цвет полученной массы становится однородным.

2. Свежие томаты (Брикс <8°) – сначала тщательно сортируются, из них убираются зеленые и перезревшие. Затем свежие томаты раздавливаются, помещаются в упаковку, которая уже нагревается в течение необходимого времени, чтобы продукт подвергся стерилизации.

Для продуктов в асептических мешках это время составит 12 минут, а для банок – 30 минут. Если необходимо повысить концентрацию готового продукта, то в него добавляется томатное пюре, но во всех случаях его количество составит менее 30 %. Это необходимо для соблюдения свежести и качества конечного продукта:

- томатная паста (Брикс 28–30°) – применяется, например, для приготовления томатных хлебных палочек;
- томатное пюре/пицца-соус (Брикс 10–14°) – применяется для приготовления пиццы, пасты и томатного супа;
- очищенные томаты (Брикс 5,5–6,5°) – применяются для приготовления лазаньи;
- томатная пульпа (Брикс 5,5–6,5°) – применяется для приготовления пиццы и пасты;

– томатная пульпа fine (Брикс 6,5–7,5°) – применяется для приготовления пиццы. Концентрация любого продукта и его значение Брикса увеличиваются при его приготовлении (варке).

Однако сам процесс приготовления имеет ряд отрицательных моментов, которые оказывают прямое действие на качество готового продукта:

- теряется ощущение свежести
- вкус становится «сваренным» и более кислым
- теряется запах
- теряются питательные вещества
- цвет становится темнее.

Добавление воды приводит к снижению показателя Брикса, но это не способствует восстановлению качественных характеристик, которые были утрачены во время процесса концентрирования (готовки).

Золотое правило: свежий продукт всегда будет более качественным по сравнению с консервированным, разведенным водой для уменьшения показателя Брикса.

Всегда помните, что:

- продукты из томатов классифицируются в зависимости от показателя Брикса в концентрированных и свежих продуктах.
- в соответствии с рецептурой в то или иное блюдо добавляются разные продукты, полученные из томатов с разным значением показателя Брикса.
- свежие продукты из томатов могут с легкостью заменять друг друга, потому что у них схожие показатели концентрирования (Брикса).
- если вы захотите использовать томатную пасту для приготовления пиццы или пасты, то вы должны развести ее до необходимого значения показателя Брикса (5,5–7,5). Однако полученный при разведении продукт будет более низкого качества из-за того, что он потерял свежесть и натуральный вкус в процессе концентрирования.
- таким образом, когда это возможно, используйте свежие, а не концентрированные продукты.

Основные томатные продукты, применяемые в общепите

Концентраты

продукт	описание	преимущества	свежесть	практичность	удобство	Брикс
Томатное пюре /пицца-соус	В ресторанном бизнесе словосочетание «томатное пюре» заменено понятием «пицца-соус». Это натуральный и дешевый продукт. Фактически это пюре с кожицей и семенами	1. Низкая цена, ведь этот продукт также может разводиться водой при использовании; 2. Наличие кожицы и семян делает его похожим на томатную пульпу.	2	2	3	от 12 до 14
Томатная паста	Концентраты получают в процессе варки томатов при очень высокой температуре в течение длительного времени. Имеют вкус вареных томатов.	Низкая цена, хотя может показаться, что этот продукт более дорогой, но не надо забывать, что томатные концентраты должны разводиться водой при использовании.	0	2	3	от 28 до 30

Свежие

продукт	описание	преимущества	свежесть	практичность	удобство	Брикс
Томаты без кожицы	Цельные томаты, упакованные в банку	1. Эти томаты должны измельчаться при использовании; 2. Они имеют малый выход (10–15%) по сравнению с томатной пульпой или томатами, нарезанными кубиками.	3	1	0	от 5,5 до 6,5
Томаты, нарезанные кубиками (дайсами)	Томаты нарезаются на кубики размером 16 x 24 мм	Кусочки томатов достаточно большие и могут быть использованы для приготовления специальных блюд. Для приготовления пиццы и пицца-соуса практически не применяются	3	2	1	от 5,5 до 6,5
Томатная пульпа	Тщательно отобранные томаты измельчаются, и полученная масса пропускается через стандартные сито. Размер кубиков 10 x 10 x 10 мм	Сохраняется вкус свежих томатов в связи с тем, что в процессе экструзии нагревание ограничено до минимума. В пульпе видны небольшие кусочки томатов	3	3	2	от 5,5 до 6,5

