

# Пицца & паста

ЯНВАРЬ 2016

- 
- 5 Мука — это главное
  - 12 Шведские печи-малышки
  - 16 Индекс качества
  - 32 Мягкий сыр моцарелла
  - 45 Чемпионат России по пицце

## Рождение мечты

- 7 Известный в Москве ресторатор Сергей Лезник решил пойти в пицца-бизнес



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA

**SPECIALITÀ  
PER LA RISTORAZIONE**

# Решения для создания вкуса настоящей итальянской пиццы



Опыт компании Greci имеет глубокие корни в прошлом: мы работаем с плодами земли с 1923 года и всегда были привержены производству и продаже очень вкусной продукции, делая особый упор на качестве. Качество наших продуктов является основой успеха компании Greci на рынке профессионалов ресторанного бизнеса.



Мы создали пицца-соус Pronto**fresco** и линейку овощных пюре для того, чтобы помочь профессионалам в решении таких вопросов, как готовность к использованию, контроль себестоимости, стандартный вкус.

**GRECI INDACNTIA ALIMENTARE s.p.a.,**

Via Traversante Ravadese, 58-43122 Parma (Italia)

E-mail: [sales@greci.it](mailto:sales@greci.it)

[www.greci.com](http://www.greci.com)

**ООО «Компания «Аллигатор»,**

Россия, 127273 Москва, ул. Отрадная д. 2Б, стр. 6,  
бизнес-центр «Отрадный»

Тел./факс: 8 800 555-65-56 (многоканальный)

E-mail: [info@alligatorfood.ru](mailto:info@alligatorfood.ru)

[www.alligatorfood.ru](http://www.alligatorfood.ru)

## СОДЕРЖАНИЕ

Январь 2016 г.

### 04

МУКА И ТЕСТО

#### Мука — это главное

Крупка от мелькомбината № 3

### 07

ОТКРЫТИЕ ПИЦЦЕРИИ

#### Рождение мечты

Ресторатор и пицца-бизнес

### 12

ОБОРУДОВАНИЕ

#### Шведские печи-малыши

Бренд от «PizzaMaster»

### 16

НАУКА

#### Индекс качества

Современный метод контроля

### 21

ИНГРЕДИЕНТЫ

#### 5 Stagioni: каталог продукции

Мука и специальные продукты

### 24

СЕКРЕТЫ ПРОФЕССИИ

#### Десять мифов о пицце, муке и печах на дровах

### 30

ПРОДУКТ

#### Мягкий сыр моцарелла

Импортозамещение в действии

### 34

СПРОС

#### Gimetal: каталог профессионального оборудования

### 37

БИЗНЕС В ДЕТАЛЯХ

#### Street food — быстрая еда для быстрых людей

### 40

ПИЦЦА-ЛЮДИ РОССИИ

#### «Сырный» человек из российской глубинки

### 44

ФОТОРЕПОРТАЖ

#### Чемпионат России по пицце 2015 года

Журнал «PMQ Пицца & паста» — издание для профессионалов пицевого бизнеса  
№ 7, январь 2016 г.

#### Учредитель и издатель

ООО «Пицца журнал»,  
105082 Москва, ул. Ф. Энгельса,  
д. 75, стр. 10  
Тел.: +7 495 783-90-58  
[www.facebook.com/pmqmagazinerus](http://www.facebook.com/pmqmagazinerus),  
[www.pmqrus.ru](http://www.pmqrus.ru)

#### Генеральный директор

Владимир Давыдов,  
[vladimir@pmg.com](mailto:vladimir@pmg.com)

#### Главный редактор

Владимир Давыдов

#### Художественный редактор

Андрей Багаев

#### Дизайн и верстка

Леонид Листвин

#### Совет экспертов

Виктор Михаэль Брехер  
Михаил Галанин  
Иван Дворянкин  
Александр Кашенцев  
Олег Клепиковский  
Том Леманн  
Станислав Маркин  
Том Филтенштейн  
Андрей Хамов



#### Издания PMQ:

**PMQ Pizza Magazine**  
Steve Green, [sg@pmg.com](mailto:sg@pmg.com)

**PMQ China**  
Yvonne Lee, [yvonne@pmg.com](mailto:yvonne@pmg.com)

**PMQ Australia-NZ**  
Tom Boyles, [tom@pmgaustallia.com](mailto:tom@pmgaustallia.com)

**Pizza E Pasta Italiana**  
Massimo Puggina, [redazione@pizaepastaitaliana.it](mailto:redazione@pizaepastaitaliana.it)

**France Pizza**  
Julien Panet, [jpanet@francepizza.fr](mailto:jpanet@francepizza.fr)

**Spain-pizzanet.es**  
Eduard Jimenez, [info@pizzanet.es](mailto:info@pizzanet.es)

**Brazil-Pizzas & Massas**  
Michel Wankenke, [wankenke@insumos.com.br](mailto:wankenke@insumos.com.br)

Подписано в печать 22.01.2016 г.  
Тираж 4000 экз.

#### Отпечатано в типографии

Издательства «Граница»  
123007 Москва, Хорошевское шоссе, 38.  
Тел.: +7 495 941-26-66.  
E-mail: [granica\\_publish@mail.ru](mailto:granica_publish@mail.ru)

Товары и услуги, рекламируемые в журнале, подлежат обязательной сертификации. За содержание рекламных материалов издатель ответственности не несет. Мнение авторов может не совпадать с позицией редакции. Любое воспроизведение материалов или их фрагментов на любом языке возможно только с письменного разрешения.

# Живем и развиваемся



Закончился сложный 2015 год. Он запомнился нам продолжающимся экономическим кризисом, ростом курсов всех иностранных валют, сужением сырьевой базы, уменьшением того разнообразия продуктов, которыми мы привыкли (!) пользоваться еще несколько лет назад, позволяя себе выбирать из нескольких от разных иностранных производителей. Все это богатство смыто жесткой реальностью. Однако кое в каких направлениях есть прогресс, и он называется импортозамещением. Мы полностью обеспечиваем себя такими сыром моцарелла, благодаря таким предприятием из российских регионов как Пречистенский молочный завод, НТЦ XXI век, Мультипро, Молсервис, маслосырбаза «Энгельская». И качество российского сыра почти сравнялось с качеством досанкционного лидера российского рынка датской компании Арла. Датчане тоже не дремлют и ищут возможности вновь сильно вернуться на российский рынок, но уже не с западным товаром, а с инвестициями в российский бизнес.

Схожие изменения произошли в производстве мяса и куриных топ-пингов. После исчезновения с наших горизонтов качественной бельгийской (Vleuy), датской (Tulip) и австрийской продукции, на смену им

пришла среднекачественная продукция из Сербии, а также развернули свои плечи российские производители, как Мира-торг, Ремит, Дом аппетитафф, Дымов, Новый вкус.

Что касается муки для пиццы, пока я имею большое количество информации только по двум российским производителям:

- московский мелькомбинат №3 и его специальная мука для пиццы «Mama mia». По нашему мнению, примерно 20% российских пиццерий (среди которых, прежде всего, такие сети, как Папа Джон'с, Сбарро, Додо пицца) используют именно эту муку;

- супер-мука от ООО «Мукомол» (Тула). Она недавно появилась на специализированном рынке муки для пиццы, но уже ряд сетей работают с ней, например такие, как Пицца Паоло, Империя пиццы, Magic Pizza, Pizza Pomodoro.

Замороженное тесто для пиццы начали в промышленных объемах производить и поставлять такие российские предприятия, как Валентайн-2000 и компания «Черемушки». На очереди расширение ассортимента теста, к шарам теста, должны добавиться замороженные коржи (сырые и пропеченные). Также Валентайн-2000 нашел свою нишу в поставках пицца-предприятиям десертов, став лидером, снабжающим пиццерии маффинами разных размеров и добавок.

Мы будем постоянно отслеживать ассортимент, качество и цены продукции в рамках пицца-школы и журнала. Для этого мы открыли группу в Фейсбуке «Ингредиенты для пиццы Pizza toppings».

2016 год — это, как мне кажется, политический год, год выборов в Госдуму, областные, городские и муниципальные депутатские структуры. Уже поэтому надо быть готовым к увеличению стресса — в первую очередь административного и финансового, на пицца-предприятия, их руководителей и владельцев. Дай Бог нам пережить этот год с пользой и выгодой — для бизнеса и персонала, который зарабатывает нам деньги.

С Новым, успешным пицца-годом коллеги,

*Владимир Давыдов,  
главный редактор*

---

## В следующем номере:

Новости  
импортозамещения

Подготовка российской  
команды к чемпионату мира  
в Парме

Каталог предприятий,  
осуществляющих поставки  
предприятиям пицца-бизнеса

# Мука — это главное



В Италии в пицца-школе нас учили, что качество пиццы зависит от трех параметров:

1. Мука — 80%. Если в вашей пиццерии нестабильное качество выпекаемой пиццы, основная причина — неправильно выбранная мука. Мука — это основа вашего бизнеса. Без нее не было бы и конечного продукта для продажи — пиццы и пасты.

2. Строгое следование технологии производства теста и, прежде всего, соблюдение пяти температурных параметров (мука, вода, тесто, тестомес, помещение) на разных этапах технологического процесса — 10%.

3. Печи и ее настройки — 10%. В зависимости от типа печи (дровяная, подовая, конвейерная) вы можете с тем же тестом получить разное качество коржа, а значит и самой пиццы.

Возможно, что разные параметры вашей пиццы, включая вкус, пышность, воздушность, высоту бортика, поднятие теста, хруст, могут быть улучшены, если вы примените правильную муку.

Зная характеристики муки, можно с уверенностью задавать те или иные параметры готового коржа у пиццы:

- высота бортика;
- воздушность бортика, его насыщенность альвеолами с воздухом;
- вкус и прожевываемость мякиша;



- бортик и сам корж мягкий и хрустящий при нарезании и поедании пиццы (в Италии любят поэтически говорить: «Хруст — это звук качества»), но ни в коем случае не твердый;

- цвет бортика должен быть золотисто-коричневым с равномерным окрашиванием

- поверхность бортика и вся корочка слегка шероховатая и на ней должны быть темно-коричневые крапинки.

Именно два последних параметра достигаются добавлением муки из твердой пшеницы высшего сорта (крупки).

### Как мы используем крупку производства московского Мелькомбината № 3

Мы применяем ее для получения улучшенных характеристик корочки пиццы. Для этого, на этапе растягивания шара теста до необходимого размера, т.е. для растягивания шара теста (слэпа) мы используем смесь из муки для пиццы «Mamma Mia» и крупки «Mamma Mia» в соотношении 50:50.

Полученная корочка золотисто-коричневого цвета, слегка шероховатая и по виду и при прикосно-

вении, а также на поверхности корочки можно увидеть темно-коричневые крапинки — это частички крупки, они больше по размеру, чем частички муки и быстрее подрумяниваются, придавая корочке приятный вкус.

А теперь что же такое крупка, которую мы применяем?

В серии продуктов для пицц-предприятий России «Mamma Mia», выпускаемых российским мукомольным гигантом ОАО «Мелькомбинат № 3» ([www.melkombinat3.ru](http://www.melkombinat3.ru)) наряду с широко применяемой мукой для пиццы «Mamma Mia» появилась новая и долгожданная позиция — крупка.

