

SIB



MOLINO PASINI

PIZZA SEMINAR

**WITH
ALESSANDRO NEGRINI
2024.06**

CONTENTS

Focaccia

Pinsa

Pizza Napolitana & Contemporanea

Calzone

**SIB
X
MOLINO
PASINI**



Chef

ALESSANDRO NEGRINI

알레산드로 네그리니

- 1984년 이래로 40년간 피자를 만들어 온 마스터 피자 셰프
- 포카차 팬 피자 클래식 피자 부문 세계 대회 챔피언
- 몰리노 파시니 피자 데몬스트레이터

Who is he?

마르케(Marche) 출신 셰프인 알레산드로 네그리니(Alessandro Negrini)는 1965년 산 베네데토 델 트론토(San Benedetto del Tronto)에서 태어났습니다.

그는 자국 및 해외에서 많은 성공과 경험을 쌓았으며, 유럽과 세계 무대에서도 여러 차례 챔피언으로 선정된 바 있습니다.

37년 동안 피자 셰프로 활동한 네그리니 셰프는 2009년 갈리시아에서, 2019년 11월 런던에서 열린 피자 및 파스타 쇼에서 "세계 최고의 전문 피자 조연자"로 선정되는 영예를 얻었습니다.

네그리니 셰프는 요리 분야에서 최고 수준의 마스터들과 함께 훈련하며 풍부한 경험을 쌓았고, 현재는 Molino Pasini와 23년 동안 협력하고 있으며, 그중 6년은 직원으로 일하고 있습니다.

그는 자신의 열정과 전문성을 전 세계에 전달하기 위해 활발히 여행하고 있습니다.





CONTENTS

Focaccia
포카치아

..... 8p

Pinsa
핀사

..... 10p

Pizza Napolitana & Contemporanea
나폴리탄 피자 & 컨템포라리

..... 12p

Calzone
칼조네

..... 14p



이태리 밀가루
베르데 안내 영상



MOLINO PASINI

MOLINO PASINI



Focaccia

포카치아

memo

배합비_비가

밀가루 베르데	2000g
물	900ml
인스턴트 이스트 레드	12g
총중량 : 2912g	

01. 전 재료를 저속으로 3분간 믹싱 한다. (반죽 온도 21℃)
02. 기름칠을 한 반죽통에 18℃에서 24시간 숙성 한다.

