

Владимир Давыдов
Евгений Давыдов
Олег Заварин
Юлия Брусенская
Николай Нерубенко

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



ЛитРес: Самиздат
Москва

УДК 338.24
ББК 65.29
Д13

Давыдов В., Давыдов Е., Заварин О., Брусенская Ю., Нерубенко Н.

Пицца-бизнес, часть 4. 110 рецептов. Соусы для пиццы.
Украшения для пиццы после выпекания / Давыдов В.,
Давыдов Е., Заварин О., Брусенская Ю., Нерубенко Н. —
Москва: ЛитРес: Самиздат, 2022. — 187 с.

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., Давыдов Е., Заварин О.,
Брусенская Ю., Нерубенко Н., текст, 2019
© Omiko Trading LTD., оформление, 2022

Содержание

Введение	4
Часть 1. Четыре этапа применения соусов в пиццерии	6
Часть 2. Продукты из томатов (томатные дериваты)	23
Часть 3. Работа с соусами при приготовлении пиццы	40
Часть 4. Рецепты соусов	54
Томатные соусы, не вареные	54
Томатные соусы вареные	72
Белые соусы не вареные	122
Белые соусы вареные	126
Песто	143
Часть 5. Ингредиенты для украшения пиццы (специальные топпинги)	158
Заключение	184

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 в 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. Вареные 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:

