



PROFESSIONAL

ЭКСПЕРТ В СЫРАХ
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ



СЫР ДЛЯ ПИЦЦЫ
МОЦАРЕЛЛА

НОВИНКА!



1 кг

РЕЦЕПТЫ
ПИЦЦЫ

Содержание

1. Безглютеновое тесто (парбейк)

- 1.1. Пицца со слабосоленым лососем, манго и кремчизом 4
- 1.2. Пицца тыква с медом, руколой и кремчизом 6

2. Бруклинское тесто

- 2.1. Пицца Восточная с фаршем, овощами, гранатом и эстрагоном 8
- 2.2. Пицца грибы, ветчина, трюфель 10
- 2.3. Пицца груша с Горгондзолы и миндальными лепестками 12
- 2.4. Пицца Дьявола с печеными баклажанами и чоризо 14
- 2.5. Пицца классическая Пепперони 16
- 2.6. Пицца куриная с печеными овощами и соусом песто 18
- 2.7. Пицца Мексиканская с Чеддером, говядиной и вялеными томатами 20
- 2.8. Пицца морская с креветками, лососем и шпинатом 22
- 2.9. Пицца мясная с халапеньо 24
- 2.10. Пицца пять сыров 26
- 2.11. Пицца Тайская с цыпленком и кешью 28
- 2.12. Пицца Цезарь с курицей 30
- 2.13. Пицца цыпленок барбекю с беконом и овощами 32

3. Неаполитанское тесто

- 3.1. Пицца вегетарианская со шпинатом, цукини, вялеными томатами и мятой 34
- 3.2. Пицца Капрезе с фетой 36
- 3.3. Пицца Маргарита 38
- 3.4. Пицца Мортаделла с артишоками и кремчизом 40
- 3.5. Пицца с коппой, малиной и соусом песто 42
- 3.6. Пицца с креветками, брокколи и песто 44
- 3.7. Пицца сладкая с малиной, кешью и мятой 46
- 3.8. Пицца со слабосоленым лососем и цукини 48
- 3.9. Пицца тунец с каперсами и красным луком 50
- 3.10. Пицца мужской каприз 52
- 3.11. Пицца Quattro Formaggi 54
- 3.12. Сложенная пицца с коппой, спаржей и печеной тыквой 56
- 3.13. Сложенная пицца с авокадо, клубникой и бальзамическим кремом 58

4. Римское тесто (парбейк)

- 4.1. Пицца Английский ростбиф с трюфельным кремом 60
- 4.2. Пицца баклажан пармиджано с мясным фаршем и соусом Песто 62
- 4.3. Пицца вегетарианская с артишоками, овощами и таджасскими оливками 64
- 4.4. Пицца Греческая с Фетой, каперсами, оливками 66
- 4.5. Пицца деревенская с беконом и печеным картофелем 68
- 4.6. Пицца Прошутто 70
- 4.7. Пицца с белыми грибами и красным луком 72
- 4.8. Пицца Тоскана 74

5. Соусы

- 5.1. Соус классический томатный 75
- 5.2. Белый соус Cremette 76
- 5.3. Соус Cremette с трюфелем 77
- 5.4. Соус Песто 78
- 5.5. Соус Цезарь классический 79

6. Тесто

- 6.1. Классическое итальянское тесто 80



Пицца со слабосоленым лососем, манго и кремчизом



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Безглютеновое тесто (парбейк)	250 г
Белый соус Cremette	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	80 г
Слабосоленый лосось	80 г
Салатный микс	60 г
Манго (мякоть)	50 г
Микрозелень гороха	3 г
Фисташка молотая	3 г

Метод приготовления

На безглютеновый парбейк наносим белый соус (см. ТК «Белый соус Cremette»), посыпаем сыром Моцарелла. Отправляем в печь при температуре 310 градусов. После печи нарезаем пиццу. Выкладываем горками салатный микс. Добавляем филе слабосоленого лосося и мякоть манго. Украшаем микрозеленью гороха, посыпаем молотой фисташкой.



Пицца тыква с медом, руколой и кремчизом



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Безглютеновое тесто (парбейк)	250 г
Белый соус Cremette	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Запеченная мякоть тыквы	100 г
Рукола	20 г
Сыр Страчателла	50 г
Трюфельная паста	10 г
Дробленый грецкий орех	3 г
Мед	3 г
Корица	2 г

Метод приготовления

На безглютеновый парбейк наносим белый соус (см. ТК «Белый соус Cremette»), посыпаем сыром Моцарелла. Добавляем предварительно запеченную с медом и корицей мякоть тыквы. Отправляем в печь при температуре 310 градусов. После печи нарезаем пиццу. Добавляем руколу, сыр Страчателла, сверху на сыр трюфельную пасту. Посыпаем дробленным грецким орехом.



СЫР ДЛЯ ПИЦЦЫ
МОЦАРЕЛЛА

НОВИНКА!



Пицца Восточная с фаршем, овощами, гранатом и эстрагоном



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Бруклинское тесто	300 г
Соус классический томатный	100 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Запеченные овощи	120 г
Фарш говяжий	60 г
Зира сухая	1 г
Эстрагон свежий	3 г
Зерна граната	15 г
Соль	2 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).

Наносим томатный соус (см. ТК «Соус классический томатный»), посыпаем сыром Моцарелла.

Добавляем шарики говяжьего фарша (заправленного зирой и солью).

Добавляем запеченные овощи (цукини, баклажаны, болгарские перцы).

Отправляем в печь при температуре 350 градусов. Нарезаем пиццу.

Украшаем свежим эстрагоном и зернами граната.



Пицца грибы, ветчина, трюфель



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Бруклинское тесто	300 г
Белый соус Cremette	100 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	80 г
Грибной микс	80 г
Ветчина	80 г
Соус Cremette с трюфелем	20 г
Микрозелень	10 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).
Наносим белый соус (см. ТК «Белый соус Cremette»).

Посыпаем сыром Моцарелла.

Добавляем грибной микс и ветчину. Отправляем в печь при температуре 350 градусов.

После печи нарезаем пиццу.

Поливаем трюфельным соусом (см. ТК «Соус Cremette с трюфелем») и украшаем микрозеленью (например, гороха или кресс салата).



Пицца груша с Горгондзой и миндальными лепестками



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Бруклинское тесто	300 г
Белый соус Cremette	100 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Груша	80 г
Мед	10 г
Сыр с благородной плесенью	40 г
Миндальные лепестки	5 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).
Наносим белый соус (см. ТК «Белый соус Cremette»).

Посыпаем сыром Моцарелла.

Выкладываем слейсы груши, распределяя равномерно по поверхности.

Добавляем сыр с благородной плесенью (например, Горгондзола или Дор Блю).

Поливаем медом.

Отправляем в печь при температуре 350 градусов.

После печи нарезаем пиццу и посыпаем миндальными лепестками.



Пицца Дьявола с печеными баклажанами и чоризо



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Бруклинское тесто	300 г
Соус классический томатный	100 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Запеченные баклажаны	60 г
Чоризо	60 г
Халапеньо маринованный	10 г
Запеченный целый перец чили (без косточек)	10 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).

Наносим томатный соус (см. ТК «Соус классический томатный»).

Посыпаем сыром Моцарелла.

Добавляем запеченные баклажаны, чоризо, халапеньо, запеченный перец чили.

Отправляем в печь при температуре 350 градусов.

После печи нарезаем пиццу.



Пицца классическая Пепперони



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Бруклинское тесто	300 г
Соус классический томатный	100 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Колбаса Пепперони	80 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см). Наносим томатный соус (см. ТК «Соус классический томатный»). Посыпаем сыром Моцарелла.
Распределяем по поверхности пиццы колбасу Пепперони.
Отправляем в печь при температуре 350 градусов.
После печи нарезаем пиццу.



Пицца куриная с печеными овощами и соусом песто



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Бруклинское тесто	300 г
Соус классический томатный	100 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Запеченные овощи микс	120 г
Запеченная курица	80 г
Соус песто	20 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).
Наносим томатный соус (см. ТК «Соус классический томатный»).

Посыпаем сыром Моцарелла.

Добавляем запеченные овощи микс (цукини, баклажаны, болгарский перец) и запеченную курицу.

Отправляем в печь при температуре 350 градусов.

После печи поливаем соусом песто (см. ТК «Соус Песто»).

Нарезаем пиццу.



Пицца Мексиканская с Чеддером, говядиной и вялеными томатами



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Бруклинское тесто	300 г
Соус классический томатный	100 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Плавленный сыр Бистро Чеддер Hochland Professional	30 г
Фарш говяжий	80 г
Мини-кукуруза	40 г
Халапеньо маринованный	20 г
Вяленые томаты	30 г
Микрозелень гороха	10 г
Копченая паприка	2 г
Соль	2 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).

Наносим томатный соус (см. ТК «Соус классический томатный»).

