

ПИЦЦА

СЕКРЕТНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ШЕФ-ПОВАРОВ



СОДЕРЖАНИЕ

- | | | | |
|----|---|-----|---|
| 8 | Вода
Винченцо Дилилло | 82 | Помидоры
Андрей Кошкодан |
| 20 | Мука
Валентино Бонтемпи | 94 | Томатный соус
Эльдар Кабиров |
| 30 | Соль и сахар
Роман Авдеев | 110 | Сыр
Сергей Носов |
| 40 | Дрожжи
Леонардо Трапполони,
Мирко Дзаго | 120 | Начинки
Кристиан Лоренцини |
| 54 | Закваска
Тициано Казило,
Анастасия и Павел Сидоровы | 130 | Дровяная печь
Артем Лосев |
| 70 | Оливковое
масло
Андреа Галли,
Стефано Просперини | 142 | Пицца —
это модно
Дмитрий Зотов,
Сергей Крылов |



I8



37



5I



52



67



79



90



93



I05



I09



II8



I27



I28



I39



I53



I54



Винченцо Дилилло

Шеф-повар ресторана
Osteria della Piazza
Bianca



Леонардо Трапполони

Шеф-пиццайоло
ресторана BRO&N



Мирко Дзаго

Шеф-повар ресторанов
BRO&N и «Аист»,
владелец ресторана
«Оффичина»

Валентино Бонтемпи

Шеф-повар,
владелец
Pinzeria by Bontempi



Роман Авдеев

Пиццайоло ресторана
Barmalini



Тицциано Казило

Пиццайоло,
бренд-шеф ресторанов
Scrocchiarella



Стефано Просперини

Пиццайоло
Bolognetta
Osteria & Pizzeria

Анастасия и Павел Сидоровы

Владельцы ресторанов
Scrocchiarella



Андреа Галли

Шеф-повар
Bolognetta
Osteria & Pizzeria



Андрей Кошкодан

Шеф-повар
ресторана
Luciano



Эльдар Кабиров

Совладелец пиццерий
«22 сантиметра»
в Москве и Санкт-
Петербурге



Сергей Носов

Бренд-шеф ресторанов
«Сыроварня»,
шеф-повар ресторана
«Причал»



Кристиан Лоренцини

Шеф-повар
ресторанов Vuono и
Christian



Дмитрий Зотов

Ресторатор, совладелец
Zotman Pizza Pie, шеф-
повар «Бюро», владелец
«Крылышки и ножи»



Артем Лосев

Шеф-повар
ресторанов «Горыныч»
и Mushrooms



Сергей Крылов

Совладелец Zotman Pizza
Pie, Dalla Masala, Haggis
Pub & Kitchen, Madame
Wong, Iggy Pub, Pate & Co
Brasserie, Little White



Вода



Винченцо Дилилло



Шеф-повар ресторана **Osteria della Piazza Bianca**, член Итальянской ассоциации пиццерий (API) по акробатическому производству пиццы

Я родился в Равенне, маленьком городке рядом с Римини. Прожив в Италии 34 года, успел научиться готовить, участвовал в Чемпионате мира по пицце, несколько раз поднимался на пьедестал почета. В 1995 году стал победителем чемпионата, который проходил в итальянском городе Сальсамаджоре-Терма.