Мелькомбинат № 3 является одним из немногих в России и единственным в центральной ее



части производителем муки из твердой пшеницы. Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий по ГОСТ 31462-2012 выпускается двух сортов: высшего сорта (крупка) и второго сорта. Данная продукция вырабатывается на мельнице с современным технологическим оборудованием всемирно известной итальянской фирмы «Гольфетто Сангати». Установленные на мельнице фотоэлектронные сепараторы Sortex швейцарской фирмы «Buhler» и новейшие шелушильно-шлифовальные — пилинговые машины позволяют провести дополнительную очистку поступающего в переработку зерна, что позволяет улучшить качество и безопасность

**Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий высшего сорта (крупка) по ГОСТ 31463-2012**

**Цвет:** светло-кремовый с желтым оттенком.

**Массовая доля сырой клейковины:** не менее 26%.

**Массовая доля влаги:** не более 15,5%.

**Крупность помола:** остаток на сите из полиамидной ткани № 12,5 ПЧ-240 — не более 2,0%; проход через сито из полиамидной ткани № 24,7 ПЧ-150 — не более 40,0%.

**Кислотность:** не более 3 град.



выпускаемой продукции. Данная продукция пользуется большим успехом у производителей макаронных изделий.

Мелькомбинат — это динамичное предприятие, которое идет в ногу со временем. Имея постоянный и тесный контакт с производителями пиццы и узнав об их требованиях к качеству корочки, специалистами комбината и было предложено использовать крупку, смешанную в определенном процентном соотношении с мукой из мягкой пшеницы, для слэпа.

Специально для удобства и оптимизации процесса в пиццериях, мелькомбинат наладил выпуск крупки в бумажных пакетах, весом по 1, 2 и 5 кг. Данный продукт также выпускается под брендом «Mamma Mia», который в 2015 году победил в номинации «Бренд брендов» на ежегодном конкурсе «Московский предприниматель».



Как и отмечалось ранее, крупка вырабатывается из зерна твердой пшеницы (дурум). Значение твердой пшеницы общеизвестно. Благодаря высокостекловидному, янтарному зерну с повышенным содержанием белка и клейковины, хорошей сбалансированности глиадина и глюteniна (2:1), лучшему аминокислотному составу, особым физическим свойствам зерна и способности давать специальную крупнозернистую крупку (семилина) она является единственным сырьем для изготовления высококачественных макаронных изделий. Мука из твердой пшеницы (крупка) богата витаминами В, Е, РР, а также кальцием, калием, железом, углеводами, клетчаткой. По питательной ценности и легкой усвояемости протейн зерна твердой пшеницы приближается к белку молочного происхождения.

Кроме того, макароны, выработанные из муки из твердой пшеницы долго хранятся, не теряя вкусовых и питательных свойств, лучше сохраняют форму в процессе их приготовления. По российским стандартам макаронные изделия из муки из твердой пшеницы обозначаются «группой А», а макароны из муки из мягкой пшеницы «группой В». На импортных продуктах муку твердого сорта можно идентифицировать по словам «durum» или «semolina» на упаковке. 

**ОАО «МЕЛЬКОМБИНАТ № 3»**

123007, Российская Федерация, г. Москва, ул. 1-я Магистральная, д. 14.  
Тел.: +7 499 259-50-50, 50-92 (отдел продаж),  
Тел./факс: +7 499 259-51-23.  
E-mail: realizacia@melkombinat3.ru  
www.melkombinat3.ru

# Рождение мечты



Сергей Лезник — известный в Москве ресторатор. А сейчас вступает в пицца-бизнес.

Журнал «PMQ Пицца & Паста» встретился с в новом производственном комплексе компании «Мобильная еда» и задал несколько важных для каждого инвестора вопросов, которые начинались с самого важного слова «почему»: Почему пицца? Почему сейчас? Почему «Прима Пицца»?

### Как давно вы «варитесь» в ресторанном бизнесе?

Давно. Знаю его с азов, особенно с точки зрения человека вкладывающего свои капиталы. И понимаю, что ресторанный бизнес — это, с одной стороны, очень выгодное вложение денег в настоящее время, а с другой — рисков гораздо больше, чем просто поместить капиталы на банковский депозит в солидном российском, западном банке или поместить их в инвестиционную компанию, в различные ПИФы. Но эти два направления меня не притягивают потому, что я отдаю деньги каким-то людям, и я должен верить, в их профессионализм, честность, порядочность, в то, что они будут заботиться о моем сокровенном, как о своем собственном. Засыпать и просыпаться с думой о том, как там мой капитал: растет ли он, в тренде ли те акции (облигации, валюты, ПИФы), в которые помещены его деньги?..

### Многие все же доверяют им свои деньги...

А я нет. Знаете, не верю. Мне более по душе, играть самому свою игру. Это и кураж, и проверка себя на прочность, и реальное желание хорошо заработать, собрав в своем предприятии знающих профессионалов, вложив в их головы свои наметки, видение, пожелания, т.е., сформировав то, что в обычной нормальной компании называется mission задолго до того, как реально предприятие заработает. Я убежден, что принципы деятельности должны закладываться в основание строящегося



предприятия, чтобы потом не ломать концепцию и людей, которые откликнулись на твоё приглашение, пришли работать с тобой, а более точно — на тебя, посвятив этой работе часть своей жизни. Есть какие-то ориентиры в плане организации работы?

Мне очень нравится два высказывания. Одно из них принадлежит Эндрю Карнеги, а второе его сотруднику Чарльзу Швабу, самому блестящему из организаторов бизнес-процессов и управленцев начала XX века, которого нанимал Карнеги. (Между прочим, Карнеги платил Швабу миллион долларов в год, или более трех тысяч долларов в день.) Это, прежде всего эпитафия, которую Эндрю Карнеги написал сам для себя: Здесь покоится человек, знавший, как собрать вокруг себя людей, которые были умнее его самого. И второе: «Самым ценным своим качеством, — сказал как-то Чарльз Шваб, — я считаю умение вызывать у людей энтузиазм и развивать то, что есть лучшего в человеке, с помощью признания его

достоинств и поощрения. Ничто другое так сильно не бьет по честолюбию человека, как критика со стороны начальников. Я никогда никого не критикую. Я верю в действенность поощрения человека на работе. Поэтому мне очень хочется хвалить людей, и я терпеть не могу их бранить. Если мне что-то нравится, то я чистосердечен в своей оценке и щедр на похвалу».

### Да, это здорово звучит. Поговорим непосредственно о пицце. Есть любимые?

Мне всегда нравилась пицца, особенно большие куски нью-йоркской пиццы с томатным и белыми пицца-соусами.

### Любовь к ней и породила желание окунуться в пицца-бизнес?

Не без этого! В последнее месяцы все чаще и чаще ловил себя на мысли о том, что есть жгучее желание открыть сеть пиццерий, и, как всегда, лучших. И сейчас это процесс уверенно идет вперед, я открываю это новое предприятие,



которое, как я верю, будет создавать и продавать лучшую пиццу в России. А так как я человек и увлекающийся, и осторожный я постараюсь рассмотреть этот бизнес с нескольких сторон. Да я знаю, что здесь постоянно растущий уровень конкуренции, но я также уверен новый игрок имеет большие возможности оттеснить в сторону уже работающие, более опытные предприятия, но при этом необходимо соблюдать несколько условий, о которых я скажу ниже.

#### **Как насчет персонала? Каков будет отбор, по каким критериям?**

Я хочу собрать в своем предприятии таких людей, которые бы реально были энтузиастами своего дела, хорошо знали, как делать пиццу, и как ее продавать, как строить свои взаимоотношения с покупателем, чтобы наш гость был в восторге от наших пиццерий и нашей пиццы и говорил об этом своим родственникам, друзьям, знакомым, тем самым обеспечивая положительный

маркетинговый фон вокруг деятельности наших заведений. Мы будем принимать в пиццерию, в офис, производственный центр только тех сотрудников, которых приведут и рекомендуют сами сотрудники или как мы будем их называть члены команды, партнеры и как-то еще. Ведь они видели их в работе, знают, кто и что из себя представляет особенно в самые напряженные часы, когда проверяются и характер, и организационные способности человека и профессионала, одновременно. И здесь в выстраивании системы подбора и расстановки персонала, на первом этапе важно все — и условия работы, и заработная плата, и фирменная одежда. и обучение и, конечно же, тот продукт, ради которого все создается, ради которого все вертится. Я имею в виду конечный продукт — пиццу, которую надо продать с прибылью и так, чтобы покупатель был доволен и стал нашим постоянным или частым гостем. Я планирую жестко и квалифицированно проводить отбор

персонала, поручая это своим знатокам, и заранее объявляю о высокой зарплате на всех карьерных этажах нашего предприятия.

#### **Это сильно. Не каждый работодатель может вот так сходу предлагать высокие заработки...**

Знания, способности и умение производить и продавать должны хорошо вознаграждаться, ведь «Ни один человек не может стать богатым, не обогащая других» — опять Карнеги. Я создам такие условия в пиццении, что в них приятно будет приходить не только покупателям, но и людям, которые там работают. Персонал в пиццерии должен сам состоять из звезд, на которых, как и на пиццу будут ходить покупатели. Это и удобные условия для работы, и отличная особая спецодежда, с разными рисунками и прибамбасами...

#### **Все это хорошо, но не боитесь сейчас, в такое трудное время, с точки зрения кризиса в экономике, открывать новый бизнес?**

Может это прозвучит парадоксально, но я твердо верю в то, что в экономике периодически должны происходить кризисы. Они как лихорадка у больного, убирают, сжигают саму болезнь, условия, которые ее вызвали и способствуют выздоровлению экономики, появлению большого количества новых хозяйствующих субъектов, не связанных с предшествующими экономическими условиями хозяйствования, как гирями на ногах каторжника. Они новые, и все в них должно быть новым.



#### Что именно?

Прежде всего, это отношение к персоналу и возможностям его оплаты труда и развития его творческого потенциала; затем — совершенно новые условия коммуникации пиццерии и покупателей, включая отработку новых механизмов взаимодействия покупателя и продавца в процессе заказа; новый взгляд на программы лояльности клиентов, учитывая возможности XXI века, а также другой подход к развитию франшизной программы и созданию сообщества франчайзи, облегчение их деятельности, как в финансовом, так и организационном направлениях.

#### Ваша сеть пиццерий называется «Прима Пицца»... Почему так?

Мне и моим партнерам нравится это словосочетание «Прима Пиц-

ца». Хорошо и легко произносится, не застрекает на языке. По лозунгу есть несколько вариантов, но они пока не определились, время покажет и поможет в выборе.

#### Судя по вашему жгучему желанию, планов у вас громадье?

Касательно темпов роста — да, планы у нас большие. Мы хотим открывать 1–2 пиццерии в месяц в Москве и Московской области, а также внедрить такой мало известный вид пиццерий в российском пицца-бизнесе, как мобильная пиццерия. Это гибкий, всепогодный формат, и у него большой потенциал развития на огромной территории нашей страны.