Посыпаем сыром Моцарелла и Чеддером.

Добавляем шарики говяжьего фарша (заправленного сухой копченой паприкой и солью).

Добавляем кукурузу (бланшированную и обжаренную на сливочном масле), халапеньо.

Отправляем в печь при температуре 350 градусов.

Нарезаем пиццу. Выкладываем вяленые томаты (нарезанные соломкой) и украшаем микрозеленью гороха.



Пицца морская с креветками, лососем и шпинатом



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Бруклинское тесто	300 г
Белый соус Cremette	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	80 г
Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	40 г
Шпинат обжаренный	80 г
Креветки королевские	80 г
Лосось кубик	40 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).
Наносим белый соус (см. ТК «Белый соус Cremette»).

Предварительно обжаренный шпинат, посыпаем сыром Моцарелла,
укладываем предварительно очищенные креветки и лосось,
рассольный сыр, нарезанный мелким кубиком.

Отправляем в печь при температуре 350 градусов.

Нарезаем пиццу.



Пицца мясная с халапеньо



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Бруклинское тесто	300 г
Соус классический томатный	100 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Ветчина	40 г
Пепперони	40 г
Фарш говяжий	40 г
Бекон	20 г
Халапеньо	5 г
Копченая паприка	2 г
Соль	2 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).
Наносим томатный соус (см. ТК «Классический пицца соус»).

Посыпаем сыром Моцарелла.

Добавляем ветчину, пепперони, шарики сырого говяжьего фарша (предварительно смешанного с солью и сухой копченой паприкой), ломтики бекона, халапеньо.

Отправляем в печь при температуре 350 градусов.

После печи нарезаем пиццу.



Пицца пять сыров



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

<i>Бруклинское тесто</i>	<i>300 г</i>
<i>Белый соус Cremette</i>	<i>100 г</i>
<i>Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...</i>	<i>80 г</i>
<i>Копченый сыр</i>	<i>20 г</i>
<i>Сыр с благородной плесенью</i>	<i>35 г</i>
<i>Плавленный сыр Бистро Чеддер Hochland Professional</i>	<i>40 г</i>
<i>Сыр пармезан</i>	<i>15 г</i>
<i>Дробленый грецкий орех</i>	<i>5 г</i>
<i>Дробленая фисташка</i>	<i>5 г</i>

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).
Наносим белый соус (см. ТК «Белый соус Cremette»).

Посыпаем сыром Моцарелла, копченым сыром, сыром с благородной плесенью (например, Горгондзола или Дор Блю).

Отправляем в печь при температуре 350 градусов.

После печи выкладываем ломтики сыра Чеддер, посыпаем дробленым грецким орехом, фисташкой и тертым сыром Пармезан.

Нарезаем пиццу.



Пицца Тайская с цыпленком и кешью



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Бруклинское тесто	350 г
Белый соус Cremette	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Запеченная курица	80 г
Орех кешью	30 г
Манго (мякоть)	60 г
Соус свит чили	10 г
Микрозелень	2 г
Кунжут	2 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).
Наносим белый соус (см. ТК «Белый соус Cremette»).

Посыпаем сыром Моцарелла.

Добавляем запеченную курицу, заправленную соусом свит чили.

Посыпаем колотым орехом кешью.

Отправляем в печь при температуре 350 градусов.

После печи нарезаем пиццу, укладываем мякоть манго, порезанную на кусочки, и украшаем сверху кунжутом и микрозеленью.



Пицца Цезарь с курицей



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Бруклинское тесто	300 г
Белый соус Cremette	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Запеченная курица	80 г
Салат айсберг	80 г
Соус Цезарь	30 г
Соус свит чили	10 г
Томаты черри микс	40 г
Сыр Пармезан	20 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).
Наносим белый соус (см. ТК «Белый соус Cremette»).

Посыпаем сыром Моцарелла, укладываем курицу, предварительно
запеченную до полной готовности.

Отправляем в печь при температуре 350 градусов.

В отдельной емкости смешиваем салат айсберг, томаты, соус Цезарь
(см. ТК «Соус Цезарь Классический»).

После печи нарезаем пиццу, укладываем горками салат айсберг.

Посыпаем тертым сыром Пармезан.



