

Владимир Давыдов
Евгений Давыдов
Артем Митрофанов

Лучшие пиццы Америки



ЛитРес: Самиздат
Москва

УДК 641.5
ББК 36.99
Д13

Давыдов В., Давыдов Е., Митрофанов А.

Лучшие пиццы Америки / Давыдов В., Давыдов Е.,
Митрофанов А. — Москва: ЛитРес: Самиздат, 2021. — 405
с.

ISBN 978-5-532-98348-9

Все любят пиццу! И любят о ней говорить, ведь пицца – это самое продаваемое в мире блюдо. В книге "Лучшие пиццы Америки" Владимир Давыдов с соавторами описали тесто и пиццы в регионах Америки – от Детройта до Чикаго, от Нью-Йорка до Калифорнии, со всеми возможными вариантами соусов, сыров, ингредиентов и топпингов. Из 5 млрд пицц 3 млрд в год выпекаются в Америке. Здесь рождаются новые виды теста, стили пиццы, форматы обслуживания: «Возьми и выпекай», «Сделай сам» и направления – корочка-парбейк. Читайте–учитесь–делайте–зарабатывайте! Основная формула бизнеса: Знания + Действия = Прибыль.

ISBN 978-5-532-98348-9

© Давыдов В., Давыдов Е.,
Митрофанов А., текст, 2019
© Omiko Trading LTD., оформление, 2021

Содержание

Введение	7
Глава 1. Семейство теста	11
1.1. Оборудование, инвентарь, ингредиенты для приготовления теста	16
1.2. Менеджмент теста	62
1.3. Виды теста для пиццы	75
1.3.1. Основное тесто	75
1.3.2. Основное тесто с заквасками: бига и полиш . . .	86
1.3.3. Тесто «Американа»	98
1.3.4. Тесто для пиццы нью-йоркского стиля	101
1.3.5. Тесто для пиццы сицилийского стиля	108
1.3.6. Тесто для пиццы детройтского стиля	116
1.3.7. Тесто для пиццы чикагского стиля дип- диш (Deep-Dish)	123
1.3.8. Тесто для пиццы сент-луисского стиля (St. Louis style pizza dough)	136
1.3.9. Тесто для пиццы неаполитанского стиля	137
1.3.10. Тесто для пиццы нео-неаполитанского стиля	139
1.3.11. Тесто для пиццы римского стиля	142
1.3.12. Частично выпеченная замороженная корочка (парбейк)	162
1.3.13. Тесто для гриль-пиццы	167
1.3.14. Тесто для пиццы греческого стиля	169
1.3.15. Тесто для томатной пиццы из Филадельфии .	171
1.3.16. Тесто для пиццы бианка	173
1.3.17. Тесто для фокачча	174

Глава 2. Другие компоненты пиццы	182
Пицца-соус и соусы для пиццы	182
1. Общие положения	182
2. Рецепттура томатного пицца-соуса	190
3. Рецепттура томатного соуса для пиццы нью-йоркского стиля	190
4. Рецепттура томатного соуса для пиццы нью-йоркского стиля	191
5. Рецепттура белого соуса для пиццы пью-йоркского стиля (29)	193
6. Рецепттура по приготовлению томатного соуса для пиццы стиля Нью-Джерси	193
7. Рецепттура томатного соуса для пиццы детройтского стиля	194
8. Рецепттура томатного соуса для пиццы чикагского стиля «дип диш»	195
9. Рецепттура томатного для пиццы чикагского стиля на тонкой корочке (крекер)	195
10. Рецепттура томатного соуса для пиццы сент-луисского стиля	196
11. Рецепттура томатного соуса для пиццы стиля итальянских пекарен	196
12. Рецепттура соуса из сыра рикотта	197
Сыры	198
Ингредиенты для украшения пиццы	201
Глава 3. Основы приготовления пиццы	206
Пицца-соус	208
Топпинги	214
Глава 4. Пиццы американских регионов	228

4.1. Пицца нью-йоркского стиля (New York-style pizza)	231
4.2. Пицца стиля грандма (Grandma-style pizza)	250
4.3. Пицца неаполитанского стиля (Neapolitan-style pizza)	253
4.4. Пицца нью-йоркская – неаполитанская (New York—Neapolitan, aka Neapolitan-American)	256
4.5. Пицца сицилийского стиля	258
4.6. Пицца стиля Нью-Джерси	267
4.7. Пицца сент-луисского стиля (St. Louis—style pizza)	271
4.8. Пицца детройтского стиля (Detroit-style pizza)	276
4.9. Пицца чикагского стиля: дип-диш (Deep Dish), фаршированная (Stuffed pizza), на тонкой корочке (Chicago thin-crust pizza)	295
1. Пицца чикагского стиля «дип диш»	305
2. Фаршированная пицца чикагского стиля «дип диш»	313
3. Фаршированная пицца чикагского стиля «дип диш»	314
4. Пицца чикагского стиля на тонкой корочке	320
4.10. Пицца нью-хейвен стиля (New Haven—style, apizza)	329
4.11. Пицца калифорнийского стиля (California-style pizza)	334
4.12. Гриль пицца (Grilled pizza)	336
4.13. Пицца для баров и таверн (Bar-style pizza, Tavern-style pizza)	339
4.14. Пицца с томатами из Трентона (Trenton tomato pies)	341