#### Расскажите подробнее о вашей пицца-сети. С чего все началось?

Первая пиццерия «Прима Пицца» открылась 25 декабря по адресу: ул. Снежная, д. 13, корп. 1. 25 декабря я встретился с руководством благотворительного фонда «Столица милосердия» ([www.capital-mercy.ru](http://www.capital-mercy.ru)) — Влади-

славом Федотовым и Еленой Морозовой. Познакомились и придумали провести в пиццерии на Снежной небольшую встречу с детьми, с которыми работает фонд — рассказать им о пицце, о новой пицца-сети «Прима Пицца», о пицце-акробатике, провести дегустацию меню, подружиться, одним словом. И уже 27 декабря эта встреча состоялась. Елена Морозова привела 10 своих детей, а также их родителей. Познакомились, хорошо провели время, договорились дружить.

#### Совсем недавно в Мытищах открылась ваша пиццерия?

Да, по адресу: ул. Борисовка д. 14. В конце января прибывают две первые мобильные пиццерии — полностью автономные, с установленными подовыми печами американской компании Marsal. Кстати, это первые пицца-печи этого известного производителя на территории России. И не последние. ▀



## От редакции



На наш взгляд, настоящим достоинством и достоянием новой сети пиццерии «Прима Пицца» является свой производственный комплекс — двухэтажное отдельно стоящее здание площадью 300 кв. м, наполненное современным производственным оборудованием и инвентарем, поставленным такими известными российскими предприятиями, как Технофлот, Алтек, Мастергласс, на котором изготавливается тесто, а также почти все топпинги — пицца-соус «Прима», белые соусы сливочный «Альфредо» и сырный «Рикотта», 10 мясо-куриных топпингов (за исключением пепперони и чоризо), все овощи в натуральном и вареном/жареном виде. Все упаковывается, вакуумируется и доставляется в пиццерию.

Но главное — это тесто, приготовленное по методам бигер и полиш для классических и пан-пицц, и закусок. Компания «Мобильная еда» начала принимать заказы на производство теста (по методам классика, бигер и полиш, для изготовления стандартных пицц, а также пицца-теглия, пицца-пала, наплетана), полуфабрикатов и топпингов (мясо-куриных, пицца-соусов, овощей в разной степени готовности).

Мы полагаем, что данный комплекс по своей оснащенности, а также квалификации персонала, работающего здесь, может стать лучшим на территории страны.

Здесь же разместились итальянская пицца-школа Pizza Italiana Pizzaioli Россия, которая проводит обучение по основному курсу для пиццайоли, а также для владельцев пицца-бизнеса как уже работающих, так и потенциальных.

Здесь же мы будем:

- собирать национальную команду России по пицце, перед поездками на соревнования и выступлениями на различных выставках и других мероприятиях;
- проводить встречи с отечественными и зарубежными поставщиками для предприятий пицца-бизнеса;

Задача одна — догнать и перегнать по количеству пиццерий, по качеству пиццы и любящих ее посетителей основные пицца-страны, заставить их потесниться, принять и оценить Россию как достойного игрока на пицца-рынке планеты.

- проводить тестирование новых ингредиентов, предлагаемых отечественными и зарубежными производителями для пицца-предприятий;
- отрабатывать технологии производства теста под заказ пицца-предприятий, а затем внедрять его непосредственно на объектах заказчика. Мы уже сейчас это делаем, часто с выездом наших специалистов в другие города.

На очереди новое направление, конечно, не совсем новое, мы о нем говорим уже два года, уговаривали различных больших оптовиков сделать то, что 19 лет назад сделали в Америке, где крупнейшие оптовики, поставляющие товары пицца-предприятиям объединились и создали новое предприятие Bellissimo, которое стало основным поставщиком для большинства американских пиццерий, а их там более 72 тысяч, т.е. реализовали принцип «единого окна» (one-stop-shop) для пицца-предприятий России.

Нам такое предприятие очень нужно, учитывая развитие пицца-бизнеса в стране, которое должно резко усилится с улучшением снабжения пицца-бизнеса страны всем тем, что необходимо для ведения деятельности. Для этого необходимо создание всероссийской структуры с отделениями в каждом регионе, обеспечивающее пиццерию всем необходимым, начиная от бизнес-планов и финансирования открытия новых предприятий и пиццерий до продуктов, оборудования, инвентаря и услуг предоставляемых большой группой предприятий объединившихся для удовлетворения нужд пицца-предприятий и создания крайне благоприятных условий для их деятельности и ускоренного роста их числа.

Задача одна — ДИП, то есть Догнать И Перегнать по количеству пиццерий, по качеству пиццы и любящих ее посетителей основные пицца-страны, а именно заставить их (Италию, США, Австралию, Новую Зеландию, Турцию, Бразилию, Францию, Испанию, Китай) потесниться, принять и оценить Россию, как достойного игрока на пицца-рынке планеты.

**Владимир Давыдов,**  
редактор журнала «РМЦ Пицца & Паста».

# Шведские печи-малыши



PM 352ED-1 — самая популярная печь семейства CounterTop

Недалеко от Гетеборга в городе Бурос компания «BakePartner» собирает печи для пиццы под брендом «PizzaMaster» и отправляет в 130 стран мира. В Швеции «PizzaMaster» занимает ведущее место, обеспечивая примерно 90% пицца-предприятий страны, и кроме того это единственный иностранный бренд пицца-печей, присутствующий в Италии. В России компания «BakePartner» работает уже 5 лет и держит примерно 14% российского рынка пицца-печей, ежегодно увеличивая свою долю.

Кристер Андерсон,  
основатель и генеральный директор компании «BakePartner»

Компания «BakePartner» очень любит пиццу и итальянскую еду. Она основана в 1992 году, принадлежит нашей семье и специализируется на производстве подовых печей. Мы поставляем свои изделия в более чем 130 стран мира и непрерывно наращиваем производство благодаря нашим лояльным клиентам. Ключом к нашему успеху всегда была и остается огромное внимание производству не только наших печей, но также и продуктов, которые выпекаются в них. Мы стараемся больше работать для удовлетворения потребностей наших клиентов и в этом направлении мы продвинулись гораздо дальше, чем производители других брендов.

Номенклатура изделий нашей компании состоит из печей для пиццы (бренд «PizzaMaster») и пе-

чей для выпечки (бренд «BakePartner»). Мы выпускаем самый широкий ассортимент электрических подовых печей 80 различных размеров и больше чем с 1000 доступных комбинаций.

### **Настольные печи CounterTop: удобство и удивительная функциональность**

Наши настольные модели CounterTop — многофункциональные печи, которые могут быть использованы клиентами, работающими в разных форматах пицца-предприятий — начиная от обычной пиццерии и заканчивая рестораном, у которого пицца не является основным блюдом.

Они также часто используются в микро-пиццериях, барах, кафе, мобильных пиццериях и для про-

ведения кейтеринговых мероприятий, а вместе с большой модульной печью, для того чтобы испечь пиццу без глютена. Мы знаем, что даже обычные люди покупают их для домашнего использования.

Многофункциональные настольные печи от компании «PizzaMaster» совмещают в себе удобство и универсальность в применении и по мощности, как никакие другие печи. Они были спроектированы для выпекания и жарки широкого спектра блюд и могут использоваться на протяжении 24 часов в сутки. Все эти качества данного вида печей вместе с их простой в использовании и элегантным дизайном делают их идеальным выбором для ресторанов и небольших пиццерий в ритейле, где нужна безопасная и эффективная техника.



Экспозиция «PizzaMaster» на крупнейшем мировом ресторанном шоу HOST в Милане в 2015 году

## Если пространство ограничено, а хочется пиццу высокого качества

Для того чтобы легко испечь качественную пиццу, вам нужна подовая печь с хорошим камнем, высокой температурой, с равномерным распределением тепла, с оперативным изменением уровня тепла, с легкой загрузкой, быстрым восстановлением температуры и с хорошим обзором. Это означает, что вам нужна современная печь, но она должна быть сделана по канонам печи для приготовления традиционной пиццы.

Если у вас разнообразное меню, то не стоит забывать и о том, что ваша печь должна годиться и для запекания мяса, картофеля, приготовления лазаньи, выпекания качественного хлеба, пирогов и печенья. Настольные печи CounterTop от «PizzaMaster» соответствуют всем этим требова-



Семь пиццерий сети Pizza Amore в Мехико-сити всегда готовят качественную пиццу на небольшом пространстве

ниям. Они доступны в семи размерах, они поставляются с одной или двумя отдельными камерами печи.

Также одна или обе камеры печи могут быть разделены на две отдельные поверхности путем добавления дополнительного камня и нагревательного элемента, что добавляет возможностей для использования данной печи. Все это легко установить даже сразу после

покупки. И это только одна из многих дополнительных уникальных особенностей наших настольных печей.

Настольные печи Counter Top от «PizzaMaster» доступны в 35 размерах разделены на следующие серии: 350/400/450/550.

Печи для пиццы PizzaMaster есть у большинства крупных российских продавцов оборудования для пиццерий. 

## От редакции

Компания «Мобильная еда» недавно закупила для своих пиццерий «Прима Пицца» несколько печей «PizzaMaster» (фото слева), самых больших из когда-либо поставляемых в Россию. Это связано с тем, что выпекаются пиццы диаметром 49 см, а также пан-пиццы размером 40 × 60 см. Кроме того, напольные и настольные печи «PizzaMaster» установлены в пицца-школе Scoula Italiana Pizzaioli Россия.





# PizzaMaster®

## Каменные подовые печи PizzaMaster®

Самый большой ряд электрических подовых печей в мире – это уникальное скандинавское конструктивное исполнение печей с оптимальным решением для любого вида выпечки на каменном поде. Суперэффективное выпекание при температуре до 500°C сочетается в этих печах с высочайшим качеством выпеченного продукта и беспрецедентной производительностью. Они с успехом заменяют любые другие печи - конвейерные, дровяные или газовые.



## Печи PizzaMaster® серии Counter Top

Многоцелевые печи, как ни одна другая печь, сочетают в себе удобство и гибкость в эксплуатации с производительностью и мощностью.



## Модульные печи PizzaMaster®

Полноразмерные печи, как ни одна другая печь, сочетают в себе управление скоростью выпекания и качеством выпечки с производительностью и мощностью.



Самый большой ряд электрических подовых печей в мире – 80 различных размеров, более 1,000 комбинаций.

**Печи PizzaMaster есть у большинства  
крупных российских продавцов оборудования для пиццерий**

# Индекс качества

**Современный метод контроля качества муки  
по реологическим свойствам теста,  
определяемых с помощью Mixolab Profiler**



В современном лабораторном контроле на большинстве мукомольных предприятиях принято анализировать качество муки по физико-химическим показателям: массовая доля влаги, массовая доля сырой клейковины, качество сырой клейковины, белизна, число падения. Стремительно развивающийся рынок производства пиццы перед производителями муки ставит задачи по дополнительному контролю ряда параметров для обеспечения прогнозируемого стабильного результата при формовке теста и получении готовых изделий.

Производители пиццы хотят получать готовый продукт определенной пористости, толщины, размера, ровного цвета. Как правило, для решения данных вопро-

сов при производстве муки для пиццы применяется контроль заданных  $P$  (индекса упругости),  $L$  (индекса растяжимости),  $W$  (энергии) в муке при помощи прибора альвеограф компании «Chopin Technologies» (Франция).

Еще один метод определения водопоглощения и реологических свойств теста — это протокол Mixolab Profiler (рис. 1).