**Свежие
(продолжение)**

продукт	описание	преимущества	свежесть	практичность	удобство	Брикс
Томатная пульпа fine	Тщательно отобранные томаты измельчаются, и полученная масса пропускается через мелкое сито. Размер кубиков 6 x 6 x 6 мм	1. Сохраняется вкус свежих томатов в связи с тем, что в процессе экструзии нагревание ограничено до минимума. В пульпе видны небольшие кусочки томатов. 2. Лучше всего подходит для нанесения на пиццу, так как мелкие кусочки равномерно распределяются по поверхности корочки. 3. Более высокая концентрация томатных кусочков по сравнению с томатной пульпой без потери вкуса свежих томатов	3	3	2	От 6,5 до 7,5



PMQ Pizza Magazine

Состав томатных соусов:

1. Томаты

– целые без кожицы (пелати)

- кусочки (дайсы)
 - кусочки (слайсы)
 - пульпа – это кусочки разного размера, например 10 мм, 7 мм, 4 мм (fine)
 - паста
2. *Масло растительное (жиры):*
- масло оливковое extra virgin
 - масло оливковое virgin.
 - подсолнечное масло



J. Kenji Lopez-Alt

Большинство пицца-соусов начинаются с базы, которой является оливковое масло extra-virgin, которое отлично подходит, но есть более интересный вариант. Я говорю об удивительно простом соусе из сваренных на медленном огне томатов, с добавлением сливочного масла, двух половинок луковицы (лук убирается из соуса после варки). В целом получается исключительно мягкий по консистенции, сложный по вкусу и восхитительный соус.

Давно известно, что добавление сливочного масла в соус помогает сглаживать все острые углы и получать во рту более полный и богатый ароматами вкус. И наш соус не является исключением. Просто заменяем одну столовую ложку используемого оливкового масла extra-virgin на неполноту сливочное масло, которое добавляет соусу сладость, комплексность и мягкость вкуса без каких-то дополнительных работ.

3. *Соль:*

- морская мелкого помола
- кошерная.
- столовая

4. *Сыр пармезан*

- тертый

5. *Чеснок:*

- свежий, очищенный в виде зубцов (нарезанный или давленный)

- гранулированный
- порошок
- 6. *Лук белый*:
 - свежий, очищенный, мелконарезанный
- 7. *Перец черный*:
 - гранулированный
 - порошок
- 8. *Перец красный*:
 - стручки сушены.
 - хлопья.
 - порошок
- 9. *Бasilik (зеленый)*:
 - свежий, листочки
 - порошок
- 10. *Орегано*:
 - свежий, листочки
 - порошок
- 11. *Тимьян*:
 - свежий, листочки
 - порошок
- 12. *Майоран*:
 - свежий, листочки
 - порошок
- 13. *Кориандр*:
 - порошок
- 14. *Кумин (зира)*:
 - порошок



J. Kenji Lopez-Alt

Типичными приправами в томатный являются сухой орегано, сухой базилик, тертый сыр пармезан, чесночный порошок и сухие хлопья красного перца чили.

В большинстве рецептов соусов для пиццы добавляется или сухой орегано или смесь сухих итальянских трав. Чаще всего это сухое орегано и базилик. Можно заменить сухой орегано на свежие листья, но исследования показывают, что соусы, сделанные из сухой и свежей травы, не показывают больших различий.

Многие пиццамейкеры утверждают, что свежие травы лучше сухих и они правы в большинстве случаев. Большинство трав, содержащих ароматные компоненты, являются довольно-таки чувствительными к содержанию воды. Это означает, что любой процесс, приводящий к потере воды, одновременно ведет к потере и исчезновению аромата.

Но это не всегда так и вот почему. Острые травы (травы с острым вкусом), которые имеют тенденцию расти в горячем и относительно сухом климате, такие как, например, орегано имеют ароматический компонент, который относительно стабилен при высокой температуре и хорошо сохраняется в листьях. Они приспособились к высокой температуре и низкому содержанию влаги в условиях окружающей среды. Другие травы, произрастающие в засушливых регионах, такие как розмарин, майоран, лавровый лист, тимьян и шалфей также хорошо сохраняются при высушивании.

С другой стороны, базилик должен добавляться свежим. Лучше всего, просто добавить целые листья, а не нарезанные или мелко крошенные тогда, когда соус кипит в кастрюле на огне, а затем убрать их из соуса по окончании процесса приготовления соуса. (1)

Томатная пульпа и томатная пульпа fine являются лучшими продуктами для приготовления пицца-соуса и нанесения на пиццу в связи с тем, что они гарантируют сохранение вкуса свежих томатов, практичны и легки в использовании при сохранении конкурентной цены.