배합비_본 반죽

비가	2912g
밀가루 베르데	2000g
물2(물1 포함)	1380ml
정제식염	80g
엑스트라 버진 올리브오일	120g
총중량 : 5772g	

공정

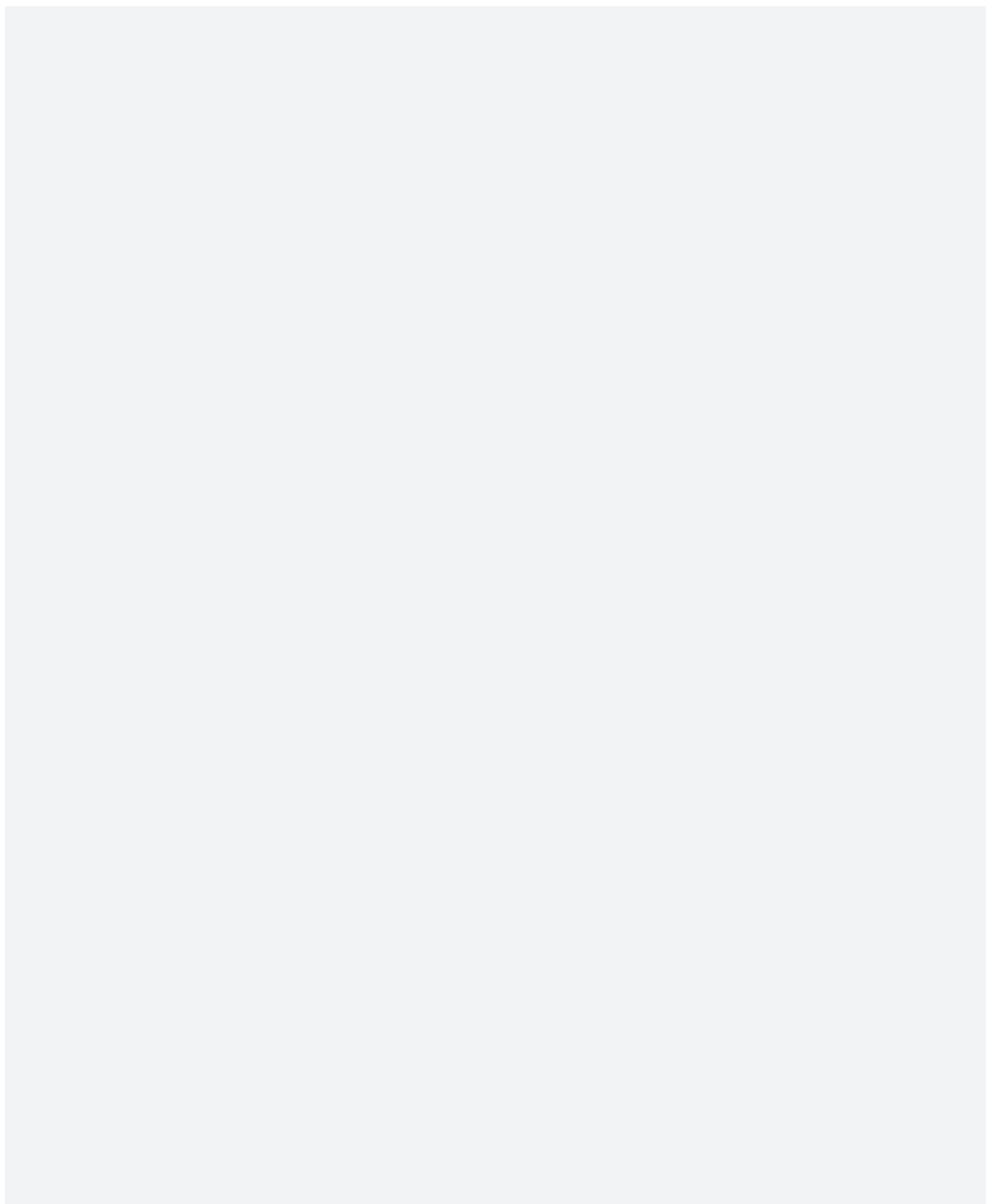
01. 밀가루, 물, 비가를 믹서에 넣고 1 분간 저속 믹싱 한다.
02. 소금, 올리브 오일을 투입하고 5 분간 추가 저속믹싱 한다. (도우 온도 25℃)
03. 뚜껑을 덮어 30분간 벤치 타임을 준다. (상온(25℃) 25℃)
04. 1.2키로씩 반죽을 분할한 뒤(40x60 철판 한 트레이용) 철판에 오일을 발라 반죽을 올려 손가락으로 눌러준다. (약 70% 정도)
05. 15분간 상온(25℃)에서 휴지한 후 반죽을 마저 눌러 펴준다.
06. 25℃~30℃ 발효실에서 2배 높이가 될 때까지 발효시킨다.(2시간~2시간 30분)
07. 290℃~300℃ 돌오븐에서 약 10분간 구워준다.





MOLINO PASINI

memo



Pinsa

핀사

팔라 믹스

memo

배합비_비가

핀사 팔라 믹스	5000g
물	2500ml
인스턴트 이스트 레드	40g
총중량 : 7540g	

01. 전 재료를 역회전으로 3분간 혼합 한다.
02. 역회전 기능이없는 믹서는 저속 3분 믹싱하며 손으로 뒤집어 준다.
03. 기름 칠을 한 반죽통에 상온(25℃)에 1시간 휴지한 후 4℃ 냉장고에서 20시간 숙성 한다.