Использование для этого метода прибора Mixolab компании «Chopin Technologies» позволяет вывести контроль качества на новый уровень, принимая во внимание все вышеперечисленные параметры, и что самое главное, взаимодействие между ними. Стоит обратить особое внимание на то, что *главной особенностью метода*

*является не просто возможность контроля заданных реологических параметров теста, но и прогнозирование конечного результата в готовом изделии.*

Совокупность получаемых индексов во время анализа на приборе Mixolab позволяет создать определенный графический профиль, соответствующий конкретному образцу муки, и описать его реологические характеристики в виде последовательных шести индексов качества продукта для сравнения и использования. На рис. 2 видно, что тот же самый результат может быть представлен иначе и нагляднее в виде индекса 5-65-654.

Первая ось отображает водопоглотительную способность муки (количество воды, необходи-

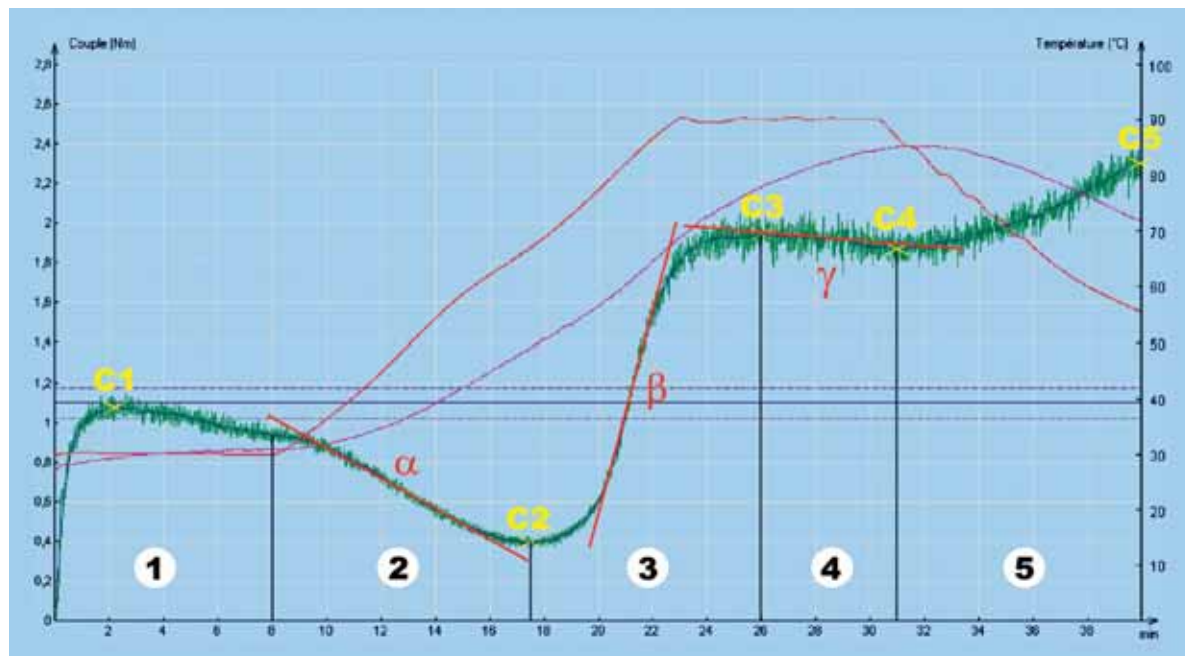


**Рис. 1.** Протокол Mixolab Profiler — метод определения водопоглощения и реологических свойств теста: **1** — образование теста; **2** — ослабление протеинов  $\alpha$ ; **3** — желатинизация крахмала  $\beta$ ; **4** — амилалитическая активность  $\gamma$ ; **5** — желификация крахмала

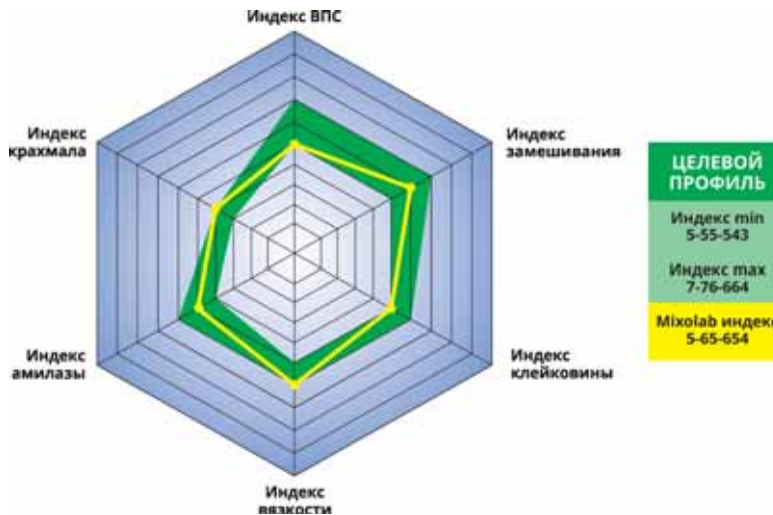


Рис. 2. Индекс Mixolab

мое для достижения определенной консистенции теста, соответствующей крутящему моменту в 1,1 Н·м (500 UF). Каждая из последующих фаз вносит дополнительную информацию относительно качества анализируемого продукта:

- индекс замешивания (стабильность теста при 30°C);
- индекс клейковины (глютен+) (сопротивление протеиновых соединений повышению температуры, фаза между 30 и 60°C);
- индекс вязкости (между 60 и 80°C);
- индекс амилазы (сопротивление амилолитической активности при высокой температуре);
- индекс ретроградации крахмала (фаза охлаждения с 90 до 50°C).

Остановимся на каждом из этих индексов и рассмотрим их влияние на реологию теста и качество готового продукта.

**Индекс ВПС.** Увлажнение муки непосредственно влияет на весь процесс производства и в особенности на физико-механические свойства теста, такие как масса получаемого теста и качество конечного продукта. Например, при чрезмерном увлажнении муки взаимодействие между протеиновыми соединениями и крахмалом снижается. В целом же увеличение водопоглощения муки приводит к лучшей желатинизации, лучшему поднятию при выпечке, улучшению мягкости мякиша и меньшей ретроградации крахмала. Поэтому во время приготовления теста для пиццы очень важно учитывать индекс ВПС при расчете конечной влажности теста.

Высокое значение этого параметра будет весьма интересно с точки зрения экономии сырья, так как мука с высокой ВПС позволяет сделать больше теста только за счет добавления большего количества воды.

**Индекс замешивания.** Индекс характеризует силу муки, поведение теста при замесе, в ходе брожения и расстойки. Тесто из муки с высоким индексом сохраняет свои реологические свойства (необходимую консистенцию, эластичность и сухость на ощупь) в процессе замеса и брожения. Тестовые заготовки из такой муки хорошо обрабатываются, не прилипают к разделяющим поверхностям.

Поэтому на тех производствах, где готовят тесто для пиццы на несколько дней, следует подбирать муку с высоким индексом, там же, где тесто замешивается сразу, подойдет мука с низким индексом.

**Индекс клейковины (глютен+).** Показывает связь между консистенцией теста в этой фазе и поднятием теста во время выпечки. Например, тесту с высоким значением индекса глютен+ свойственна высокая эластичность, необходимая при формовке пиццы, но которая препятствует хорошему поднятию теста во время выпечки.

Имеется прямая связь между индексом клейковины прибора Mixolab и традиционным индексом P/L (глютен+6–8 соответствует P/L 0,4–0,6).

**Индекс вязкости.** Индекс описывает фазу, при которой наибольшее количество физико-химических и биохимических параметров вступают во взаимодействие.

Следовательно, максимальная вязкость будет зависеть от двух взаимозависящих факторов: желатинизации крахмала и активности

энзимов в разжиженном крахмале под воздействием эндогенной и экзогенной амилазы.

По индексу вязкости можно определить внешний вид тестовой заготовки и качество мякиша пиццы: при высоком индексе вязкости мякиш пиццы будет больше похож на хлебный. Низкий индекс вязкости говорит о том, что тесто «плывет», изделие не держит форму.

**Индекс амилазы.** Этот индекс берет за основу ту же интерпретацию, что и традиционный метод анализа амилолитической активности — число падения, а именно: высокий индекс амилолитической активности Mixolab будет соответствовать высокому значению числа падения, следовательно, слабой активности альфа амилазы (гиподиастаз) и наоборот (гипердиастаз).

В готовом изделии этот показатель проявится в возможной неоднородной структуре мякиша. При низком значении индекса амилазы на поверхности пиццы возможны пузыри и вздутия.

**Индекс ретроградации крахмала.** Показатель очень важный для тех пиццерий, которые продают пиццу порционно.

После выпечки крахмал в готовом изделии начинает постепенно затвердевать, что непосредственно влияет на срок свежести конечного продукта. Затвердевание мякиша напрямую связано с процессом ретроградации крахмала (в основном амилопектина), который после выпечки стремится вернуться к первоначальному виду.

Mixolab позволяет анализировать этот показатель, при котором

выдается оценка ретроградации крахмала. Этот индекс напрямую связан со способностью конечного продукта противостоять черствению и сохранять товарный вид.

Для понимания практического применения индексов, полученных на приборе Mixolab, проведем сравнительный анализ муки для пиццы, которую используют многие пиццерии Москвы.

В настоящее время специальную муку для пиццы предлагают несколько компаний: Agugiaro e Figna, Италия (торговая марка «5 Stagioni»), Molino Grassi SpA Via Emilia, Италия (торговая марка Molino Grassi), ООО «Мукомол», Россия, Тульская область (торговая марка «Супер-Мука»). В табл. 1 представлены основные аналитические показатели муки.

**Таблица 1. Сравнительное исследование образцов муки по физико-химическим показателям**

| Наименование                                                         | Влажность, % | Массовая доля клейковины, % | Качество клейковины, ед. (ИДК) | Число падения, с | ВПС*, % | Степень разрушения крахмала** |
|----------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------|--------------------------------|------------------|---------|-------------------------------|
| Мука типа 00 «Голд» (производитель «5 Stagioni, Италия)              | 14,1         | 32,0                        | 75                             | 396              | 59      | 21,3                          |
| Мука типа 00 «Супериор» (производитель «5 Stagioni, Италия)          | 11,2         | 20,8                        | 70                             | 385              | 56      | 17,7                          |
| Мука типа 00 «Усиленная» (производитель «5 Stagioni, Италия)         | 11,2         | 22,8                        | 60                             | 400              | 56      | 18,7                          |
| Мука «Molino Grassi» (Производство Италия)                           | 10,1         | 25,0                        | 70                             | 410              | 56      | 19,0                          |
| Супер-мука для пиццы (производитель ООО «Мукомол», Тульская область) | 14,5         | 28,0                        | 70                             | 350              | 58      | 21,0                          |

\* Данные получены на приборе Mixolab Chopin Technologies (Франция).

\*\* Данные получены на приборе SD-Matic Chopin Technologies (Франция).

**Примечание.** Степень механического повреждения зерен крахмала при помолах пшеницы может существенно различаться и влиять на хлебопекарные свойства муки. Высокая степень поврежденного крахмала (более 23 ед.) отрицательно сказывается на технологических свойствах муки. В особенности на свойствах муки для пиццы — это снижение стабильности теста, появление липкости, повышенное газообразование.

