



[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)



I18



37



51



52



67



79



90



93



I05



I09



II8



I27



I28



I39



I53



I54

Купить книгу на сайте [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>

# Вода



Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>

# Винченцо Дилилло



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

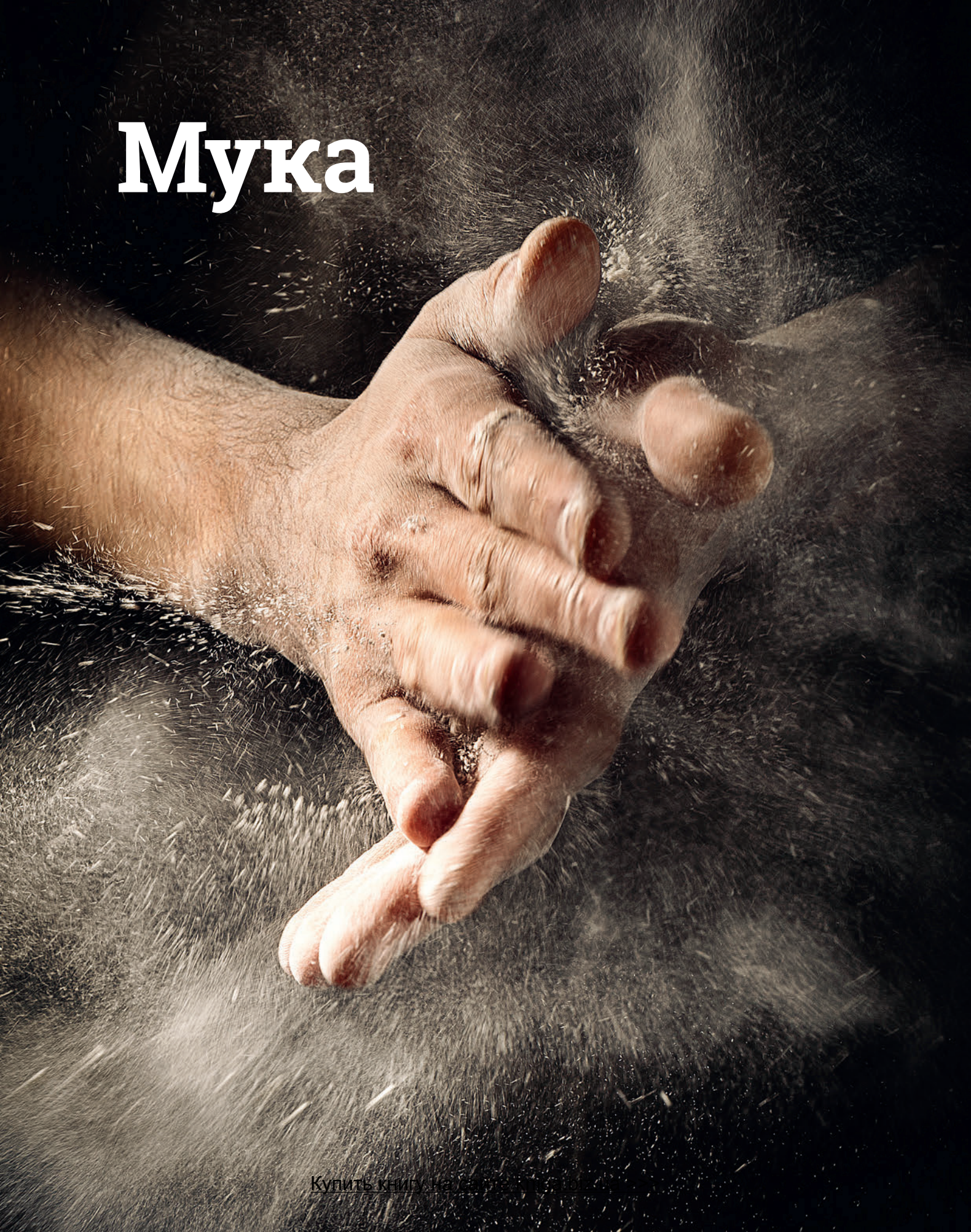
Я родился в Равенне, маленьком городке рядом с Римини. Прожив в Италии 34 года, успел научиться готовить, участвовал в Чемпионате мира по пицце, несколько раз поднимался на пьедестал почета. В 1995 году стал победителем чемпионата, который проходил в итальянском городе Сальсамаджоре-Терма.

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.



# Мука



**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

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

**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 небольших 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».

**«И**ногда 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.

