

Все НАЧИНАЕТСЯ С ТОМАТОВ

Что составляет основу правильной пиццы? Это три основных ингредиента: корочка, соус, сыр. Остальное – дело вкуса и фантазии пиццайоло... Поговорим об одном из самых важных ингредиентов – о соусе. И конечно, о классическом, красном.



KraftHeinz Foodservice производит несколько видов пицца-соусов и томатной основы для приготовления соусов. Расскажем обо всем подробнее.

Свежие дериваты

Томаты целые очищенные без кожицы (Peeled tomatoes)

Томаты-сливки в собственном соку идеально подходят для приготовления пасты, соусов и заправок, а также приготовления блюд

при высоких температурных режимах. Выращенные в Италии, сочные и мясистые, эти томаты сохраняют всю свежесть только что собранных плодов. Выпускаются в банках (2,55 кг). Для пицца-предприятий целые томаты должны быть измельчены перед применением. Целые томаты имеют сравнительно низкий выход (10–15%) для пользователей по сравнению с томатной пульпой или томатов кусочками. Однако именно благодаря целым томатам вы сможете наполнить вашу пиццу ярким свежим вкусом только что собранных плодов.



Пульпа томатная (Tomato Pulp)

Высокотехнологичная разработка KraftHeinz Foodservice является отличной основой для красных пицца-соусов. Протертые сочные томаты имеют равномерную густую консистенцию и небольшое содержание кожицы и семян. Пульпа не содержит специй и трав, поэтому имеет широкий спектр применения. Вы можете бесконечно экспериментировать и создавать огромное количество блюд средиземноморской кухни, и прежде всего, пицца-соус и соус для пасты. Производится из отобранных томатов и упаковывается в банки (2,5 кг). Измельчается через стандартные сита до размера кубиков 10x10 мм. Одним из преимуществ является аромат свежих томатов, сохраняющийся вследствие того, что при экструзии фаза нагревания уменьшена по времени до минимально необходимой.

Протертые томаты (Finely Crushed Tomatoes)

Это отличный продукт для нанесения на пиццу, созданный из спелых сочных грунтовых томатов. Протертая мякоть томатов с нежным вкусом и легкой структурой, без специй, трав и мелких фракций. Малый размер кусочков томатов способствует более равномерному их распределению на пицце. Протертые томаты идеально выдерживают высокие температуры при приготовлении блюд, отлично подходят для запекания или использования в качестве основы для пицца- и паста-соусов, супов и даже томатных коктейлей. Этот продукт рекомендуется для блюд, где вам необходима яркая однородная томатная консистенция, так как при измельчении цельных томатов блендером соус приобретает рыжий цвет.

Производится только из отобранных томатов и упаковывается в банки (2,5 кг). Измельчается через тонкие сита до размера кубиков 4x4 мм.



Основные группы томатных дериватов, применяемых в пицца-бизнесе:

1. Свежие, то есть те, которые пахнут свежим томатом, как будто только сорванным с куста.
 2. Концентрированные, то есть обработанные томаты.
- Дериват** – это производное от чего-либо первичного.



Концентрированные дериваты

Пицца-соус (Pizza Sauce)

Концентрированный готовый соус со специями и травами – ваше идеальное решение для профессионального применения. Созданный из спелых красных томатов с добавлением сбалансированного букета специй и трав, соус делает процесс приготовления пиццы легким и быстрым, а вашу пиццу особенно вкусной. Соус представляет из себя томатное пюре с кусочками кожицы и семенами. Сохраняет насыщенный аппетитный красный цвет, обладает сладким запахом спелых томатов несмотря на то, что при производстве пицца-соус подвергается нагреванию в течение нескольких часов. Рекомендуются в качестве основы для пиццы и пасты, так как выдерживает высокие температуры, в процессе приготовления блюда ведет себя стабильно на всех стадиях. В процессе приготовления пицца-соус позволяет подобрать желаемую консистенцию, так как данный продукт можно разводить. Еще одно преимущество данного продукта – сравнительно низкая цена.

KraftHeinz Foodservice в своей томатной линейке имеет сразу два пицца-соуса: в жестяной банке (2,6 кг) и упаковке тетрапак (2 л). Последняя упрощает процесс использования соуса, а также обеспечивает удобство в хранении и транспортировке.