Таблица 2. Сравнительное исследование образцов муки на основе данных протокола Mixolab Profiler

| Наименование                                                            | Индекс Mixolab Profiler | Примечание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мука типа 00 «Голд»<br>(производитель «5 Stagioni, Италия)              | 7-56-675                | Сильная мука, с высокой водопоглотительной способностью, высоким индексом клейковины, хорошими упруго-пластичными свойствами, низкой газообразующей способностью, низкой амилолитической активностью, низкой ретроградацией крахмала. Подходит для пиццерий, где готовят тесто 1–2 раза в неделю. Пицца получится без вздутий, с ровным цветом с длительным сроком сохранения свежести. |
| Мука типа 00 «Супериор» НАУКА<br>(производитель «5 Stagioni, Италия)    | 2-17-848                | Слабая мука с низкой водопоглотительной способностью, хорошими упруго-пластичными свойствами, низкой стабильностью теста, низкой амилолитической активностью, высокой ретроградацией крахмала. Подходит для пиццерий, которые готовят тесто ежедневно. Пицца получится тонкая со вздутиями, с коротким сроком сохранения свежести. При выпечке возможна потеря формы.                   |
| Мука типа 00 «Усиленная»<br>(производитель «5 Stagioni, Италия)         | 2-17-838                | Слабая мука с низкой водопоглотительной способностью, хорошими упруго-пластичными свойствами, низкой стабильностью теста, низкой амилолитической активностью, высокой ретроградацией крахмала. Подходит для пиццерий, которые готовят тесто ежедневно. Пицца получится тонкая со вздутиями, с коротким сроком сохранения свежести. При выпечке возможна потеря формы.                   |
| Мука «Molino Grassi»<br>(Производство Италия)                           | 2-55-877                | Сильная мука, с низкой водопоглотительной способностью, средним индексом клейковины, средними упруго-пластичными свойствами, низкой газообразующей способностью, высокой ретроградацией крахмала. Подходит для пиццерий, где готовят тесто 1–2 раза в неделю. Пицца получится без вздутий, с ровным цветом с оптимальным сроком сохранения свежести.                                    |
| Супер-мука для пиццы<br>(производитель ООО «Мукомол», Тульская область) | 4-55-877                | Сильная мука, с высокой водопоглотительной способностью, средним индексом клейковины, средними упруго-пластичными свойствами, низкой газообразующей способностью, высокой ретроградацией крахмала. Подходит для пиццерий, где готовят тесто 1–2 раза в неделю. Пицца получится без вздутий, с ровным цветом с оптимальным сроком сохранения свежести.                                   |

Таким образом, основываясь на данных протокола Mixolab, производители пиццы могут выбрать

для себя муку не только с подходящими реологическими характеристиками для технологического

процесса, но и прогнозировать качество готовых изделий в соответствии с поставленными целями.

От редакции

ООО «Мукомол» (Тульская обл.) представило на рынок Москвы и Московской области свой продукт «Мука для пиццы» ([www.super-muka.ru](http://www.super-muka.ru)). Это мука с необходимыми для производства пиццы реологическими характеристиками: пони-



женная газообразующая способность, хорошая растяжимость, пониженная упругость. Ряд сетевых пиццерий Москвы уже протестировали и используют в производстве этот продукт. ООО «Мукомол» — инновационное предприятие, использует в своей работе передовой опыт ведущих мукомольных предприятий со всего мира. Для контроля качества предприятие оснащено лабораторным оборудованием Chopin Technology (Франция). Руководитель предприятия — Андрей Хамов ([www.facebook.com/andrey.khamov](http://www.facebook.com/andrey.khamov)) привез три мешка своей супермуки в нашу пицца-школу на тестирование. Мы договорились жестко прогнать муку на

приготовление разных видов теста: классика, бигер, полиш, а также проанализировать, как выглядят разные виды изделий из предоставленной муки — пиццы (теглия, пала, на-полетана), каль-зоне, стромболи, пицца-роллы, как взаимодействует с пицца-соусами и сыром моцарела.



# 5 Stagioni:

## каталог продукции



### Мука из мягких сортов пшеницы типа 00 «Манитоба»

Мука с высоким содержанием белков идеальна для производства теста с долгим процессом брожения (24 часа). Используется для усиления более мягкой муки. Получена помолом и просеиванием не проросшей пшеницы мягких сортов из Северной Америки и Европы, из которой были извлечены посторонние вещества и примеси в соответствии с действующим законодательством (от 4 июля 1967 года № 580).

#### Физико-химические свойства:

- влажность — max 15,5%;
- зольность — тип 00 max 0,55;
- сырая клейковина — min 40%.

#### Реологические свойства:

- альвеограф Шопена:  
W 410 — толерантность: -10/+30;  
P/L 0.60 — толерантность: ±0,10.
- фаринограф Брабендера:  
абсорбция — min 60%;  
стабильность — min 17'.
- амилограф Брабендера:  
амилограмма 800/1200 у.а.

#### Упаковка:

- 25 кг бело-коричневый мешок;
- 10 кг бело-коричневый мешок.



### Мука типа 00 «Голд»

Мука с высоким содержанием белков, идеально для производства с долгим процессом брожения (18–21 часа). Получена помолом и просеиванием непроросшей пшеницы мягких сортов из Северной Америки и Европы, из которой были извлечены посторонние вещества и примеси в соответствии с действующим законодательством (от 4 июля 1967 года № 580).

#### Физико-химические свойства:

- влажность — max 15,5%;
- зольность — тип 00 max 0,55;
- сырая клейковина — min 38%.

#### Реологические свойства:

- альвеограф Шопена:  
W 390 — толерантность: -10/+30;  
P/L 0.60 — толерантность: ±0,10.
- фаринограф Брабендера:  
абсорбция — min 60%;  
стабильность — min 17'.
- амилограф Брабендера:  
амилограмма 800/1200 у.а.

#### Упаковка:

- 25 кг бело-красный мешок;
- 10 кг бело-красный мешок.



## Каталог продукции: мука и специальные продукты



### Мука типа 00 «Супериор»

Сбалансированная мука идеальна для среднего по длительности процесса брожения (8–13 часов). Подходит для теста, готовящегося в течение одного дня. Получена помолом и просеиванием не проросшей пшеницы мягких сортов из Северной Америки и Европы, из которой были извлечены посторонние вещества и примеси в соответствии с действующим законодательством (от 4 июля 1967 года № 580).

#### Физико-химические свойства:

- влажность — max 15,5%;
- зольность — тип 00 max 0,55;
- сырая клейковина — min 35%.

#### Реологические свойства:

- альвеограф Шопена:  
W 330 — толерантность: –10/+30;  
P/L 0.60 — толерантность: ±0,10.
- фаринограф Брабендера:  
абсорбация — min 57%;  
стабильность — min 13'.
- амилограф Брабендера:  
амилограмма 800/1200 у.а.

#### Упаковка:

- 25 кг бело-синий мешок;
- 10 кг бело-синий мешок.



### Мука из мягких сортов пшеницы типа 00 «Усиленная»

Пшеничная мука для производства теста с коротким периодом ферментации (2–6 часов), идеально подходит для выпечки традиционной пиццы и пиццы кусочками (толстое тесто). Мука, полученная размолом и просеиванием не проросшей пшеницы мягких сортов из Италии и Европы, из которой были извлечены посторонние вещества и примеси в соответствии с действующим законодательством (от 4 июля 1967 года № 580).

#### Физико-химические свойства:

- влажность — max 15,5%;
- зольность — тип 00 max 0,55;
- сырая клейковина — min 28%.

#### Реологические свойства:

- альвеограф Шопена:  
W 250 — толерантность: –10/+30;  
P/L 0.60 — толерантность: ±0,10.
- фаринограф Брабендера:  
абсорбация — min 54%;  
стабильность — min 8'.
- амилограф Брабендера:  
амилограмма 800/1200 у.а.

#### Упаковка:

- 25 кг бело-зеленый мешок;
- 10 кг бело-зеленый мешок.



## Каталог продукции: мука и специальные продукты



### Натуркрафт Верасы

#### Преимущества:

- ускоряется созревание и увеличивается продолжительность брожения теста;
- тесто пиццы легче раскатывается;
- ободок пиццы имеет более однородный золотистый цвет;
- тесто более стойкое к высоким температурам;
- мягкая часть коржа развивается лучше.

#### Результат:

- тесто более ароматное;
- тесто легче жует;
- пицца легче усваивается.

#### Компоненты:

Высушенные порошковые материнские дрожжи (мягкая пшеничная мука, тип очистки «00», материнские дрожжи, пшеничный солод, дезактивировали дрожжи).

#### Упаковка:

10 кг белый мешок.



### Пицца Натуркрафт

#### Преимущества:

- ускоряется процесс созревания теста и продлевает рост теста;
- тесто легче раскатывается;
- обеспечивается однородная окраска всей поверхности пиццы;
- тесто становится более терпимым к высоким температурам;
- улучшается выпечка теста.

#### Результат:

- хрустящая корочка с типичным вкусом закваски;
- хорошо прожариваемый мякиш и хрустящая корочка, даже когда пицца холодная;
- легко усваиваемая пицца.

#### Компоненты:

порошкообразная высушенная закваска (мягкая пшеничная мука, тип очистки «00», закваска, вода, пшеничный солод, зерновая добавка: L-цистеин).

#### Физико-химические свойства:

- влажность — max 12,5%;
- зольность — max 1,5%.

#### Упаковка:

0,5 кг пакет / 10 кг мешок.



### Не только зерно

Это мучная смесь, содержащая все питательные вещества семян злаковых культур, таких как пшеница, ячмень, пшеница спельта, овес, рожь. С помощью этой смеси можно приготовить классическую пиццу с хрустящей корочкой, богатым и естественным привкусом семян злаковых культур.

#### Компоненты:

мягкая пшеничная мука, тип очистки «0», мука ячменная, овсяная мука, мука из цельного зерна пшеницы спельты, ржаная мука, пшеничный солод, сухая закваска, зерновая добавка L-цистеин.

#### Содержание питательных веществ (на 100 г):

- калории — 358 ккал, 1520 кДж;
- белки — 11;
- углеводы — 76;
- жиры — 1.

#### Упаковка:

10 кг белый мешок.



### Сполверина

Мука из твердой пшеничной, полученная размолом и просеиванием зерен твердой пшеницы.

#### Преимущества:

- не обладает способностью к брожению;
- тесто не прилипает к рукам и поверхностям;
- делает пиццу более ароматной;
- ободок корочки пиццы имеет более золотистую окраску;
- не подгорает при выпекании пиццы.

#### Физико-химические свойства:

- влажность — max 15,5 %;
- зольность — max 1,6%.

#### Упаковка:

10 кг белый мешок.

# Десять мифов о пицце, муке и печах на дровах



Удивительно, как много в мире заблуждений относительно пиццы! Даже опытные пиццмейкеры порой не понимают, откуда взялось то или иное знание. Часть мифов порождает сама сфера, часть привносится обывателями. «Просто знаю и все», «Да все вокруг так говорят» — эти объяснения являются благодатная почва для распространения разного рода мифов и небылиц, полностью оторванных от реальности. Накопив достаточное количество опыта в искусстве создания пиццы, мы хотим поделиться с вами распространенными мифами, с которыми, мы уверены, вы не раз сталкивались. От себя позволим еще добавить полезные советы — только факты и рекомендации, проверенные опытным путем.