배합비_본 반죽

비가	7540g
수분(물+올리브오일)	1500g
(물 10℃)	1300ml
(엑스트라 버진 올리브오일)	200g
정제식염	125g
총중량 : 9165g	

01. 비가와 물 50%를 저속으로 30초간 믹싱한 후 식염을 넣고 물이 다 흡수될 때까지 믹싱한다.
02. 반죽에 물이 다 흡수되면 나머지 물을 세 번에 나누어 넣어주며 믹싱한다. (약 5분간, 반죽 양에 따라 믹싱시간이 다릅니다.
03. 모든 물이 반죽에 흡수되면 올리브 오일을 넣고 최종 반죽온도가 25℃가 되도록 믹싱한다.

공정

01. 반죽을 기름칠을 한 반죽 박스에 넣고 접두이 편칭하고 밀폐된 용기에 상온(25℃)에서 2시간 정도 휴지한다.
02. 560g 분할 후 5번정도 접어서 밀폐된 반죽 박스에 넣고 상온(25℃)에서 1시간 발효한다.
03. 덧 가루를 뿌려 성형한다.
04. 270℃ 돌오븐에서 예서 베이킹 한다.

※반죽을 냉장고에 넣고 1일 정도 사용이 가능 하며 사용하기 1시간 전에 꺼내어 사용한다.



베르데

memo

배합비_비가

밀가루 베르데	5000g
물	2250ml
인스턴트 이스트 레드	30g
총중량 : 7280g	

01. 전 재료를 저속 역회전으로 3 분간 믹싱 한다. 또는 2단에서 1.5분간 믹싱 한다.
02. 기름칠을 한 반죽통에 넣고 냉장고에서 20시간 숙성 한다.

배합비_본 반죽

비가	7280g
수분(물+올리브오일)	1250g
(물)	1150g
(엑스트라 버진 올리브오일)	100g
정제식염	125g
총중량 : 8655g	

01. 비가와 물 50%를 저속으로 30초간 믹싱한 후 식염을 넣고 물이 다 흡수될 때까지 믹싱한다.
02. 반죽에 물이 다 흡수되면 나머지 물을 세 번에 나누어 넣어주며 믹싱한다. (약 5분간, 반죽 양에 따라 믹싱시간이 다릅니다.)
03. 모든 물이 반죽에 흡수되면 올리브 오일을 넣고 최종 반죽온도가 25℃가 되도록 믹싱한다.

공정

01. 반죽을 기름칠을 한 반죽 박스에 넣고 접두이 편칭하고 밀폐된 용기에 상온(25℃)에서 2시간 정도 휴지한다.
02. 560g 분할 후 5번정도 접어서 밀폐된 반죽 박스에 넣고 상온(25℃)에서 1시간 발효한다.
03. 덧 가루를 뿌려 성형한다.
04. 270℃ 돌오븐에서 베이킹 한다.

※반죽을 냉장고에 넣고 1일 정도 사용이 가능 하며 사용하기 1시간 전에 꺼내어 사용한다.



Pizza Napolitana & Contemporanea

나폴리탄 피자 & 컨템포라리

스트레이트 방법

memo

배합비

밀가루 베르데	5000g
물	2900g
인스턴트 이스트 레드	10g
정제식염	125g
총중량 : 8035g	

공정

01. 밀가루를 믹서에 넣고 물, 이스트를 넣고 5분간 저속믹싱 한다.
02. 식염을 투입하고 계속 믹싱한다.
03. 반죽 온도가 24℃를 넘지않게 2단으로 믹싱 한다.
04. 기름칠한 반죽통에 넣고 뚜껑을 덮어 60분간 벤치 타임을 준다.
05. 반죽을 4등분하여 편칭을 한다.
06. 기름칠한 반죽통에 넣고 2시간 상온(25℃) 휴지한다.
07. 냉장고에서 20시간 보관후 사용 하기 1시간 전에 냉장고에서 꺼낸다.
08. 분할&라운딩(280g)하고 상온(25℃) 2시간 휴지한다.
09. 성형하여 화덕오븐에서 400~ 500℃에서 굽는다.