В настоящее время в пицца-бизнесе наиболее применяемыми продуктами, получаемыми из томатов, являются томатная пульпа и томатная пульпа fine – примерно 40 % от общего потребления.

Только 4 % пиццерий используют томатную пасту.

Красный, или томатный соус, примерно в 50 % представляет из себя приготовленный на заводе пицца-соус. Кроме того, он часто применяется как базовый продукт для приготовления своего «фирменного» томатного пицца-соуса, то есть, внесения дополнительных ингредиентов (специй, трав, масел, сыров, сахара, соли, чеснока и т. д.) и возможной варки. Если вы приготовили большое количество томатного пицца-соуса, то обязательно поместите его в холодильник, где он может храниться от 3 до 5 дней. Обычно в пиццериях добавляют оливковое масло или оливковое масло extra virgin, а также соль, перец, свежие листья базилика и щепотка сахара для нейтрализации кислотности полученного соуса. На своем рабочем месте (мейклайн) вам необходимо иметь лексан, заполненный томатным соусом, плюс определенное количество (на день работы) должно находиться в холодильнике, для последующего заполнения мейклайн в течение рабочего дня.



PMQ Pizza Magazine

Трудно поверить, но именно нанесение томатного пицца-соуса на поверхность теста или корочки парбейк является наиболее сложным этапом в сборке пиццы. Для этого этапа выпускаются и применяются специальные ложки, размером превышающие обычные столовые. Старайтесь, если это возможно, подобрать такие ложки, вес томатного соуса в которых соответствовал тому количеству, которое необходимо для внесения на пиццу согласно рецептуре. Томатный соус всегда наносится в центр растянутого теста и с помощью нижней части ложки (иногда плоской) равномерно распределяется по часовой стрелке от центра в направлении борта не доходя до него 2–3 см («два пальца»).



Журнал PMQ Пицца & Паста

Это самый быстрый способ нанесения – циркулярные движения от центра кнаружи. Всегда наносите соус плавным движением для того, чтобы избежать появления участков теста не покрытых томатным соусом. Эти участки теста будут сожжены в печи. То есть, пицца-соус является не только традиционной, одной из трех основных частью пиццы, но также сохраняет корочку от сгорания во время выпекания (1). Есть пиццерии, которые для пицца-соусов применяют классические консервированные томаты без кожицы и хотя они имеют отличное качество, но имеют тенденцию продавливать тонкое тесто и по этой причине редко используются пиццериями. Они чаще применяются до пан пиццы, где эта проблема вообще отсутствует. Если вы используете свежие томаты, то всегда выбирайте только зрелые. При приготовлении соуса тонко нарезать томаты, добавляйте соль, сбрызгивайте оливковым маслом и добавляйте небольшое количество свежего базилика. Очевидно то, что если мы используем свежие томаты (кусочки), то некоторые участки поверхности теста остаются «не закрытыми» и они обязательно должны закрываться сыром моцарелла, для того, чтобы избежать подгорания или избыточного поднятия (пузыри). В следствие то, что томаты останавливают поднятие теста во время выпекания (по этой причине томатный соус не наносится на борт).



PMQ Журнал Пицца & Паста

Чем больше пицца и ее корочка, тем больше на ней должно быть пицца-соуса. Так для большой пиццы толстая корочка по-чикагски или для пиццы толстая корочка по-сицилиански, необходимо добавлять больше соуса, с более плотной и крупной консистенцией. А для классической нью-йоркской пиццы, будет использоваться меньшее количество соуса. Вы можете подумать, что золотым стандартом для приготовления пицца-соуса является правило – берем свежие томаты и варим их в течение нескольких часов (большая часть пицца-соуса – это томатная пульпа и томатная паста), который просто смешиваются, затем добавляется небольшое количество специй, все это перемешивается с оливковым маслом и в таком виде используется в дальнейших процедурах, без какой-либо варки. Мы оставляем соус при комнатной температуре до того, как наносить их на пиццу.

Во-первых, томаты уже “сварены” под действием повышенной температуры и давления при процедуре пастеризации.

Во-вторых, томаты еще раз запекаются на пицце, когда она выпекается в печи. Если вы подвергаете их тепловой обработке заранее, то большинство соусов потеряют свой запах свежести и становятся переваренными, сильно концентрированными или даже подгорают при выпекании в печи. Для пиццы толстая корочка по-чикагски с фаршированным бортом и пиццы в детройтском стиле, я немного варю свой соус для того, чтобы согреть его. Это приводит к тому, что соус немного теряет свой запах для того, чтобы ускорить время варки, и как результат, структура соуса становится сильнее.