Пицца цыпленок барбекю с беконом и овощами



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Бруклинское тесто	300 г
Соус барбекю	60 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Запеченная курица	80 г
Печеный болгарский перец	60 г
Бекон	40 г
Красный лук	20 г
Белый соус Cremette	80 г
Свежий базилик	5 г
Копченая паприка	2 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).
Наносим барбекю соус, посыпаем сыром Моцарелла.
Выкладываем предварительно запеченную курицу и запеченный с
копченой паприкой болгарский перец.
Добавляем ломтики бекона (3X3 см) и полукольца красного лука.
Отправляем в печь при температуре 350 градусов.
После печи нарезаем пиццу и декорируем белым соусом (см. ТК
«Белый соус Cremette».
Украшаем свежим базиликом.



Пицца вегетарианская со шпинатом, цукини, вялеными томатами и мятой



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Неаполитанское тесто	290 г
Белый соус Cremette	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Шпинат обжаренный	50 г
Цукини	50 г
Вяленые томаты	30 г
Сыр Страчателла	40 г
Кедровый орех	5 г
Мята	2 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).
Наносим белый соус (см. ТК «Белый соус Cremette»).

Посыпаем сыром Моцарелла.

Добавляем обжаренный шпинат, ленты цукини.

Отправляем в печь при температуре 400-450 градусов.

После печи нарезаем пиццу.

Выкладываем сверху вяленые томаты и сыр Страчателла.

Украшаем кедровым орехом и листьями мяты.



Пицца Капрезе с фетой



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Неаполитанское тесто	290 г
Соус Песто	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Томаты свежие рубленые	150 г
Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	40 г
Базилик свежий	5 г
Сыр Пармезан	40 г
Перец чёрный	2 г
Орегано	2 г
Сахарная пудра	2 г
Соль	2 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).

Наносим соус Песто (см. ТК «Соус Песто»).

Посыпаем сыром Моцарелла.

Отправляем в печь при температуре 400-450 градусов.

После печи нарезаем пиццу.

Выкладываем сверху рубленые (кубик 0,5X0,5 см) бланшированные томаты со специями (перец черный, орегано, сахарная пудра, соль), рассольный сыр (кубик 0,5X0,5 см).

Украшаем базиликом и сыром Пармезаном.



Пицца Маргарита



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Неаполитанское тесто	290 г
Соус классический томатный	100 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Томаты пелати	50 г
Базилик свежий	5 г
Оливковое масло	10 г
Орегано	1 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).

Наносим томатный соус (см. ТК «Соус классический томатный»).

Посыпаем сыром Моцарелла, добавляем томаты пелати, нарезанные кубиком (1X1 см).

Отправляем в печь при температуре 400-450 градусов.

После печи поливаем оливковым маслом, посыпаем орегано.

Нарезаем пиццу.

Украшаем базиликом.



Пицца Мортаделла с артишоками и кремчизом



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Неаполитанское тесто	290 г
Белый соус Cremette	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	50 г
Мортаделла	80 г
Артишоки консервированные	50 г
Сыр Страчателла	50 г
Трюфельная паста	10 г
Фисташки дробленые	5 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).

Наносим белый соус (см. ТК «Белый соус Cremette»).

Посыпаем сыром Моцарелла.

Отправляем в печь при температуре 400-450 градусов.

После печи нарезаем пиццу.

Выкладываем сверху Мортаделлу, консервированные артишоки в масле, сыр Страчателлу, на которую сверху добавляем трюфельную пасту.

Посыпаем дроблеными фисташками.



Пицца с коппой, малиной и соусом песто



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Неаполитанское тесто	290 г
Белый соус Cremette	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Сыровяленая Коппа	50 г
Свежая малина	30 г
Миндальные лепестки	5 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).

Наносим соус песто (см. ТК «Соус Песто»).

Посыпаем сыром Моцарелла.

Отправляем в печь при температуре 400-450 градусов.

После печи нарезаем пиццу.

Выкладываем сверху сыровяленую коппу и свежую малину.

Украшаем миндальными лепестками.



Пицца с креветками, брокколи и песто



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Неаполитанское тесто	290 г
Белый соус Cremette	70 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Королевские креветки	60 г
Брокколи отварная	60 г
Соус песто	30 г
Кедровый орех	30 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).

Наносим белый соус (см. ТК «Белый соус Cremette»).

Посыпаем сыром Моцарелла.

Добавляем очищенные королевские креветки и предварительно отваренную брокколи.

Отправляем в печь при температуре 400-450 градусов.

После печи нарезаем пиццу.

Поливаем соусом песто (см. ТК «Соус Песто»).

Посыпаем кедровыми орехами.