비가 방법

memo

배합비_비가

밀가루 베르데	-----	2000g
물	-----	900ml
인스턴트 이스트 레드	-----	12g
		총중량 : 2912g

01. 전 재료를 저속으로 3분간 믹싱 한다. (반죽 온도 21℃)
02. 기름칠을 한 반죽통에 18℃에서 24시간 숙성 한다.

배합비_본 반죽

비가	-----	2912g
밀가루 베르데	-----	500g
물 10℃	-----	725ml
정제식염	-----	75g
		총중량 : 4212g

01. 비가와 물70%를 넣고 저속으로 3분간 믹싱한 후 식염을 넣고 2단계 속도로 2분간 추가 믹싱한다.
02. 300g의 물을 여러 번에 나눠 추가하는데 한번에 100g 이상을 넣지 말고 반죽이 물을 완전히 흡수한 후 물을 추가한다.
03. 물을 추가하는 총 믹싱 시간은 4~5분. 최종 반죽 온도는 22℃. 만약 온도가 23℃에 도달하지 못하면 추가 믹싱을 통하여 온도를 맞춘다.

공정

01. 반죽을 기름칠을 한 반죽 박스에 넣고 접두이 편칭하고 밀폐된 용기에 상온(25℃)에서 1시간 정도 휴지한다.
02. 280g 분할 하고 라운딩 한다.
03. 반죽 박스에 넣고 상온(25℃)에서 2~3시간 발효한다.
04. 성형하여 화덕오븐에서 400~ 500℃에서 굽는다

※반죽을 냉장고에 넣고 1일 정도 사용이 가능하며 사용하기 1시간 전에 꺼내어 사용한다.

Calzone

칼조네

비가 방법 (나폴리탄과 동일)

memo

배합비_비가

밀가루 베르데	2000g
물	900ml
인스턴트 이스트 레드	12g
총중량 : 2912g	

01. 전 재료를 저속으로 3분간 믹싱 한다. (반죽 온도 21℃)
02. 기름칠을 한 반죽통에 18℃에서 24시간 숙성 한다.

배합비_본 반죽

비가	2912g
밀가루 베르데	500g
물	725ml
정제식염	75g
총중량 : 4212g	

01. 비가와 물70%를 넣고 저속으로 3분간 믹싱한 후 식염을 넣고 2단계 속도로 2분간 추가 믹싱한다.
02. 300g의 물을 여러 번에 나눠 추가하는데 한번에 100g 이상을 넣지 말고 반죽이 물을 완전히 흡수한 후 물을 추가한다.
03. 물을 추가하는 총 믹싱 시간은 10~ 12분. 최종 반죽 온도는 23℃. 만약 온도가 23℃에 도달하지 못하면 추가 믹싱을 통하여 온도를 맞춘다.

공정

01. 반죽을 기름칠을 한 반죽 박스에 넣고 접두이 편칭하고 밀폐된 용기에 상온(25℃)에서 1시간 정도 휴지한다.
02. 280g 분할 하고 라운딩 한다.
03. 반죽 박스에 넣고 상온(25℃)에서 3시간 발효한다.
04. 성형하여 화덕오븐에서 320~ 400℃에서 굽는다

※반죽을 냉장고에 넣고 1일 정도 사용이 가능하며 사용하기 1시간 전에 꺼내어 사용한다.



memo

[명란 깔조네 1인분]



- 도우볼	1ea
- 월드믹스	80g
- 모짜렐라치즈	50g
- 체리페퍼	10g
- 명란마요	100g
- 날치알	30g
- 칵테일 새우	40g

1. 월드믹스, 모짜렐라치즈, 체리페퍼, 명란마요, 날치알, 칵테일 새우를 모두 섞어 준비해 둡니다.
2. 반죽 280g을 원형으로 모양을 만들고 내용물 약 150g 잘 접을 수 있도록 적당량 올려줍니다.
3. 반을 접어 왕 만두처럼 모양을 만들고 터지지 않게 잘 눌러 줍니다.
4. 400℃ 화덕에 넣어 피자삽을 이용하여 약 2분정도 잘 돌리면서 타지 않게 구워 줍니다.