

Владимир Давыдов
Евгений Давыдов
Артем Митрофанов

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



ЛитРес: Самиздат
Москва

УДК 641.5
ББК 36.99
Д13

Давыдов В., Давыдов Е., Митрофанов А.

Новый метод получения прибыли в пиццерии — частично выпеченная корочка (парбейк) / Давыдов В., Давыдов Е., Митрофанов А. — Москва: ЛитРес: Самиздат, 2022. — 129 с.

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., Давыдов Е.,
Митрофанов А., текст, 2018
© Omiko Trading LTD., оформление, 2022

Содержание

1. Введение	4
2. Частично выпеченная корочка (парбейк) – определение	14
3. Ингредиенты для производства теста для пиццы пала	34
Мука	35
Дрожжи	44
Сахаросодержащий компонент	47
Вода	49
Соль	50
Оливковое масло	51
4. Оборудование и инвентарь	52
5. Рецепттура и технология – тесто пала	53
Классический метод приготовления теста пала	57
Метод приготовления теста пала для пинцы (пинсы, пиццетты)	60
Рецептура и технология – теста теглия (пан, сицилийское)	78
6. Заключение	118
7. Словарь пицца-терминов	122
8. Использованная литература	129

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 Scoula 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. Любый 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 и 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

теля. 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