



SIB

*Preparate la pizza Napoletana
e la pizza Pinsa!*

이탈리안 피자 핸즈온

문의 | 영업담당자 권용대 : 010-8580-1286

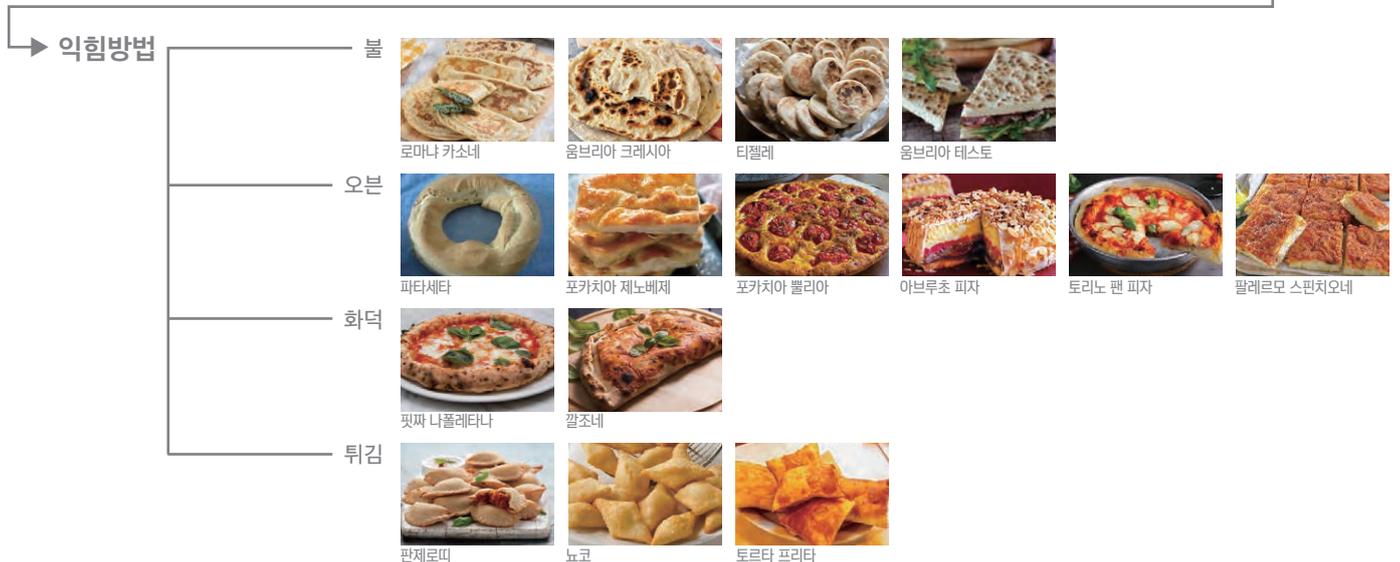
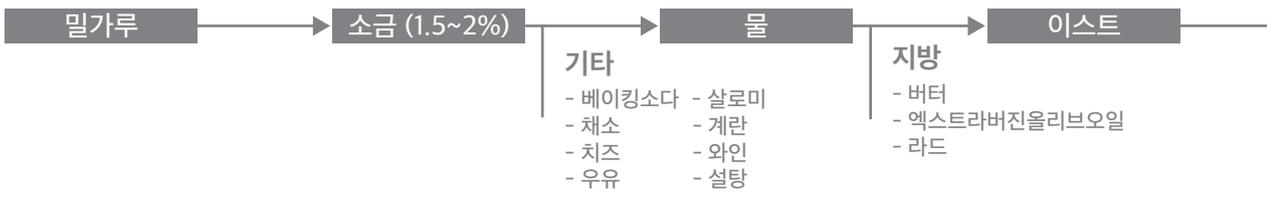
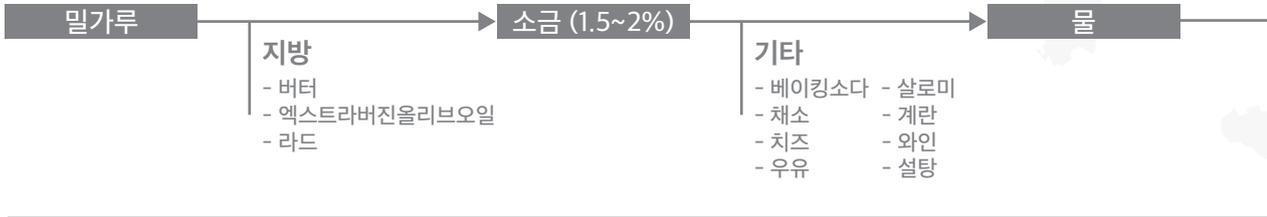