В отношении всех остальных соусов, которые применяются в этой книге и которые сделаны простым смешиванием ингредиентов и добавлением специй без какого-то нагревания, рекомендуется, чтобы вы делали их на день ранее для того, чтобы все ингредиенты успешно растворились и дали свой вкус. Поместите их на хранение в холодильник и доставайте их одновременно с тестом (обычно за 1–2 часа до выпекания пиццы), за это время и тесто и пицца-соус согреют до комнатной температуры. Чтобы Вы не делали, запомните железное правило: никогда не носите холодный соус на тесто. Пицца-соус должен быть комнатной температуры или даже теплее. В некоторых пиццах томатный соус не применяется (так называемые «белые пиццы») или заменяются другим соусом (обычно чесночным, но соусы также делаются с добав-

лением шпината или лука). Переходим к соусам. Обратите внимание – это главный вкусоформирующий компонент пиццы.

Безусловно, можно готовить соусы по секретным рецептам вашего заведения, однако хотелось бы отметить, что, используя готовые соусы или применяя их как базу для создания ваших уникальных соусов, вы всегда будете иметь стандартный вкус: один и тот же соус поставляется в пиццерию и наносится на пиццу вне зависимости от географического места расположения пиццерии и мастерства повара. Это особенно важно для пицца-предприятий, развивающихся по франшизе, для которых применение стандартизированных ингредиентов – краеугольный подход к единообразию выпускаемой продукции и идентичности сетевого бренда. Удобно брать у одного поставщика всю соусную линейку. Например, компания Распак, <https://raspak.ru/> с торговой маркой S. U.CHEF идеальный вариант для этого случая.

Особенности применения пицца-соуса на корочку парбейк на основе теста пала

Редко применяется красный пицца-соус, примерно в 5 %-10 %, в основном, для приготовления пиццы с пепперони. Остальное пространство занято разнообразными «белыми» пицца-соусами. Это такие соусы как:

- сливочный соус «Альфредо»
- сливочный соус «Альфредо со шпинатом»
- соус «Ранч»
- соус «Цезарь»
- соус «Рикотта»
- соус «Чесночный»
- соус «Сырный»
- соус «Горчичный»

Большинство из «белых соусов» сделаны на основе растительных масел. Все «белые» соусы наносятся на поверхность пиццы при помощи сквиз бутылок (пластиковых дозаторов).

Часть 3. Работа с соусами при приготовлении пиццы

Мы уже говорили о том, что соусы варьируют от простых до сложных, от полного отсутствия термической обработки до разного уровня варки и жарки томатных продуктов. Попробуйте один томатный продукт или все, и выберите любимый, или используйте один из своих собственных вариантов соуса.

Ключевым словом для понятия соус должно быть слово яркость. Вкус соуса, особенно томатного соуса, должен вызывать ощущение яркость или вибрацию. Две простые уловки способствуют яркости соуса.

Одной из них является кислотность.

Добавление лимонного сока или красного виноградного уксуса могут усилить яркость «пустого» соуса.

Второй уловкой является то, что нельзя переваривать томаты. Дело в том, что томатная пульпа и томатное пюре поступают от производителя уже прошедшими термическую обработку, то есть, являются вареными. Они, конечно, не достаточно сварены для того, чтобы быть соусом для пасты, в котором вкусы добавленных трав и овощей должны проявиться и смешаться при варке томатного соуса в течение определенного времени. Но первичная термическая обработка на заводе вполне достаточна для пицца-соуса, потому что соус повторно варится в печи и именно в время выпекания пиццы происходит полное насыщения вкуса пицца-соуса.

Мы используем один из двух нижеприведённых томатных пицца-соусов при приготовлении любых видов пиццы, требующих нанесения именно томатного пицца-соуса. Иногда я использую свежие томаты или нарезанные слайсами, или кусочками. Оба соуса могут быть приготовлены быстро, а затем храниться в холодильнике, пока не потребуются. Если вы не планируете использовать приготовленный пицца-соус в течение недели, то его можно заморозить в воздухопроницаемом мешке и хранить в течение нескольких месяцев.

Некоторые производители томатных дериватов, делают свои продукты с повышенным содержанием соли по сравнению с другими. И вам будет необходимо правильно подобрать количество соли, добавляемой в вашу рецептуру пицца-соуса. Вы можете купить томатную пульпу в банках или целые помидоры в банках и разломать их пальцами до состояния томатной пульпы. Можно добавить базилик и орегано, а вот жители Неаполя, когда делают соус для пиццы маринара, то вносят в пицца-соус только орегано. Вкус трав и чеснока повышается во время выпекания пиццы, поэтому стремитесь не повышать их количество, добавляемое в пицца-соус.