Пицца сладкая с малиной, кешью и мятой



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Неаполитанское тесто	290 г
Белый соус Cremette	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	80 г
Орех кешью	20 г
Свежая малина	70 г
Мед	20 г
Свежая мята	5 г
Сахарная пудра	2 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).

Наносим белый соус (см. ТК «Белый соус Cremette»).

Посыпаем сыром Моцарелла.

Отправляем в печь при температуре 400-450 градусов.

После печи нарезаем пиццу, добавляем свежую малину, колотый орех кешью и поливаем медом.

Украшаем свежей мятой и посыпаем сахарной пудрой.



Пицца со слабосоленым лососем и цукини



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Неаполитанское тесто	290 г
Белый соус Cremette	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Салатный микс	25 г
Слабосоленый лосось	60 г
Цукини (ленты)	50 г
Перец чили красный	5 г
Сыр Пармезан	2 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).
Наносим белый соус (см. ТК «Белый соус Cremette»).

Посыпаем сыром Моцарелла, кладем ленты цукини.
Отправляем в печь при температуре 400-450 градусов.

После печи нарезаем пиццу.
Выкладываем сверху салатный микс, слабосоленый лосось.
Украшаем тонкими слайсами перца чили (без косточек) и тертым сыром Пармезан.



Пицца тунец с каперсами и красным луком



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Неаполитанское тесто	290 г
Белый соус Cremette	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Тунец консервированный	60 г
Красный лук	20 г
Томаты черри	30 г
Каперсы	10 г
Оливки	15 г
Кинза свежая	3 г
Цедра лимона	1 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см). Наносим томатный соус (см. ТК «Соус классический томатный»). Посыпаем сыром Моцарелла, добавляем тунец в масле, полукольца красного лука и томаты черри, нарезанные на 4 части, каперсы и оливки, нарезанные на 2 части.

Отправляем в печь при температуре 400-450 градусов.

После печи нарезаем пиццу.

Добавляем цедру лимона. Украшаем свежей рубленой кинзой.



Пицца мужской каприз



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Неаполитанское тесто	300 г
Соус томатный	100 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Свинина запеченная	40 г
Пепперони	40 г
Фарш говяжий	40 г
Бекон	40 г
Халапеньо	10 г
Медово-горчичный соус	10 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional	10 г
Жареный сухой лук фри	40 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).

Наносим томатный соус (см. ТК «Соус классический томатный»).

Посыпаем сыром Моцарелла кубиками.

Добавляем пепперони, запеченную свинину, говяжий фарш, ломтики бекона, халапеньо.

БОРТ СМАЗЫВАЕМ МАСЛОМ.

Отправляем в подовую или дровяную печь при температуре 350 °С.

После печи.

Поливаем медово-горчичным соусом, соусом Чеддер и посыпаем луком фри.

Нарезаем пиццу.



Пицца Quattro Formaggi



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Неаполитанское тесто	300 г
Соус белый Cremette	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Копченый сыр скаморца	10 г
Сыр с благородной плесенью	35 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional	40 г
Сыр Пармезан	15 г
Лепестки миндаля	3 г
Фисташка	2 г
Мед	10 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).

Наносим белый соус Cremette.

Посыпаем сыром Моцарелла, копченым сыром, сыром с благородной плесенью (к примеру, горгонзола или дор блю).

БОРТ СМАЗЫВАЕМ МАСЛОМ.

Отправляем в подовую или дровяную печь при температуре 350 °С.

После печи.

Поливаем медово-горчичным соусом и соусом Чеддер.

Посыпать обжаренными лепестками миндаля, фисташкой и тертым сыром Пармезан.

Нарезаем пиццу.



Сложенная пицца с коппой, спаржей и печеной тыквой



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Неаполитанское тесто	290 г
Соус песто	70 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	70 г
Спаржа	70 г
Сыр творожный Cremette Hochland Professional ...	50 г
Коппа	30 г
Тыква	50 г
Оливковое масло	5 г
Миндальные лепестки	5 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).

Наносим песто соус (см. ТК «Соус Песто»).

Посыпаем сыром Моцарелла.

Выкладываем предварительно бланшированную, обжаренную на сливочном масле спаржу и запеченную тыкву.

Отправляем в печь при температуре 400-450 градусов.

После печи выкладываем горками сыр творожный Cremette Hochland Professional и Коппу.

Складываем пиццу пополам и еще раз пополам.

Поливаем маслом и украшаем миндальными лепестками.



