

KraftHeinz
FOODSERVICE

http://kraftheinzfoodservice.ru
ru.foodservice@kraftheinzcompany.com
Телефон: +7 (495) 937 3557
kraftheinzfoodservice.ru
/KraftHeinzFSRU

ТОНКОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

пицца-соуса



Для придания более пикантного вкуса советуем добавить в соус несколько капель красного винного соуса. Если на данный момент у вас нет красного винного соуса, добавьте немного бальзамического уксуса. И тогда итальянские нотки проявят себя во всем многообразии!

KraftHeinz Foodservice умеет делать обыкновенные вещи необыкновенно хорошо, и в этом залог успеха компании. Расскажем один из вариантов, как можно приготовить ароматный соус для пиццы на основе продуктов KraftHeinz.

Это важно!

Рекомендуем слегка придавливать ножом чеснок, чтобы он постепенно отдавал сок. На ином случае не режьте и не измельчайте его ножом. Черный перец также раздавливаем ножом или каменной ступкой. Листья зеленого базилика и орегано разминаем на части, не режем зелень ножом.

Для приготовления соуса нам понадобится банка Протертых томатов Heinz (Finely Crushed Tomatoes). Они отличаются равномерной густой текстурой, неповторимым вкусом и ароматом свежих отобран-

ных томатов. На банке указаны цифры 4-7%, некоторые задумываются: что это значит? Это содержание сухих веществ в соусе. Малый размер кусочков томатов позволяет равномерно их распределить на пицце.

Этапы приготовления

На данный момент в ассортименте KraftHeinz Foodservice присутствуют следующие продукты: пицца-соус (Pizza Sauce), Томаты целые очищенные без кожицы (Peeled Tomatoes), Пюре томатная (Tomato Pulp) и Протертые томаты (Finely Crushed tomatoes) в жестяных банках весом 2,5 кг. Небольшой вес банки удобен для работы пиццаро, так как обычно в пиццериях используются 1-2 банки для приготовления основного пицца-соуса в день. Это позволяет экономно использовать приобретенную продукцию.



1 Открыв банку, нужно обратить внимание на консистенцию. У Протертых томатов Heinz (Finely Crushed Tomatoes) консистенция однородная, структура легкая.



2 Далее содержимое банки объемом 2,5 кг переливаем в пластиковый контейнер для более удобного смешивания ингредиентов и последующего хранения соуса.

Затем готовятся ингредиенты, которые нужно добавить в соус: чеснок, свежий базилик, орегано, соль, мелкого помола, сахар, оливковое масло Extra Virgin, черный перец горошком.



4 Все ингредиенты добавляем в соус согласно выбранной рецептуре.



5 Все тщательно перемешиваем, соус практически готов. Оставляем соус в холодильнике на 12 часов для того, чтобы он настоялся и приобрел пикантный вкус.

6 Для классической итальянской пиццы диаметром 35 см берем 80 г пицца-соуса; для пиццы диаметром 30 см - 60 г.