Оборудование и инвентарь для работы с соусами

1. Плита нагревательная
2. Холодильник
3. Морозильник
4. Иммерсионный блендер – лучше всего подходит для измельчения соусов в блендере, особенно для небольших количеств. Он более удобен, чем настольный блендер и, кроме того, если вы начинаете им пользоваться, то лучше ощутите структуру получаемого соуса.
5. Кухонный комбайн.
6. Стол рабочий
7. Сотейник (средний, большой)
8. Кастрюля (малая, средняя, большая)

9. Сковорода (малая, средняя, большая)
10. Нож для снятия кожицы
11. Нож (малый, средний, большой)
12. Мельница для перца
13. Доска для нарезания
14. Сито
15. Чашка металлическая (малая, средняя, большая)
16. Контейнер пластиковый (лексан) – 1/2, 1/3, 1/6.

Существуют пять основных метода построения (сборки) пиццы, то есть, применяются пять разных порядков нанесения ингредиентов и топпингов на тесто (корочку):

Стандартный

1. тесто (корочка парбейк)
- 2. пицца-соус**
3. сыр моцарелла
4. топпинги
5. Украшения

Нестандартный

1. тесто (корочка парбейк)
- 2. пицца-соус**
3. топпинги
4. сыр моцарелла
5. Украшения

Инвертированный

1. тесто (корочка парбейк)
2. сыр-моцарелла
3. топпинги
- 4. пицца-соус**
5. Украшения

Сложный инвертированный

1. тесто (корочка парбейк)
2. сыр-моцарелла
3. топпинги
4. сыр моцарелла
- 5. пицца-соус**
6. украшения

И, наконец, сравнительно новый метод, называемый *непрямым*.

Этот метод применяется только при выпекании в сковороде (противне).

1. топпинги
2. сыр моцарелла
- 3. пицца-соус**
4. тесто (корочка парбейк)

После выпекания пицца переворачивается тестом вниз.

Одним из ключевых вопросов для получения качественной пиццы является правильное определение (как можно меньшее) количества соуса и сыра, наносимых на пиццу. Слишком большое количество соуса делает тесто мокрым, а слишком большое количество сыра – делает тесто сальным (жирным).

Ниже мы приводим общую процедуру приготовления не вареного пицца-соуса из томатной пульпы.

Конкретный состав ингредиентов и их количество зависит от конкретного соуса и приведены в соответствующих рецептах в главе 4.

Добавляемые ингредиенты:

1. Соль морская мелкого помола
2. Сахар
3. Перец черный
4. Перец красный (паприка) хлопья
5. Чеснок (давленный)
6. Масло оливковое extra virgin
7. Базилик зеленый (листья).

Приготовление соуса:

1. Если вы готовите пицца-соус из томатной пульпы, то откройте банку, перенесите все содержимое в пластиковый контейнер, например, в лексан 1/2.
2. Взвесьте и внесите в лексан необходимые ингредиенты для пицца-соуса: томатную пульпу, масло, перец красный и черный, соль, чеснок, мелко рубленный базилик и орегано.
3. Тщательно перемешайте все ингредиенты в течение 1 минуты.
4. Перенесите приготовленный пицца-соус в промаркированный пластиковый контейнер (лексан).
5. Закройте лексан крышкой и поместите в холодильник на 24 часа.
6. По истечении данного времени добавить тертый сыр Пармезан.
7. Вы можете пользоваться приготовленным пицца-соусом в течение 3–4 дней при условии его хранения в холодильнике.

Для транспортировки, например, в другую пиццерию, вы должны его упаковать, желательно под вакуумом, в пакет на 2–5 кг. На вашем рабочем столе (мейклайн) вы должны иметь лексан с пицца-соусом для приготовления пицц, а в холодильнике/холодильной камере – большой контейнер с готовым пицца-соусом для дальнейшей работы в течение дня или даже нескольких дней. Этот метод пригоден для всех ваших топингов. Он очень практичен, так как вы можете приготовить его заранее и хранить свежим в холодильнике перед использованием. Но примерно 50 % пицца-предприятий не готовят сами свой фирменный томатный пицца-соус. Они применяют уже готовый пицца-соус, изготовленный производителем. На заводе в томатную пульпу fine обычно добавляют соль, сахар и специи (орегано и базилик), после чего продукт подвергается варке и пастеризации. Готовый пицца-соус обычно применяют большинство сетевых пиццерий. Преимущества очевидны: готовый продукт, нет необходимости закупать дополнительные ингредиенты, нет процедуры приготовления пицца-соуса в пиццерии или производственном комплексе, для чего необходимы оборудованное рабочее место, инвентарь, уборка, мойка. Немаловажный плюс – возможность разводить готовый пицца-соус. Обычно добавляется до 20 % воды, поскольку пицца-соус – это концентрированный продукт. Но главное преимущество использования готового пицца-соуса – это постоянно стандартное качество готового продукта. А качество очень зависит от производителя и цены.