В состав пицца-соуса в жестяной банке входит паста томатная, вода, лук, специи, сахар, соль. В пицца-соус в упаковке тетрапак входит паста томатная, вода, соль, орегано, базилик, черный перец.



Томато Фрито (Tomato Frito)

Готовый к применению знаменитый средиземно-морской соус. Приготовлен из спелых обжаренных томатов. Имеет приятный сбалансированный вкус, обладает ярким ароматом, а также однородной негустой консистенцией. Идеально подходит для приготовления супов. Хорошо себя проявляет как в холодных, так и в горячих блюдах. Вам нужно всего лишь добавить приправы и дополнительные ингредиенты, и Томато Фрито предаст вашим блюдам неповторимый вкус и тонкий аромат спелых итальянских томатов.



Среди новинок от KraftHeinz Foodservice в качестве основы для пиццы мы рекомендуем использовать пульпу томатную (Tomato Pulp Heinz), а также протертые томаты (Finely Crushed Tomatoes Heinz) в качестве пицца соуса для толстых американских пицц типа Deep Dish. Более густой фазы пицца-соуса можно добиться путем добавления в пульпу размятых руками спелых очищенных томатов (Peeled Tomatoes Heinz), которые используются также без жидкой фазы.

Наталья Пономарева,
бренд-менеджер KraftHeinz
Foodservice Россия

Пицца «Цезарь»

Ингредиенты:

Для классического теста:

- 1 л – холодная вода;
- 1,7 кг – мука;
- 50 г – оливковое масло;
- 50 г – соль морская;
- 8 г – живые дрожжи.

Для начинки:

- 80 г – Finely Crushed Tomatoes Heinz;
- 120 г – тертый сыр моцарелла;
- 60 г – куриное копченое филе (кусочками);
- 50 г – соус Цезарь Heinz;
- 20 г – сухарики;
- 20 г – томаты черри;
- 10 г – сыр пармезан (хлопьями);
- 60 г – салат Айсберг или Романо;
- 10 г – физалис.

Рецепт теста от Владимира Давыдова, пицца-школа «Scuola Italiana Pizzeria Россия», рецепт начинки от Михаила Кормилицина, KraftHeinz Foodservice



Приготовление

Муку высыпав в тестомес, добавляем дрожжи, включаем тестомес на 10 минут и постепенно наливаем воду, через 4 минуты добавляем соль, затем через 2 минуты вливаем масло и перемешиваем до однородной консистенции. Достаем тесто из тестомеса и выкладываем на стол, даем выстояться 20 минут. Затем формируем шары по 300 г. Оставляем созревать на 12 ч в холодильной камере. Достаем шар теста и раскатываем его на столе, добавляем на основу теста Finely Crushed Tomatoes Heinz.

Сверху насыпаем сыр моцарелла, выкладываем кусочки куриного филе и выпекаем в подовой печи 2–3 минуты при температуре 320 градусов, при этом пиццу поворачиваем на лопате на 180 градусов. Смешиваем листья салата с соусом Цезарь Heinz, достаем пиццу и выкладываем смесь на поверхность пиццы. Физалис и черри нарезаем на половинки и выкладываем сверху, а также выкладываем сыр пармезан, посыпаем сухариками. Нарезаем пиццу на 8 частей и подаем на стол.

Острый томатный суп

Ингредиенты:

- 60 г – лук-шалот;
- 80 г – сельдерей черешковый;
- 15 г – перец красный острый;
- 120 г – перец сладкий цветной («светофор»);
- 50 мл – масло оливковое;
- 800 г – Tomato Frito Heinz;
- 150 г – бульон куриный;
- 4 г – зелень петрушки;
- 5 г – базилик свежий.

Приготовление

Овощи очистить, мелко нарезать и обжарить на масле. В Tomato Frito Heinz добавить бульон, размешать до получения однородной массы и, помешивая, довести до кипения. Добавить обжаренные овощи, украсить листьями петрушки и базилика.



Рецепт от Михаила Кормилицина,
KraftHeinz Foodservice