## Миф 1. Пицца непременно должна быть круглой

Безусловно, привычная нам форма — это круг. Однако фантазия пиццайоло ушла далеко вперед и сейчас можно видеть в продаже прямоугольные пиццы *rap* или *al taglio*, не говоря уже о совсем экзотичных вариантах пицц в виде

осьминога, например. Пицца *al taglio*, кстати говоря, появилась в 1960-х годах, еще ее называют *al metro* из-за метровой длины выпекаемой основы. *Al taglio* буквально означает «пицца для разреза», так как для нарезания на куски и

продаже по весу используются ножницы.

Ловите тренд и вы! Выделяйтесь, вносите в привычное меню совершенно неожиданные решения, создавайте моду и заставляйте о себе говорить.



## Миф 2. Пиццу можно готовить в любой печи

Это отнюдь не так. Во-первых, идеальная температура приготовления пиццы — от 320 до 350°C (для неаполитаны — от 420 до 500°C). Чем выше поддерживаемая температура, тем быстрее и сочнее получается пицца. Помните, каждая лишняя минута, проведенная пиццей в печи, забирает 1% влажности теста, а значит со временем тесто попросту пересушивается.

В этой связи идеальным и традиционным оборудованием для выпекания правильной пиццы является дровяная печь, поскольку пицца в ней готовится всего за 90 секунд! Важной составляющей при этом является материал, из которого изготовлена печь. Мы отдаем предпочтение глине.

Глина — натуральный, прочный материал, долговечный и износостойкий. Например, одну из наших профессиональных печей Special Pizzeria поставили в небольшой итальянской семейной пиццерии в далеком 1988 году, и по сей день она полноценно работает и радует посетителей настоящей неаполитанской пиццей.

Необходимо помнить, что только из глины с долгим обжигом в течение нескольких дней можно получить печь с правильными характеристиками теплоемкости и балансом между куполом и подом.

По нашему опыту, одновременно хрустящая пышная тонкая мягкая корочка получается только в дровяной печи.

И остерегайтесь дешевых подделок и имитаций, которыми полон российский рынок. Для улучшения характеристик неглиняных печей производители начинают добавлять смеси и присадки, которые могут вредно сказаться на вашем здоровье.



### ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ



**Как определить, действительно ли производитель продает настоящую итальянскую печь из глины?**

Для начала узнайте страну, в которой ее произвели. Тот факт, что печь сделана не в Италии, должен насторожить вас. Разберитесь, из чего сделана печь. Уточните, проходят ли печи производителя тест: приготовится ли в них пицца при 350°C за 90 секунд?

### Миф 3. Неважно, какая мука, главное — то, что сверху!



Самое досадное заблуждение. По нашим данным, 80% успеха пиццы зависит от выбранной вами муки и ее показателей.

Одним из важнейших таких показателей качества является индекс силы муки. Лучше использовать сорта с индексом выше 300. С такой мукой получается правильная корочка мягкая и хрустящая, золотистого цвета без каких-либо глютенных темных прослоек. Чем выше индекс, тем дольше зреет тесто и тем богаче и вкуснее будет ваша пицца.

#### ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ



##### Как сделать вкусный бортик у пиццы?

При слэпе используйте смесь муки и манки. Манка эффективно запечется, придав тесту золотисто-коричневый цвет. Если корочка получается твердой, проверьте температуру пода, возможно, печь нагрелась недостаточно хорошо.

### Миф 4. Дровяная печь должна быть закрыта при готовке пиццы

Это заблуждение. В основе приготовления пиццы в дровяной печи лежат три важных фактора, действующих одновременно: радиация, кондукция и конвекция.

Радиация создается за счет отражения тепловых лучей от купола печи, кондукция возникает от нагрева пода печи и, наконец, конвекция создается путем движения воздуха внутри, чему как раз спо-

собствует открытое устье. Более того, в печи всегда должен гореть огонь для создания тяги.

Конечно, печь закрывается заслонкой при приготовлении определенных блюд, но об этом чуть ниже.

### Миф 5. В дровянной печи можно готовить только пиццу

В реальности печь на дровах поражает своей многофункциональностью. Одна такая красавица легко заменяет барбекю, тандыр, русскую печь и электрическую духовку и даже коптильню.

В дровяной печи можно выпекать пиццу и хлеб, жарить на гриле мясо и колбаски, запекать или тушить овощи, готовить пирожки и десерты.

Без ограничений доступен любой из методов готовки, потому что дровяные печи Alfa Pizza основаны на принципе работы термальных масс. Это означает, что после удаления прогоревших углей можно и дальше продолжать готовить различные блюда, используя тепло сохранившееся в огнеупорных стенках и поде печи.

На графике представлена так называемая кривая охлаждения, где хорошо видно какие блюда требуют больше тепла и времени, чтобы достичь готовности, а какие меньшее количество.



#### ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ



##### Как использовать преимущество многофункциональности печи на дровах?

Прежде всего, разнообразьте меню! Блюда с «дымком» обязательно оценят гости вашего заведения. При этом готовьте прямо у них на глазах. Посетителям наверняка это запомнится и заставит вновь вернуться к вам.

## Миф 6. Дровяную печь сложно установить, она большая и неподъемная.

Скажем так, это неполноценный миф. Действительно, некоторые сложившиеся «стандарты» в нашей отрасли породили заблуждение о весе помпейских печей. Однако печь на дровах — это отнюдь не всегда полутонна сооружение, ради которого нужно разбирать стену вашего заведения, чтобы внести печь.

Есть легкие и более гибкие варианты. Например, в компании Alfa Pizza помпейские печи состоят из нескольких легковесных модулей, что позволяет спокойно переносить печь двум людям без применения какой-либо техники. А готовые модели из нержавеющей стали, как правило, все снабжены специальными колесиками,

с помощью которых печь можно катить, не прилагая усилий.

Установка печи также вызывает много вопросов и порождает множество мифов. На самом деле этот процесс имеет всего несколько правил и этапов. Многие владельцы модульных печей на дровах сами собирали свою печь, получая при этом огромное удовольствие!



## Миф 7. Топить дровяную печь можно любыми дровами

Главный критерий в отборе дров для работы с печью является количество дыма от той или иной породы. Лучшие породы, которыми стоит топить дровяные печи, это дуб, бук и ясень. При их сжигании выделяется наибольшее количество тепла, не появляется слишком много копоти, к тому же, они имеют приятный аромат.

Не стоит топить дровами из деревьев смолистых пород — ель, пихта, сосна и прочие. Такие дрова никогда не используются для приготовления пищи, в том числе и на мангале, в тандыре или в помпейской печи. Содержащиеся в дровах особые вещества при горении портят вкус блюд и делают их непригодными к употреблению.

### ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ



#### Как улучшить вкусовые качества блюд с помощью дров?

Экспериментируйте с ароматом пиццы. Используйте дрова разных видов фруктовых пород, они окутают готовые блюда неповторимым ароматом и даже улучшат их вкус.

## Миф 8. Проще сложить помпейскую печь самому



Хороших печников, увы, не так много. Такой человек должен точно знать свое дело, иметь большой опыт и мастерство. Однако в работе руками всегда есть вероятность ошибки, ошибки в сборе купола, его изоляции, правильной геометрии, выборе материалов. Например, не все знают, что под и арку лучше выкладывать из раз-

ных материалов, так как у них должен быть разный баланс.

Мы же в компании Alfa Pizza предлагаем уже готовое решение из проверенных материалов правильной конструкции и безупречной сборки с соблюдением необходимых норм. С нашими печами вы можете быть уверены в результате на все 100%.

### Миф 9. Печь на дровах можно поставить только в помещении



В компании Alfa Pizza есть уличные варианты печей на дровах из нержавеющей стали, которые покрыты двойным слоем краски и могут быть установлены на террасе, летнике и любой другой открытой территории. В дровяной печи можно готовить в любое время года и даже при минусовой температуре.

Например, профессиональную печь Quick Pro вывозят на лыжный курорт в горы, а летом используют в ресторане в городе. Эта печь — идеальный вариант для создания мобильного бизнеса. Все, что вам нужно, — это установить печь на свое транспортное средство или приобрести уже готовый вариант на прицепе.

### Миф 10. Пицца — вредный калорийный продукт

В том виде, в котором она готовится изначально, ее вполне можно было назвать настолько же полезным, насколько вкусным и сытным блюдом. Более того, состав пиццы, приготовленной с натуральными томатами, перцем, грибами и сыром, можно вполне признать куда

более полезным, чем состав простого белого хлеба.

Полезность пиццы в том, что вместе с тестом мы получаем еще и порцию витаминов, белков и клетчатки, которые, в свою очередь, непременно хорошо повлияют на наше здоровье.



Сколько бы ни было мифов и предубеждений, главное — найдите эксперта в области, кото-

рому сможете доверять. Определиться с моделью и избежать дешевых подделок поможем вам

мы — компания с 40-летним опытом в производстве и продаже настоящих помпейских печей Alfa Pizza.

Мы развеиваем ваши сомнения по поводу приобретения печи на дровах и поможем на каждом этапе: выборе, доставке, установке и эксплуатации.

От всей души поздравляем всех читателей журнала «РМЖ» с наступившим Новым годом и Рождеством! Пусть следующий год будет полон ярких впечатлений и успешных начинаний! 🎄



#### Компания Alfa Pizza

Тел.: +7 495 317-15-79, 8 800 775-96-20

Тел./факс: +7 499 259-51-23.

E-mail: [info@alfa-pizza.ru](mailto:info@alfa-pizza.ru)

[www.alfa-pizza.ru](http://www.alfa-pizza.ru)

# Профессиональная мука для приготовления пиццы



ХОРОШАЯ  
ВОДОПОГЛОТИТЕЛЬНАЯ  
СПОСОБНОСТЬ



**УВЕЛИЧЕНИЕ  
ВЫХОДА ТЕСТА**



ВЫСОКАЯ  
ЭЛАСТИЧНОСТЬ



**ХОРОШАЯ  
РАСКАТКА ТЕСТОВЫХ  
ЗАГотовок**



ОПТИМАЛЬНАЯ  
ГАЗООБРАЗУЮЩАЯ  
СПОСОБНОСТЬ



**РОВНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ  
ПИЦЦЫ БЕЗ ВЗДУТИЙ,  
ПЫШНЫЙ БОРТИК**

ОПТИМАЛЬНАЯ  
САХАРООБРАЗУЮЩАЯ  
СПОСОБНОСТЬ



**РОВНЫЙ ЦВЕТ ПИЦЦЫ,  
БЕЗ ТЕМНЫХ ПЯТЕН**



ООО «Мукомол»  
Тульская область,  
Новомосковский р-н,  
п. Ширинский,  
ул. Зеленая д. 26

+7 910 585 68 86  
+7 (487) 629 24 10  
+7 (487) 629 23 87  
Info@super-muka.ru  
www.super-muka.ru

# Мягкий сыр моцарелла



Сейчас наступает сложное время, когда экономика РФ начинает прихрамывать, что в свою очередь сказывается на стоимости ингредиентов и на покупательском спросе потребителей.