Нанесение пицца-соуса на поверхность теста или корочки парбейк

1. Необходимое количество пицца-соуса наносится на пиццу с помощью половника или специальной ложки. Количество пицца-соуса зависит от вида и размера пиццы.
2. Нанесите соус половником или ложкой в центр растянутой корочки (диска, блина, основы) теста.
3. Затем используя нижнюю часть ложки циркулярным движением от центра к бортику равномерно распределите соус по поверхности теста оставляя не заполненным наружное кольцо шириной 1,2 см. положив плоское дно половника на пицца-соус, одним спиралевидным

движением от центра наружу, не нажимая на половник, равномерно распределить его по всей поверхности диска от центра к борту, не доходя до него примерно 2–2,5 см сформировав что-то похожее на кольцо, так называемую линию соуса.

4. Половник (ложка) должен быть откалиброван на ту порцию пицца-соуса, которую необходимо наносить по технологической карте. Если в процессе нанесения пицца-соуса под половником появляются светлые пятна, необходимо уменьшить давление на половник. Если вы запачкали край корочки, то необходимо стирать избыток соуса с края пиццы, если соус растекается за пределы границы. Иначе наличие соуса на борту станет причиной немного горелого вкуса. Старайтесь не наносить даже небольшое количество соуса на бортик, ведь во время выпекания соус подгорит и корочка также будет иметь непривлекательный вид.

На «белые» пиццы соус не наносится, а обычно на поверхность пиццы с помощью кондитерского мешка добавляются розочки из сыра рикотта. В зависимости от пиццерии в соус могут добавляться травы, иногда и сахар, но ключевым положением является то, что соус варится перед посещением пиццы в печь.

Как наносить одинаковое количество соуса на пиццу

Количество пицца-соуса, наносимое на пиццу, должно быть «правильно» определено. В некоторой степени, конечно, этот параметр определяется персональным вкусом и таким образом разные пиццайоло имеют разный подход к точному определению этого количества. Но в счастью, есть нечто общее, а именно – консистенция или степень густоты. Большинство успешно работающих пицца-операторов разработали определенные инструменты и методы, которые делают процесс определения степени густоты приготавливаемого соуса относительно легким.

В то время как нанесение одного и того же количества пицца-соуса на пиццу не является большим вопросом для пиццайоло, но оно значит многое для покупателя. Для того, чтобы определить ему нравится больше соуса на своей пицце или меньше, ему необходима какая-то стартовая точка. Каждый раз, когда покупатель заказывает определенную пиццу, на ней всегда должно находиться одно и то же количество соуса, чтобы он имел возможность оценивать нравится ему это или нет. Если покупатель считает, что установленное количество соуса недостаточно, что он просит увеличить это количество. Если большое количество покупателей просят увеличить количество пицца-соуса, то вполне возможно, что вы делаете что-то неправильно и соответственно необходимо пересмотреть количество соуса и его рецепт.

Обучение персонала ваших пиццерий каждый день наносить одно и то же количество соуса для каждой выпеченной пиццы является важным вопросом.

Визуальная помощь

Память – это забавная штука. Научные исследования подтверждают, что наша память не такая надежная как мы думаем и что действительно произошло в прошлом и что мы помним об этом часто не совпадает. Поэтому, вы возможно не достигните одинакового нанесения пицца-соуса своими пиццайоло если будете надеяться на то, что сотрудники просто запомнят количество граммов соуса, необходимых наносить на каждый размер пиццы. Поэтому первым инструментом правильного порционирования соуса является значительная визуальная помощь.