Сложенная пицца с авокадо, клубникой и бальзамическим кремом



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Неаполитанское тесто	290 г
Соус классический томатный	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Авокадо	70 г
Клубника свежая	30 г
Салат мангольд	15 г
Кремчиз	30 г
Бальзамический крем	10 г
Кедровый орех	10 г

Метод приготовления

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра (в данной ТК 30 см).
Наносим томатный соус (см. ТК «Соус классический томатный»).

Посыпаем сыром Моцарелла.

Отправляем в печь при температуре 400-450 градусов.

После печи выкладываем нарезанную дольками мякоть авокадо, салат мангольд, клубнику, кремчиз, кедровый орех, бальзамический крем.

Складываем пиццу пополам и еще раз пополам.



Пицца Английский ростбиф с трюфельным кремом



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Римское тесто (парбейк)	220 г
Соус классический томатный	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Томаты черри микс	40 г
Салатный микс	25 г
Ростбиф	70 г
Соус Cremette с трюфелем	30 г

Метод приготовления

На замороженный парбейк наносим томатный соус (см. ТК «Соус классический томатный»).

Посыпаем сыром Моцарелла.

Отправляем в печь при температуре 280-290 градусов.

После печи нарезаем пиццу, укладываем горками салатный микс, нарезанные на 4 части томаты черри, слайсы ростбифа.

Поливаем белым Соусом Cremette с трюфелем (см. ТК «Соус Cremette с трюфелем»).



Пицца баклажан пармиджано с мясным фаршем и соусом песто



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Римское тесто (парбейк)	220 г
Соус классический томатный	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Запеченный баклажан	80 г
Фарш говяжий	60 г
Соус песто	20 г
Белый соус Cremette	20 г
Сыр Пармезан	10 г
Свежий базилик	5 г
Соль	2 г
Сухая паприка	2 г

Метод приготовления

На замороженный парбейк наносим томатный соус (см. ТК «Соус классический томатный»).

Посыпаем сыром Моцарелла.

Выкладываем предварительно запеченные баклажаны, нарезанные кубиком (1X1 см), и сырой фарш из говядины шариками (смешанный с солью и сухой паприкой).

Отправляем в печь при температуре 280-290 градусов.

После печи нарезаем пиццу.

Поливаем полосками соусом песто (см. ТК «Соус Песто»), соус белый Cremette (см. ТК «Белый соус Cremette»).

Посыпаем тертым сыром Пармезан.

Украсаем свежим базиликом.



Пицца вегетарианская с артишоками, овощами и таджасскими оливками



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Римское тесто (парбейк)	220 г
Соус классический томатный	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Запеченный овощной микс	100 г
Артишоки консервированные	50 г
Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	40 г
Таджасские оливки	40 г
Соус Песто	20 г
Кедровый орех	5 г

Метод приготовления

На замороженный парбейк наносим томатный соус полосками (см. ТК «Соус классический томатный»).

Посыпаем сыром Моцарелла.

Добавляем предварительно запеченные овощи (цукини, баклажаны, болгарский перец), артишок в масле, кубик рассольного сыра (0,5X0,5 см).

Отправляем в печь при температуре 280-290 градусов.

После печи нарезаем пиццу.

Добавляем таджасские оливки. Поливаем соусом Песто (см. ТК «Соус Песто»).

Посыпаем кедровым орехом.



Пицца Греческая с Фетой, каперсами, оливками



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Римское тесто (парбейк)	220 г
Соус классический томатный	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Томаты черри микс	40 г
Рукола	25 г
Таджасские оливки	25 г
Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	50 г
Каперсы	30 г
Оливковое масло	10 г

Метод приготовления

На замороженный парбейк наносим томатный соус (см. ТК «Соус классический томатный»).

Посыпаем сыром Моцарелла.

Добавляем томаты черри микс.

Отправляем в печь при температуре 280-290 градусов.

После печи нарезаем пиццу, укладываем руколу, таджасские оливки, сыр рассольный, нарезанный кубиком, и каперсы. Поливаем оливковым маслом.



Пицца деревенская с беконом и печеным картофелем



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Римское тесто (парбейк)	220 г
Белый соус Cremette	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	80 г
Копченый бекон	40 г
Картофельное пюре в темпуре	80 г
Красный лук	20 г
Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	40 г
Копченая паприка (сухая)	1 г
Укроп свежий	3 г
Микрозелень гороха	3 г
Оливковое масло	5 г

Метод приготовления

На замороженный парбейк наносим белый соус (см. ТК «Белый соус Cremette»).

Посыпаем сыром Моцарелла.