На данный момент пиццерийщики попадают в своеобразную «вилку» рынка. С одной стороны, растут цены на все ингредиенты, с другой стороны потребитель хочет, как минимум не дороже покупать пиццу, но желательно еще и дешевле. При этом потребитель хочет видеть у себя на тарелке, или в коробке, качественный и вкусный товар.

## Выход из экономической «вилки»

Хорошим решением будет использование сыров, относящихся к группе «Пицца топпинг».

Выгода от использования сыров этой группы:

- возможность сохранить вкусовые и потребительские свойства пиццы;
- компенсировать рост цен на остальные ингредиенты за счет использования более дешевого сыра.



## Чем отличаются сыры между собой

Настоящий сыр моцарелла производится с использованием только натуральных молочных компонентов.

Сыры группы «Пицца топпинг» — это сыры, в которых сохранены все характеристики натурального сыра, но молочный жир заменен на заменитель молочного жира, определенную композицию масел, которая близка по свойствам к молочному жиру.

За счет этого сыры данной группы практически не теряют в органолептических свойствах, и совсем не теряют в потребительских (свойства при выпекании, внешний вид на пицце)

Разница в цене в данных сырах составляет 40–50 руб. на кг, что в свою очередь, на пиццерии среднего уровня (потребляющую 300–400 кг сыра в месяц), может давать экономию до 170 тыс. руб. в год, а это совсем не маленькая сумма для небольшой пиццерии.

## Как правильно подобрать хороший сыр «Пицца топпинг»

Несколько основных критериев, который помогут вам выбрать сыр «Пицца топпинг»:

- 1) содержание белка в сыре должно быть не ниже 19–20% и белок должен быть настоящий молочный;
- 2) в составе должно быть не пальмовое масло, а ЗМЖ — заменитель молочного жира;
- 3) в холодном состоянии сыр должен иметь настоящий кисло-



молочный привкус, свойственный сыру; «пиццу топпинг» плохого качества выдает искусственный «картонный» привкус;

4) цена сыра не должна быть экстремально низкой, такой сыр не может стоить 180–185 руб., ориентировочная цена на такой сыр 220–230 руб./кг, против цены 240–280 руб. за натуральный сыр.

## P.S.

Если вы уже сейчас покупаете сыр по цене 220 руб./кг, советую задуматься и быть может сдать образец сыра в лабораторию Роспотребнадзора на исследование по фальсификации по жирам.

Многие производители слегка «грешат» несоответствием заявленному на этикетке и внутреннему содержанию упаковки. ⚠

Пречистенский  
сырзавод



Вкусно тянется...

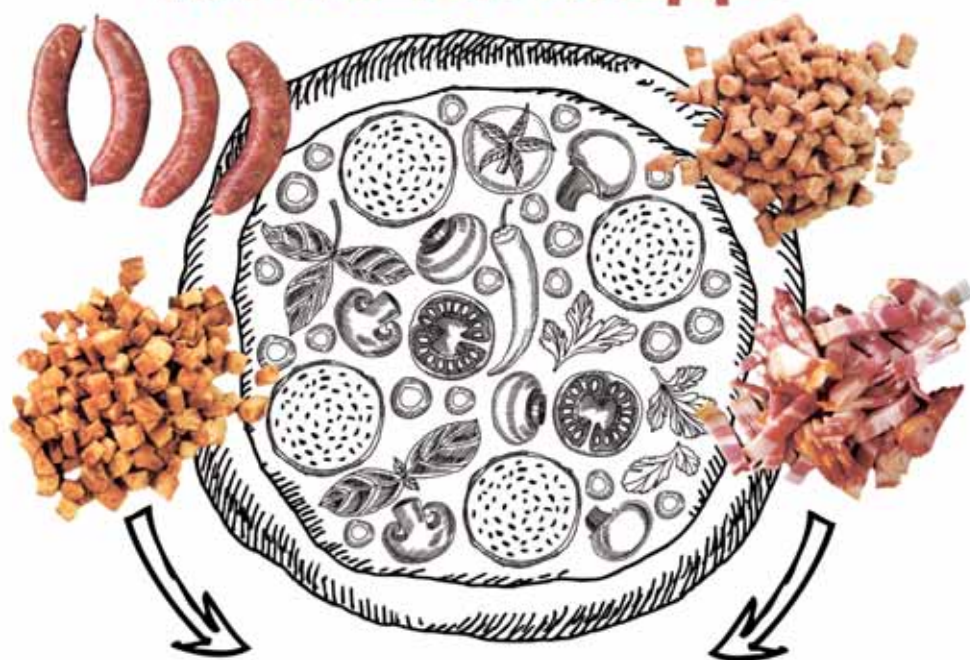


тел. +7 (4852) 695 299 – отдел продаж



**ДОБАВЬ **ВКУС** СЕЙЧАС**

**ВКУСНЕЙШИЕ ТОППИНГИ  
НА ВАШЕЙ ПИЦЦЕ!**



**курица    свинина  
индейка    говядина**

**УВЕЛИЧЬ СВОИ ПРОДАЖИ  
УЖЕ СЕГОДНЯ!**

ООО «Дом аппетитафф»

[www.tomik.club](http://www.tomik.club)

+7 906 055 22 77

+7 499 394 13 35



# Каталог

профессионального  
оборудования  
для кейтеринга



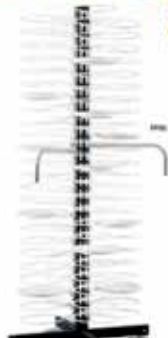
ТЕЛЕЖКИ



СЕРВИСНЫЕ ТЕЛЕЖКИ



КОТЕЛЫ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ПОСУДЫ



КАБИНЕТЫ



УП-01



УП-02



УП-03

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПОДНОСОВ



УП-04



УП-05

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ



УП-06

ДЛЯ ДОСТАВКИ

ПИЦЦА-КОРБА ДЛЯ СКУТЕРОВ



УП-07



УП-08

ТЕПЛОВЫЕ СУМОК

ПЕЧЕНОЧКИ, ПИЦЦА, ПАСТА



ДЛЯ РАБОТЫ С ПЕЧЬЮ

Линия продукции ВЫСОКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

GHA

Гидравлические и термические



Линия продукции ВЫСОКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ



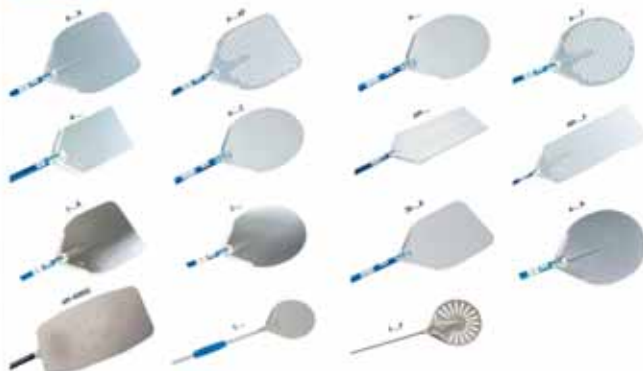
CARBON

Средства и в то же время легкие



AZZURRA

Противопожарные и легкие



| Гимет продукция СТАНДАРТ ПРОФЕССИОНАЛА                                                                                            |  | УМЕРЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ                                                                        |  | КТО-ТО ДАЖЕ ВСЕ ИСПОЛЬЗОВАЛ                                                                                                            |  |                                                                                                        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>ALICE</b><br>Печенье<br>                                                                                                       |  | <b>AURORA</b><br>Печенье<br>                                                                   |  | <b>ANICA</b><br>Печенье<br>                                                                                                            |  | <b>ДЕРЕВО</b><br>для приготовления пиццы для дома<br>                                                  |  |
| <b>НАБИВКА ДЛЯ ПИЦЦЫ</b><br>Вкладыши - напыщенный, напыщенный, углубленный (стандарт), углубленный, напыщенный, для переноса.<br> |  | <b>ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧЕЙ</b><br>Для чистки печей в условиях профессиональной безопасности.<br>      |  | <b>В ОГНЕ</b><br>Вкладыши для длительного нагрева.<br>                                                                                 |  | <b>ВЫПЕЧКА ПИЦЦЫ</b><br>Скаттеры, подложки для пиццы (из нержавеющей стали для жаровни), скаттеры.<br> |  |
| <b>ПОДГОТОВКА</b><br>Резка теста, скраб, скраб, скраб, скраб, скраб.<br>                                                          |  | <b>СЕРВЕРЫ ПИЦЦЫ</b><br>Плоский, углубленный и термостойкий и высококачественный материал.<br> |  | <b>НАРЕЗАНИЕ</b><br>Нож: для нарезки, для предварительной нарезки (разделение и вырезания), двойной нож, двойной нож, двойной нож.<br> |  | <b>ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ</b><br>Плоский, термостойкий.<br>                                                  |  |

# Street food – быстрая еда для быстрых людей!

Победительница международного конкурса пиццерии будущего «Premio Le 5 Stagioni» архитектор-дизайнер Елена Остапова рассказывает о новом взгляде на павильоны уличной еды и про большой потенциал индустрии street food в России.



Уличная еда — это не новое явление. Наверное, сколько существуют поселения людей, столько же существует и уличная еда. Однако в последние годы в мире идет модернизация этой отрасли общественного питания: от сосисочных для малоимущих до вполне себе современных структур здоровой и экологичной еды для деловых и динамичных людей, живущих на высокой скорости. А таких очень много, особенно в

городах. Бизнесмены, туристы, молодежь, студенты и другие занятые люди, у которых нет времени долго ждать обслуживания в кафе или в ресторане, но есть хот-дог ежедневно тоже не хочется.

Так Америка создала кухни-трейлеры: они колятся по улицам и кормят всех желающих. Идея «кухни на колесах» была быстро подхвачена и адаптирована и в других странах. Однако в ней есть как плюсы, так и минусы.

Таким образом, в мире уже сформировалась потребность в новых идеях и проектах павильонов street food с учетом современных требований к здоровью человека и экологии окружающей среды.

Первой ласточкой в 2015 году стал международный конкурс Gourmet Street Food, прошедший в Берлине, в котором я приняла участие. Конкурсной задачей было создание павильона уличной



Кухонное оборудование в трейлерах достаточно хорошего качества с высоким санитарным уровнем.

Возможность перемещения из одной точки в другую.



Из-за ограничений размера и веса объекта для системы хранения продуктов и заготовок отведено очень мало места. По этой же причине ассортимент здоровых блюд очень мал или вообще отсутствует.

Всегда однотипный дизайн большого трейлера, меняется только цвет и графика.

Трейлер эргономически не удобен для некоторых групп потребителей. Он загрязняет окружающую среду, так как является автотранспортным средством.



еды для гурманов на главной площади — Александерплац. Трейлеры уже становятся непривлекательны, хотя возможность перемещения павильона необходимо учитывать. А его трансформация является крайне важным фактором!

## Мой проект павильона Food BOX

Это не только кухня «быстрой еды» — тут можно купить также напитки и мороженое. На раздвижных дверях установлены столики, на которых можно расположить еду и покушать. Павильон оборудован общественным туалетом. Пандус для людей с ограниченными возможностями позво-

ляет им покупать еду в павильоне без затруднений.

Изучив тему street food индустрии довольно глубоко, могу с уверенностью утверждать, что у нас есть уникальный шанс заскочить в последний вагон street food индустрии и встретить чемпионат мира по футболу 2018 новым, современным и доходным бизнесом.