Количество соуса, добавляемого на пиццу

размер пиццы	бортик без соуса	обычная порция	легкая порция	экстра порция
25 см	1,8 см	84 гр.	42 гр.	126 гр.
30 см	1,8 см	112 гр.	56 гр.	168 гр.
35 см	1,8 см	168 гр.	84 гр.	252 гр.
41 см	1,8 см	224 гр.	112 гр.	336 гр.
30 см пан или дип диш	1,8 см	112 гр.	56 гр.	168 гр.
35 см пан или дип диш	1,8 см	168 гр.	84 гр.	252 гр.
30 см тонкая корочка	0,3 см	112 гр.	56 гр.	168 гр.
35 см тонкая корочка	0,3 см	168 гр.	84 гр.	84 гр.
небольшая прямоугольная/квадратная	1,8 см	84 гр.	42 гр.	126 гр.
средняя прямоугольная/квадратная	1,8 см	112 гр.	56 гр.	168 гр.
большая прямоугольная/квадратная	1,8 см	168 гр.	84 гр.	252 гр.
специальные соусы	25 см	30 см	35 см	41 см
барбекю	42 гр.	70 гр.	98 гр.	126 гр.
Альфредо/чесночный	42 гр.	98 гр.	126 гр.	168 гр.

Сделайте постер из которого легко понять как выглядит пицца с правильным количеством соуса. На этой картинке должно быть указано ширина безсоусного кольца на тесте (корочке парбейк), а также количество пицца-соуса, наносимого на каждый размер пиццы. Этот постер должен быть размещен в пиццерии на видном месте. Имея перед глазами такой постер, достаточно будет одного взгляда чтобы пиццайоло быстро определил правильное количество соуса. Кроме того, у каждого пиццайоло должна быть детальная таблица в которой он может найти ответы на следующие ключевые вопросы:

- С помощью какого инструмента можно всегда добиваться правильного порционирования соуса?
- Каковы значения порций соуса для нанесения на пиццы всех размеров?
- Каковы значения малых и больших порций соуса для нанесения на пиццы всех размеров?
- Каков должен быть размер безсоусного кольца на пицце разных размеров?

Метод нанесения соуса ложкой под разным углом



PMQ Pizza Magazine

Когда приходит время наносить требуемое количество соуса многие пиццайоло предпочитают делать это с помощью ложки с плоской нижней поверхностью, которая помогает правильно порционировать соус и равномерно распределять его по поверхности теста (корочки парбейк). Кроме того, есть специальная схема определения этого требуемого количества соуса. К счастью есть высокоэффективный метод определения правильного количества соуса в любое время без помощи такой схемы. Необходимо наличие правильного размера ложки. Метод носит название «нанесение соуса по углам». Было определено, что когда добавляем соус ложкой объемом 84 грамма, угол под которым вы вставляете ложку и убираете ее позволяет каждый раз брать одно и тоже количество соуса.

Например, представим себе, что порция соуса для небольшой пиццы составляет 84 грамма. Опускаем ложку объемом 84 грамма в контейнер с соусом под углом в 60° и забираем необходимое количество соуса.

Если требуется нанести 112 граммов соуса для пиццы диаметром 30 см, то угол вхождения ложки в контейнер с соусом будет составлять 45°.

168 граммов соуса для пиццы диаметром 35 см потребуют угол вхождения в 15° (и увеличения количества отбирания ложкой соуса), а количества соуса равное 224 грамма потребует угла вхождения в 45° в два захода. Если в вашей пиццерии используют другие размеры порций для нанесения пицца-соуса чем те, которые мы привели выше, то просто отработайте для себя необходимый угол вхождения ложки.

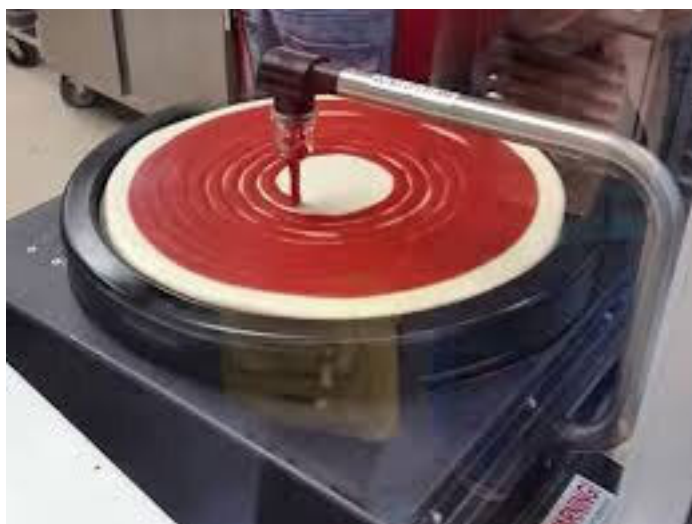
Распределение соуса по поверхности теста (корочки парбейк) требует определенного мастерства. Пиццайоло должен держать ложку горизонтально, не давя вниз и спиральным движением наносит пицца соус от центра наружу, к бортику теста. Опытный пиццайоло наносит

соус на среднюю пиццу двумя-тремя спиральными движениями. Он должен стремиться оставить безоусное кольцо теста необходимого размера при нанесении соуса на пиццу. При этом не допускается наличие пустых, то есть, без соуса, участков теста или, наоборот, сосредоточение соуса в некоторых местах корочки.