Добавляем копченый бекон, картофельное пюре в темпуре, смазанное оливковым маслом, красный лук, рассольный сыр, нарезанный кубиком (0,5X0,5 см).

Отправляем в печь при температуре 280-290 градусов.

После печи нарезаем пиццу.

Украшаем свежим укропом, микрозеленью гороха. Посыпаем копченой паприкой.



Пицца Прошутто



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

<i>Римское тесто (парбейк)</i>	<i>220 г</i>
<i>Соус классический томатный</i>	<i>80 г</i>
<i>Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...</i>	<i>100 г</i>
<i>Томаты черри микс</i>	<i>40 г</i>
<i>Салатный микс</i>	<i>25 г</i>
<i>Прошутто</i>	<i>50 г</i>
<i>Соус бальзамический</i>	<i>10 г</i>
<i>Сыр Пармезан</i>	<i>15 г</i>

Метод приготовления

На замороженный парбейк наносим томатный соус (см. ТК «Классический пицца соус»).

Посыпаем сыром Моцарелла.

Отправляем в печь при температуре 280-290 градусов.

После печи нарезаем пиццу, укладываем горками салатный микс, нарезанные томаты черри, ломтики Прошутто.

Поливаем бальзамическим соусом.

Посыпаем тертым сыром Пармезан.



Пицца с белыми грибами и красным луком



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Римское тесто (парбейк)	220 г
Соус Cremette с трюфелем	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...	100 г
Грибной микс	40 г
Шампиньоны свежие	25 г
Красный лук	20 г
Укроп	3 г

Метод приготовления

На замороженный парбейк наносим Соус Cremette с трюфелем (см. ТК «Соус Cremette с трюфелем»).

Посыпаем сыром Моцарелла.

Добавляем грибной микс, шампиньоны, красный лук, нарезанный полукольцами.

Отправляем в печь при температуре 280-290 градусов.

После печи нарезаем пиццу.

Украшаем свежим укропом.



Пицца Тоскана



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

<i>Римское тесто (парбейк)</i>	<i>220 г</i>
<i>Соус классический томатный</i>	<i>80 г</i>
<i>Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional ...</i>	<i>100 г</i>
<i>Томаты черри микс</i>	<i>40 г</i>
<i>Салатный микс</i>	<i>25 г</i>
<i>Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional</i>	<i>50 г</i>
<i>Соус Песто</i>	<i>40 г</i>

Метод приготовления

На замороженный парбейк наносим томатный соус (см. ТК «Соус классический томатный»).

Посыпаем сыром Моцарелла.

Отправляем в печь при температуре 280-290 градусов.

После печи нарезаем пиццу, укладываем горками салатный микс, нарезанные томаты черри и кубики рассольного сыра (0,5X0,5 см).

Поливаем соусом песто (см. ТК «Соус Песто»).

Соус классический томатный



Ингредиенты:

Вес нетто

Масло оливковое	30 г
Томаты пелати	1000 г
Соль морская	10 г
Орегано	1 г
Базилик сушеный	1 г
Перец черный молотый	1 г
Сахар	40 г

Метод приготовления

Томаты пелати переливаем из банки в гасгроемкость, добавляем перец черный молотый, морскую соль, сухой орегано, сахар песок (40 гр), сухой базилик, после чего все тггательно пробиваем блендером. Затем по краям гасгроемкости с переходом в центр заливаем оливковое масло, после, не перемешивая, накрываем крышкой, маркируем и убираем в холодильную камеру на 24 часа для того, чтобы соус настоялся.

Через 24 часа берем необходимое количество в отдельную гасгроемкость и используем по назначению.

Белый соус Cremette



Ингредиенты:

Вес нетто

Сыр творожный Cremette Hochland Professional	1000 г
Сливки 10%	700 г
Перец белый молотый	8 г
Соль морская	15 г
Мускатный орех	8 г
Сахар	30 г

Метод приготовления

Для приготовления понадобится гастроемкость, миска полусфера и венчик. Сыр Cremette перекладываем из товарной емкости в миску, далее заливаем сливками, в эту смесь добавляем соль, перец белый молотый, сахар, мускатный орех молотый, все тщательно перемешиваем венчиком до однородной консистенции. Переливаем полученный соус в гастроемкость, маркируем, часть оставляем для использования, другую часть убираем в холодильник на хранение.