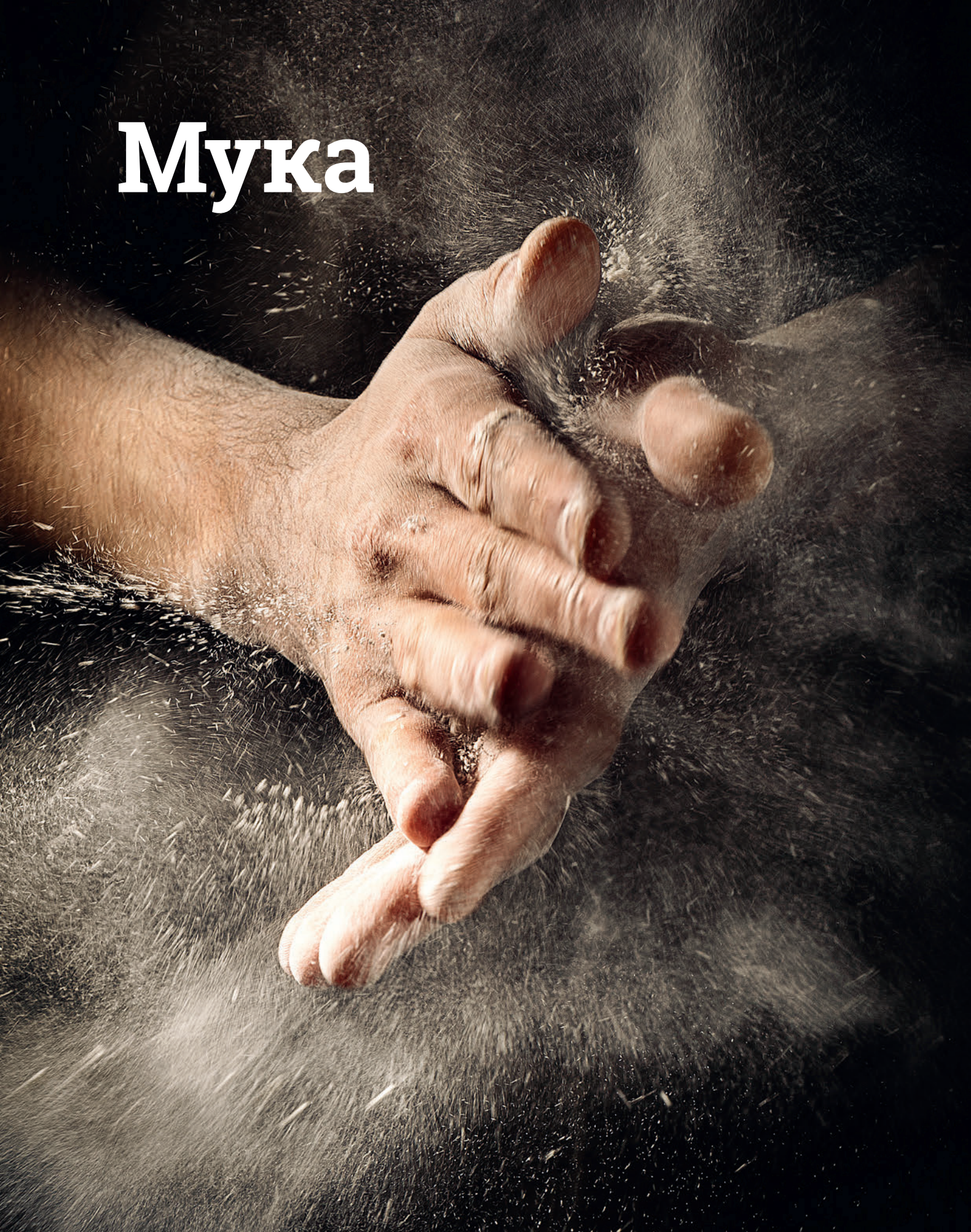
Восемь лет тому назад приехал в Россию — меня нашли через интернет и пригласили в Москву на работу. За это время успел сменить несколько ресторанов, развестись, научиться говорить, читать и писать по-русски и много-много работать.

Увлекаюсь фотографией и видео. На домашней студии снимаю ролики для своего канала на YouTube. Мой контент — мастер-классы на русском языке по приготовлению блюд итальянской кухни. Самообразовываюсь в финансовой сфере, чтобы самому решать, куда вкладывать деньги.