Метод взвешивания

Для того, чтобы достичь более точного нанесения пицца-соуса некоторые пицца-операторы используют метод измерения количества наносимого соуса на весах. Они применяют общую таблицу в которой определено необходимое количество соуса для каждого размера пиццы. Пиццайоло укладывает тесто (корочку парбейк) на весы и обнуляет весы. Затем он погружает ложку в контейнер с соусом и набирает полную ложку. Он наносит соус в центр теста до тех пор, пока на дисплее весов не появится требуемый вес соуса, например, 112 граммов для пиццы диаметром 30 см. Оставшееся количество соуса необходимо вернуть ложкой в контейнер с соусом. Затем ложкой он распределяет соус по поверхности теста пока скрин с тестом находится на весах. Он применяет метод спирального распределения соуса, двигаясь к наружному краю растянутого теста. Цель равномерно распределить соус, оставив при этом безоусное кольцо теста шириной 2 пальца или 3 см, потому что соус будет распределяться дальше к краю теста во время выпекания пиццы. Не в каждой пиццерии применяются профессиональные ложки, конечно, в многих заведениях продолжают пользоваться простыми ложками для нанесения и распределения соуса по тесту. Кстати многие пиццайоло все же предпочитают использовать ложку с круглой формой донной части вместе плоской.

Не удивительно, что технологическое развитие привело к появлению автоматизированные диспенсеров соуса, которые экономят время и затраты на рабочую силу. Эти диспенсеры наносят на тесто заранее установленное количество соуса. Автоматизированное оборудование позволяет направить усилия персонала для выполнения других задач и ускорить процесс приготовления пиццы. Один из производителей утверждает, что его оборудование позволяет нанести соус с точностью до 2,5 граммов на 350 пицц в час.



Business Insider

Пиццайоло применяют пекарские проценты для описания рецептуры теста. Возникает вопрос, а есть ли возможность выразить и формулу соуса в процентах? Да, есть метод выражения состава соуса в процентах. При изготовлении теста процент базируется на общем весе муки, а в соусе процентное содержание будет базироваться на общем весе соуса. Этот пара-

метр также известен как «истинный процент». Для того чтобы описать формулу соуса, прежде всего, мы должны суммировать веса всех ингредиентов соуса, а затем разделить вес каждого отдельного ингредиента на общий вес соуса.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Пицца соус используется в приготовлении пицц. Хранить при температуре 2°C-4°C в соответствии с действующим перечнем сроков хранения (общий срок хранения до 3 суток) в закрытом контейнере.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная жидкость со взвешенными частицами тонкоизмельченными частицами мякоти томатов красного или малиново-красного цвета, на поверхности блески масла, наполнители равномерно распределены в массе; соотношение ингредиентов согласно рецептуре.

Цвет: Оранжево- или малиново-красный, блески масла на поверхности желтого цвета. Не допускается бурая, темная окраска соуса.

Консистенция: Однородная, средней густоты.

Вкус и запах: Приятный, свойственный натуральным томатным продуктам, солёно-сладкий, достаточно острый, чесночный вкус. Запах – приятный, с легкой кислинкой свежий, с ароматом чеснока и базилика.

Нормируемые физико-химические показатели

Наименование	Массовая доля сухих в-в, %		Массовая доля жира, %	
	Мин	Макс	Мин	Макс
Пицца-соус (Родолфи)	67.32	74.79	1.67	1.76

Для определения минимального содержания жира использован экстракционно-весовой (арбитражный) метод.

Микробиологические показатели (СанПиН 2.3.2.1078–01)

КМА-ФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				
	БГКП (коли-формы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
5.0 * 10 ³	1.00	-	1.00	0.10	25.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
0.66	1.76	0.36	19.78

Добавление пицца-соуса

Температура пицца-соуса, который необходимо нанести на тесто или корочку-парбейк, должна быть не ниже 10°C, а лучше не ниже 15°C. Температура пицца-соуса является важным параметром по целому ряду причин:

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.