Соус Cremette с трюфелем



Ингредиенты:

Вес нетто

Сыр творожный Cremette Hochland Professional	1000 г
Сливки 10%	700 г
Перец белый молотый	8 г
Соль морская	15 г
Мускатный орех	8 г
Сахар	30 г
Трюфельная паста	425 г

Метод приготовления

Для приготовления понадобится гастроемкость, миска полусфера и венчик. Сыр Cremette перекладываем из товарной емкости в миску, далее заливаем сливками, в эту смесь добавляем соль, перец белый молотый, сахар, мускатный орех молотый, трюфельную пасту. Все тщательно перемешиваем венчиком до однородной консистенции. Переливаем полученный соус в гастроемкость, маркируем, часть оставляем для использования, другую часть убираем в холодильник на хранение.

Соус Песто



Ингредиенты:

Вес нетто

Пармезан	3 г
Бasilik свежий	20 г
Чеснок свежий	1 г
Масло оливковое	30 г
Соль	1 г
Кедровый орех	2 г
Лимон	120 г

Метод приготовления

В чашу блендера добавляем Пармезан, чеснок, оливковое масло, соль, кедровый орех, все перемалываем до однородной массы, после этого добавляем свежий базилик и сок одного лимона, блендерим до кашеобразной консистенции.

Соус Цезарь классический



Ингредиенты:

Вес нетто

Анчоусы	40 г
Горчица Дижонская	60 г
Чеснок очищенный	20 г
Соус Ворчестер	5 г
Яйцо куриное (желток 5 шт)	200 г
Масло оливковое	1000 г
Фреш лимонный	60 г
Каперсы	60 г

Метод приготовления

Желтки взбиваем блендером.

Постепенно начинаем вводить оливковое масло, продолжая взбивать желтки.

После того как ввели все масло, добавляем горчицу, лимонный сок, соус ворчестер. Взбиваем блендером.

Добавляем анчоусы, чеснок, каперсы, блендерим все до однородной массы.

Перекладываем в емкость, маркируем, убираем в холодильник.

Классическое итальянское тесто



Ингредиенты:

Вес нетто

Мука	1800 г
Вода	1005 г
Масло оливковое Extra Virgin	45 г
Соль морская	45 г
Дрожжи сухие	8 г
Сахарная пудра	12 г

Метод приготовления

1. Берем три емкости объемом 0,5 л.
Взвешиваем соль, масло оливковое, дрожжи и сахарную пудру.
Выставляем ингредиенты в той последовательности, в которой будем добавлять их в тестомес.
2. Берем емкость объемом 2 л.
Взвешиваем воду.
Воду начинаем взвешивать только после того, как подготовили все ингредиенты. Вода является единственным ингредиентом, которым мы можем повлиять на конечную температуру теста, и если воду взвешивать первой, то, пока подготавливаем остальные ингредиенты, она наберет температуру.
3. После того как мы взвесили все ингредиенты, высыпаем в тестомес муку, добавляем дрожжи и сахарную пудру, включаем тестомес и начинаем вливать воду в течение первых 20 секунд. После 1-2 минут работы тестомеса добавляем морскую соль, на 3-4 минуте добавляем масло оливковое Extra Virgin. Общее время замешивания теста должно быть 8-10 минут.
4. На 8-10 минуте останавливаем тестомес, измеряем температуру, она должна быть от 21 до 25 градусов. Достаем тесто из тестомеса, перекладываем на стол, накрываем пленкой и даем отдохнуть тесту 10-20 минут.

Метод приготовления

5. Время отдыха зависит от того, когда вы хотите использовать тесто и какая температура была после остановки тестомеса:

- если вы хотите использовать тесто сегодня через 4-6 часов, то тесто должно отдыхать 30 минут. После раскидываем на шары (тестовые заготовки) и оставляем при комнатной температуре на 3-4 часа, после чего можно пользоваться тестом.
- если вы хотите использовать тесто на следующий день или в течение 7 дней, то температура теста должна быть от 21 до 24 градусов. Тесто должно отдыхать 10-20 минут.

6. После отдыха снимаем пленку, нарезаем тесто на необходимые по весу куски и формируем их в шары. Укладываем в лотки исходя из веса шаров.

- 200-250 г – 12 шт в лоток
- 300-350 г – 8 шт в лоток
- 400-500 г – 6 шт в лоток

7. Лотки маркируем, указывая наименование, время производства, окончание срока, кто готовил. Помещаем в холодильник и храним при температуре от 2 до 4 градусов в течение 48-72 часов до окончания всех процессов.

8. Перед использованием необходимо достать тесто из холодильника и при комнатной температуре довести до температуры от 18 до 20 градусов, после чего его можно использовать.