Пицца. Секретные материалы шеф-поваров

Мукa



ХОРОШАЯ ПИЦЦА НАЧИНАЕТСЯ С ПРАВИЛЬНОЙ МУКИ. ВОЗМОЖНО, НИКОГДА РАНЕЕ МУКА НЕ СТАНОВИЛАСЬ ЦЕНТРОМ ПРИСТАЛЬНОГО ВНИМАНИЯ, И ВСЕ БЛАГОДАРЯ АВТОРСКОЙ РЕЦЕПТУРЕ МУЧНЫХ СМЕСЕЙ, КОТОРЫЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ДЛЯ ПИЦЦЫ. ВСЕМ ИНТЕРЕСНО: КАКУЮ МУКУ И В КАКИХ ПРОПОРЦИЯХ ИСПОЛЬЗУЮТ СОЗДАТЕЛИ СМЕСЕЙ? ЧТОБЫ БЫТЬ В ТЕМЕ ЖАРКИХ ДИСКУССИЙ, НАЧНИТЕ С «ПРОСТОГО» — С СИЛЫ МУКИ.

Пшеничная мука производится из твердых сортов пшеницы и из мягких. Первая в основном идет на пасту, из второй в том числе готовят пиццу. Мягкая содержит больше белка, благодаря чему тесто имеет эластичную текстуру. Количеством белка определяется сила муки. Она измеряется в W-единицах. Качественный продукт должен иметь показатель W не менее 260–280. Сильная мука, например манитоба, идеальна для изготовления теста с долгим процессом брожения.

Важен еще один показатель муки — содержание минеральных солей, а точнее золы, обозначаемое как мука 00, мука 0... Некоторое ее количество сжигают и взвешивают оставшийся пепел. В Италии законодательно закреплено максимальное содержание золы: мука 00 — 0,50%, мука 0 — 0,65%, мука 1 — 0,80% и мука 2 — 0,95%. При этом мука из цельного зерна содержит 1,40–1,60% золы. В пиццериях чаще всего используется мука 00, муку 0 берут всего в трех случаях из ста, другие виды муки еще реже — в двух случаях из ста. Для неаполитанской пиццы мука 00 — правильный, но не единственный выбор, поскольку работает она только при выпечке в сильно разогретой печи (свыше 400 °C).

«Существует некоторый стандарт: для неаполитанской пиццы следует брать муку с содержанием белка 9,5–11%, для итальянской пиццы с тонкой корочкой — 13,5–14,5%, для пиццы в нью-йоркском стиле — 13,5% и для пиццы с толстой корочкой в чикагском стиле — 11–12,5%».

Валентино Бонтемпи



Шеф-повар, владелец **Pinzeria by Bontempi**

Я родился в городе Брешиа, в Ломбардии. С красным дипломом окончил престижную высшую школу Caterina De Medici, получив специальность шеф-повара. Работал в ресторане Beauty Farm Villa Paradiso на озере Гарда вместе с легендарным шеф-поваром Энцо Боски.

Затем было несколько именитых ресторанов Италии и США, и вот уже 13 лет я в России. За это время я стал владельцем пяти столичных ресторанов Pinzeria by Bontempi, а также продал франшизы в Санкт-Петербург, Екатеринбург, Омск, Рязань, Махачкалу и Волгоград.

В гастрономии, как и в любви, насильно мил не будешь: влюбленность должна щелкнуть на химическом уровне. Гости могут выбрать лучшее сами сердцем и желудком. А искусственно привлекать кого-то рекламой и маркетинговой политикой, для меня — только терять время. Удивить в наше время чем-либо сложно.



Соль и сахар



СОЛЬ И САХАР – НЕ САМЫЕ ГЛАВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИЦЦЫ, НО НЕ МЕНЕЕ ВАЖНЫЕ. И ЕСЛИ ПРО РОЛЬ СОЛИ В ПРИГОТОВЛЕНИИ ТЕСТА БОЛЬШИНСТВУ ИЗВЕСТНО, САХАР ДЛЯ ПИЦЦЫ ИСПОЛЬЗУЮТ НЕМНОГИЕ. НАМ БЫЛО ОЧЕНЬ ВАЖНО УЗНАТЬ МНЕНИЕ ИМЕННО ПИЦЦАЙОЛО ОБ ЭТОЙ СПЕЦИИ, А ЕЩЕ ОБ ОСОБЕННОСТЯХ РАБОТЫ С САХАРНОЙ ПУДРОЙ.