А начать можно с тестирования таких павильонов в парках и на площадях городов принимающих ЧМ 2018: Екатеринбург, Москва, Санкт-Петербург, Калининград, Волгоград, Казань, Нижний Новгород, Самара, Саранск, Ростов-на-Дону, Сочи уже в 2016 году. В этом случае будут учтены и доработаны ошибки эксплуатации, обслуживания и дизайна. Бу-

дет отработано меню и система приготовления. Вопрос благоустройства городов будет полностью закрыт, а проект павильона доведен до совершенства!

А вот какие павильоны street food были в этом году в Милане на ЭКСПО-2015.



**БЮРО АРХИТЕКТУРЫ  
И ДИЗАЙНА LODSIGN**

Выполнит полный комплекс работ по созданию проектов street food павильонов от концепции до подготовки документации на согласование в муниципалитет.  
Архитектор-дизайнер — Елена Остапова.  
Тел.: +7 343 328-16-71.  
E-mail: beststyleinterior@gmail.com  
www.LOdesigner.ru



# «Сырный» человек из российской глубинки

Сергей Кошляков — уникальный человек, «пицца-изюминка» из российского Ярославля.

Человек, встречи с которым радуют и заставляют верить в огромный потенциал российского бизнеса. Бронзовый призер чемпионата России 2015 года по пицце.

Ниже мы приводим его письмо в редакцию журнала, в котором он описывает свое увлечение производством сыра для пиццы.

## Первое знакомство

Вы помните нашу встречу на Арбате в кафе «Раз, два пицца»? Я тогда рассказал о своем намерении участвовать в чемпионате по приготовлению пиццы в рамках ПИР-2015. Тогда я абсолютно не знал, что меня ждет и с какой стороны подойти к данному соревнованию. Опыта участия в конкурсах у меня не было, практики и работы в данное время в пиццерии тоже не было, а последний раз я стоял на кухне 7 лет назад. Одним словом, авантюра! Приключение состояло не только в желании показать пиццу, но и хотелось предоставить членам жюри свой сыр, который я начал делать за 4 месяца до нашей встречи.

При встрече я вам представился как бренд-шеф компании «Моспосуда», торговой организации, которая занимается осна-

щением предприятий питания. В этой компании я работаю, проектирую, консультирую по технологии и по работе оборудования.

## Мой путь

Но я хочу немного рассказать о себе о своем трудовом опыте до начала работы в «Моспосуда» в Ярославле.

В 1997 году я поступил в Торгово-экономический техникум на специальность «Технолог общественного питания», который окончил с квалификацией повара 5 разряда. Также у меня есть высшее образование: я окончил Нижегородский коммерческий институт, и мне была присвоена квалификация «Менеджер предприятий торговли и общественного питания».

Моя трудовая карьера началась с 1997 года: от простого повара я дорос до шефа и заведующего

производством. У меня также был опыт открытия кафе с нулевого цикла и работы шефом. В веселые нулевые годы (в расцвет общественного питания в городе) мне удалось поработать во многих заведениях. Одним из самых интересных моих мест работы оказалась пиццерия «Европолия» (сейчас она не существует). Туда меня пригласили занимать должность старшего пиццмейкера. С этим заведением и связано мое знакомство с итальянскими продуктами, которые я начал применять, после того как три дня пробыл на выставке ПИР-2006 на мастер-классе школы Scuola Italiana Pizzaioli. Грациано Бертуццо (Graziano Bertuzzo) со своими коллегами готовили пиццу, показывали акробатику: было вкусно и классно. На выставке я познакомился с поставщиками итальянской продукции фирмой «Дан-Трейд». Мы начали вместе работать, а затем меня вместе с другими шефами из Москвы неожиданно пригласили в гастрономический тур по Италии. Я не могу выразить свой восторг словами. Я не видел никогда столько красок и вкусов, и это было мое первое посещение и знакомство с Европой.

В последствии пиццерия перешла к другому хозяину, и продукты из Италии были заменены на отечественные аналоги. А я перешел в очередное кафе и с 2007 года пиццу больше не готовил.

В конце 2008 года в Ярославле открылся филиал компании «Моспосуда», и я оставил кухню и тал продавать инвентарь и обо-



Сергей Кошлаков — участник российского чемпионата по пицце

рудование для ресторанов и кафе. За 7 лет филиал вырос до регионального представительства, у нас открылись склады и магазин, а также появилась потребность в наглядной демонстрации работы оборудования. Так появилась должность бренд-шефа. Мы организовали место: подключили печи, провели воду, сделали вентиляцию, в общем, подготовили класс для обучения. Также я проводил обучение как на территории клиентов, так и в наших профильных поварских учебных заведениях.

Вернемся к авантюренному участию в конкурсе в рамках ПИР-2015. Меня, безусловно, сподвиг участвовать в конкурсе именно сыр. Я бы не пошел на конкурс, если бы я не был доволен результатом своего увлечения. Мне хотелось показать свою моцареллу на конкурсе и получить оценку у международного жюри. Это и было моей главной мотивацией для участия. Но мне пришлось подготовиться к конкурсу: я практически заново изучал свойства теста, заново отработывал соус и пробовал, пробовал, пробовал свои пиццы. Результат всем вам известен.

## Приготовление сыра в пицца-школе

Когда я работал шефом, я искал продукты и блюда, свойственные нашему региону. (Наверное, вы знаете, что в Италии много провинций и районов, каждый из них хорош чем-то своим: один славится своим маслом, другой — вином, третий — сыром, четвертый — помидорами и т.д. Также каждый регион имеет свои традиционные блюда и специфику их приготовления. А различные диалекты на севере и на юге страны я даже упоминать не буду). А что у нас? У нас творился полный фьюжн: много заимствованных блюд и продуктов, а своих традиций в пище практически нет. Конечно, у нас есть картошка, капуста, лук, рыба, говядина и свинина. Но мы готовим французские, итальянские, японские, кавказские блюда и только иногда блюда рус-





ской кухни. В какой-то момент я почувствовал себя в тупике и осознал рутинность своей работы, идеи и попытки заняться творчеством иссякли. Я решил оставить кухню и уйти в продажи — именно таким образом я сменил род деятельности. Но, видимо, «бывших» поваров не бывает, поэтому мой внутренний поиск продолжался.

### Пицца со своей моцареллой

Именно покупка очередного недешевого сыра с кисло-горьким вкусом и непонятной консистенцией сподвигла меня на эксперимент. Я нашел рецепт приготовления сыра в Интернете и попробовал его сделать — получилось съедобно. Потом я нашел другой рецепт, купил ингредиенты и начал экспериментировать. Затем я нашел ферму, начал возить молоко, готовить сыры уже для продажи и прошел курсы по обучению мастерству сыродела. На курсах мне рассказали, что наш Ярославский край до революции 1917 года славился изготовлением сыров, а вообще наша полоса очень благоприятна для ведения животноводства и молокопроизводства. И недаром уже в советскую эпоху были созданы сыры таких сортов, как Ярославский, Костромской, Углический, Пошехонский и другие. Мне кажется, что я нашел тот продукт, который искал! Он отлично сочетается с пиццей, которую я люблю делать, и у меня вроде даже получается его делать. Сейчас я изготавливаю сыры Моцарелла, Фета, Рикотта, Качетта, Камамбер, также я пробовал готовить сыр с голубой плесенью.

Мне хотелось бы открыть свою пиццерию, где будет готовиться пицца с моим сыром. Я бы хотел, что бы сотрудники, которые будут работать в пиццерии, с гордостью могли сказать гостям: «Попробуйте нашу пиццу со свежей моцареллой! Уверяем вас: такой вы нигде еще не пробовали». И говорить это будут именно про мой продукт. 🍕

# Чемпионат России по пицце 2015 года

## ПОБЕДИТЕЛИ И ПРИЗЕРЫ

### **Номинация «Классическая пицца»:**

- 1-е место — Леонардо Трапполони (пицца-шеф ресторана-клуба «Джотто»),  
2-е место — Владислав Тулубенский (бренд-шеф сети ресторанов итальянской кухни «Пиццерия на Васильевском»),  
3-е место — Сергей Кошлаков (бренд-шеф компании «Моспосуда»).

### **Номинация «Пицца-акробатика — индивидуальный фристайл»:**

- 1-е место — Максим Романов (бренд-шеф пиццерии «Forno a Legna»),  
2-е место — Виталий Сулейманов (пиццайоло ресторана «IL Forno»),  
3-е место — Анатолий Сурков (менеджер смены «Додо Пицца»)

### **Номинация «Пицца в дуэте»:**

- 1-е место — Евгений Дробченко (су-шеф), Максим Романов (бренд-шеф пиццерии «Forno a Legna»),  
2-е место — Анатолий Сурков (менеджер смены «Додо Пицца»), Александр Богданов (руководитель ресторана «СБАПРО»),  
3-е место — Алекс Тодаро (бренд-шеф), Ирек Хисамов (пицца-бар «Kvadrat»).

### **Номинация «Самая быстрая растяжка»:**

- 1-е место Максим Романов (бренд-шеф пиццерии «Forno a Legna»),  
2-е место — Сергей Русин (шеф-повар «Пиццерии на Невском»),  
3-е место — Евгений Дробченко (су-шеф пиццерия «Forno a Legna»).

### **Номинация «Самая большая растяжка»:**

- 1-е место — Дмитрий Соменко (шеф-повар ресторана «Ещё кусочек»),  
2-е место — Максим Романов (бренд-шеф пиццерии «Forno a Legna»),  
3-е место — Владислав Тулубенский (бренд-шеф сети ресторанов итальянской кухни «Пиццерия на Васильевском»)









# МУКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

торговая марка №1 в Италии



**Le 5 Stagioni, ведущий итальянский бренд, предлагает самый большой ассортимент высококачественной муки для пиццерий и ресторанов.**

С 1831 года производитель муки торговой марки **Le 5 Stagioni**, имея богатый опыт работы с зерновыми культурами, создает специализированную инновационную продукцию, соответствующую особым требованиям растущего рынка производства пиццы.

Дистрибутор в России - ООО "АвстраМит"  
г. Москва, пр. 2-й Хорошевский, д. 7, стр. 1А  
Тел. +7 495 649 88 82, доб. 1008, E-mail: avstra-meat@yandex.ru

**WWW.LE5STAGIONI.IT**

**Le 5 Stagioni** - Via Monte Nemi, 111 35010 Cartaro (PD)  
Tel. +39 049 962 4611 Fax +39 049 962 4627 mail.farinc@molinoogugiaro.it

# МУКА ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ (КРУПКА)

*Mamma Mia Pizza*

## ОАО «Мелькомбинат № 3»

предлагает новый продукт  
для пиццерий и ресторанов.

Применение крупки  
на этапе раскатывания  
заготовки шара теста  
позволяет получить  
пиццу с хрустящей корочкой  
золотисто-коричневого цвета.



ОАО «Мелькомбинат № 3»  
123007 Москва, ул. 1-я Магистральная, д. 14  
Тел.: +7 499 256-41-90, +7 495 530-11-01  
E-mail: info@melkombinat3.ru



**По вопросам поставок обращаться**  
по тел.: +7 499 259-50-50, +7 499 259-50-92  
e-mail: realizacia@melkombinat3.ru

**[www.melkombinat3.ru](http://www.melkombinat3.ru)**