4.15. Пицца в стиле олд-фордж (Old Forge—style pizza)	342
4.16. Пицца среднезападного стиля (Midwest-style pizza)	343
4.17. Пицца охай-вэлли (Ohio Valley—style pizza)	345
4.18. Пицца греческого стиля (New England Greek—style pizza)	347
4.19. Пицца стиля итальянских пекарен (Italian bakery—style pizza)	350
4.20. Томатная пицца из Филадельфии (Philadelphia Tomato Pie)	352
4.21. Стил французской хлебной пиццы (French Bread Pizza)	354
4.22. Монтанара (Montanara)	357
4.23. Пицца бианка (Pizza Bianca)	358
4.24. Пицца римская аль телия (Roman Pizza al Taglio)	361
4.25. Фокачча	367
Глава 5. Еще два важных компонента пиццы	381
Коробка для пиццы	384
Термосумка для доставки пиццы (еды)	389
Приложение 1	392
Приложение 2	397
Использованная литература	403

Введение

Мы давно хотели ввести в курс по приготовлению американских пицц в перечень предметов, преподаваемой нашей пицца-школе. Но встал вопрос, как это сделать. Я решил посоветоваться с Тони, моим другом и партнером, проживающим в США и владеющим несколькими пиццериями, а также пицца-школой. Он сказал мне: «Приезжай и окунись в удивительный мир пиццы по-американски». Договорились с ним о том, что вводный курс я пройду в его школе, затем проеду несколько штатов и познакомлюсь с теми стилями, которые в них культивируются. Прежде всего, мы обговорили такие города и стили как:

- Нью-Йорк
- Нью-Джерси
- Детройт
- Чикаго
- Калифорния.

Итак, мы летим в Америку. Первая встреча с Тони произошла ранним весенним утром, когда встающее над синим океаном еще сонное солнце медленно ползет по столам пицца-школы, где все ученики по-утреннему лениво потягивают чашечку своего кофе.

Мы начинаем говорить об основных принципах, которые определяют создание каждой пиццы, которую мы будем делать. А закончив этот утренний разговор, мы пойдем готовить.

Тони вошёл стремительно и пожав руки сразу же повел в свой кабинет. Обдумав предложенную программу Тони предложил сначала пройти небольшой трехдневный вводный курс по приготовлению теста, а уже познав рождение и жизнь основного компонента пиццы отправиться в путешествие по городам и стилям Америки.

Он договорился с разными известными пицца-людьми страны, теми кто создавал эти стили или полностью работает в них, научить россиянин своему искусству. Конечно же, калифорнийский стиль он оставил себе, правда, в самом конце путешествия по пицца-Америке.

Мы с удовольствием приняли предложение Тони и мы набросали график обучения по дням.

Сначала о том, что такое ресторанный бизнес в Америке и какое место занимает в нем пицца.

Ресторанный бизнес в США занимает первое место по таким позициям как: – продажи

– количество людей, занятых в ресторанной отрасли

– суммы, выделяемые на благотворительность.

Из пяти миллиардов пицц, ежегодно выпекаемых в мире, три миллиарда, производится в Америке. Мы неоднократно убеждались в том, что именно здесь пицца-бизнес находится в постоянном движении, создаются новые стили и форматы обслуживания. Например, «Сделай сам» (Do it yourself, DIY) или «Возьми и выпекай» (Take & Bake).



Пицца появилась в Америке в конце XIX века, когда миллионы иммигрантов из южной Италии привезли ее с собой на новый континент.



Считается, что один из прибывших итальянцев, по имени Дженнаро Ломбарди (Gennaro Lombardi) пекарь из Неаполя, открыл в 1905 году в Нью-Йорке первую в стране пиццерию. Он обратился за лицензией на продажу пиццы в своем бакалейном магазине, расположенном в одном из районов Нью Йорке – «Маленькой Италии». Своей пиццерией он навсегда изменил пищевые привычки и потребности американцев. Сначала пиццу на тонкой корочке с сыром и томатами начали продавать там, где жили итальянцы, от Нью Йорка и Нью Джерси до Филадельфии, Чикаго и Сан Франциско. Но до конца 40-х годов 20 века пицца в Америке была чисто национальным итальянским блюдом, и заказывалась, в основном, итальянцами. Все изменилось после возвращения американских солдаты со второй мировой войны. Они вернулись домой, страстно желая пиццу, которую открыли для себя в Италии. Сразу после войны экономика была на подъеме. Почуввав спрос, предприниматели начали открывать пиццерии по всей стране, чтобы удовлетворить новый растущий спрос. Начали появляться целые сети пиццерий на региональном и даже федеральном уровне. Большинство из них выпекали пиццу нью-йоркского стиля, откуда все и пошло. Именно так, начиная с 50-х годов и до конца XX века большая пицца с тонкой

корочкой с томатами и сыром доминировала в ассортименте пиццерий Америки. Таким образом, пицца трансформировалась из итальянского блюда в целое американское пищевое направление. Что интересует нас больше, чем сходство между собой разных пиццасетей, так это индивидуальные стили некоторых сетей и пиццерий, которые появляются в разных регионах страны, как они управляются так, что поддерживают свои отличительные особенности на протяжении ряда лет. Теперь мы уже, слава богу, в XXI веке и отличительность, подлинность и оригинальность пиццерий становятся даже более интересными. Число пиццерий увеличивается за счет глобализации и взаимопроникновения и мы, в конце концов, видим значимость региональных и местных традиций, особенно если речь идет о пицце.