Влияние соли на тесто для пиццы бесспорно. **1.** Она замедляет активность дрожжей, поэтому шефы рекомендуют добавлять ее в самом конце приготовления, после смешивания дрожжей с водой. **2.** Замедляет процесс ферментации, увеличивая время созревания теста. **3.** Укрепляет глютеневые нити и делает тесто более густым. **4.** Помогает контролировать срок хранения теста. **5.** Делает вкус более ярким.

Обычно для теста берут морскую нейодированную соль мелкого помола. В итальянских рецептах часто используют обозначение q.b., что значит quanto basta («по вкусу»). Некоторые шефы и пиццайоло добавляют на 1 л воды 50–60 г соли, другие — почти 100 г. В среднем это 2–2,5% от веса муки.

Сахар — это пища для дрожжей. В больших количествах он усиливает вкусовые качества теста, не делая его сладким. Легко удерживая влагу, сахар помогает формированию мягкого и пышного теста, снаружи хрустящего и нежного внутри. Плюс, благодаря карамелизации во время выпекания, отвечает за цвет «лепешки».

«Иногда роль сахара берет на себя порошок ячменного солода. Он уменьшает хрупкость глютеиновых нитей. Связывает сахара и ферменты, поддерживая лучший подъем теста. Способствует более выразительному окрашиванию пиццы. И добавляет приятный характерный вкус и аромат тесту».

Роман Авдеев



Пиццайоло ресторана Barmalini

В 2001 году я поступил в кулинарный техникум в Кирове. Работал поваром в местных кафе и ресторанах. Однажды заполнил анкету на сайте «Кофемании», на следующий день мне позвонили и пригласили на собеседование. Так 7 лет тому назад я оказался в Москве.

Я любил и люблю итальянскую кухню. Когда мне предложили обучиться изготовлению пиццы, я с готовностью согласился. После довольно короткого курса меня сразу взяли на должность пиццайоло в новую пиццерию Barmalini.



Дрожжи



ДРОЖЖИ БЕЙКЕРА, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ТЕСТА, СОСТОЯТ ИЗ ОДНОЙ КЛЕТКИ. ОНА НАСТОЛЬКО МАЛА, ЧТО ДЛЯ ПОКРЫТИЯ ДЕСЯТИКОПЕЕЧНОЙ МОНЕТЫ ПОТРЕБУЕТСЯ ДЕСЯТЬ МИЛЛИОНОВ ТАКИХ КЛЕТОК. НО ВМЕСТЕ ОНИ – СИЛА, СПОСОБНАЯ ПОДНЯТЬ ТЕСТО И СДЕЛАТЬ ЕГО ОСНОВОЙ ДЛЯ САМОЙ ЛУЧШЕЙ ПИЦЦЫ.

Для приготовления теста для пиццы в ресторанах почти всегда используются прессованные дрожжи и мгновенные (инстантные). Живые содержат 70% влаги. Они становятся активными, когда прогреваются и их температура поднимается выше 4 °С. Чем больше тепла, тем активнее дрожжи. Пика своей жизнедеятельности они достигают спустя примерно 5 минут после смешивания с водой, поэтому профессионалы не рекомендуют разводить их заранее. Дрожжи питаются сахарами, а если их нет — расщепляют крахмалы. Побочный продукт их жизнедеятельности — углекислый газ, выделяющийся в виде крохотных пузырьков. Важно контролировать конечную температуру теста, чтобы дрожжи работали столько, сколько запланировано. Температура готового теста более 28 °С используется для быстрого брожения (1–1,5 ч.), для брожения 2–4 ч. требуется 25 °С, и при 20–22 °С время процесса может увеличиться еще больше. При 2 °С активность дрожжей минимальна, поэтому для замедления брожения тесто отправляют в холодильник.

«Всех температурных сложностей в работе с дрожжами можно избежать, воспользовавшись высушенными, инстантными дрожжами. Их не нужно активизировать перед работой, а можно просто смешать с мукой. Только хранить их лучше в герметичной упаковке, поскольку на открытом воздухе их влажность увеличивается и дрожжи быстро портятся».