CONTENTS

피자의 개념	3p
지역을 대표하는 피자	4p
기본원료의 이해	5p
비가	7p
반죽	8p
분할 및 공굴리기	9p
피자 만들기	10p
피자 응용	13p
별첨) 파스타 2종	14p

피자의 개념



지역을 대표하는 피자

Genova
Focaccia di recco



Roma
Pinsa pizza



Napoli
Pizza napoletana



Napoli
Calzone



Torta di mais e erbe



Filascetta



Smacafam



Goffri



Frizze



Focaccia sulla gradela



Cecina



Pladina



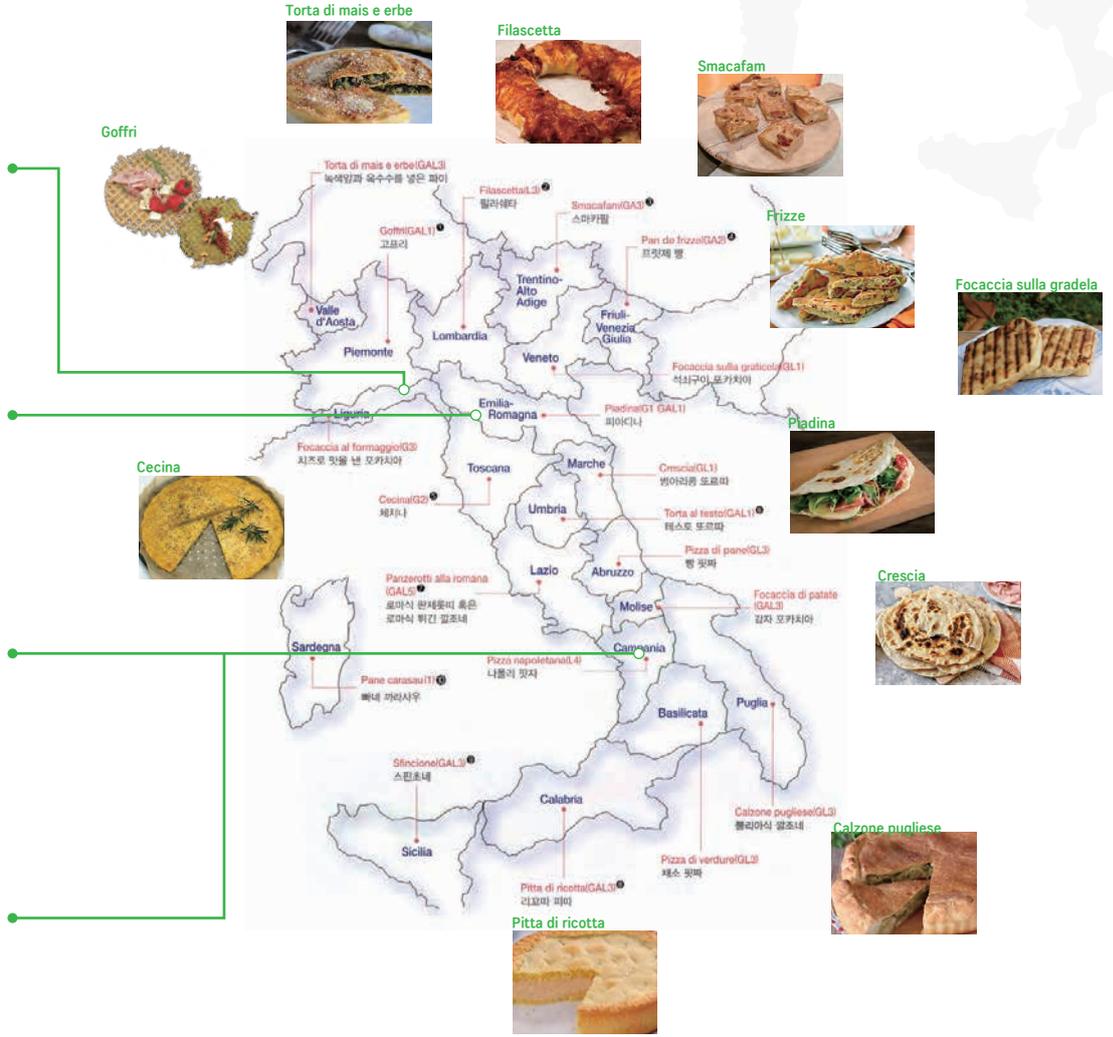
Crescia



Calzone pugliese



Pitta di ricotta



다른 나라의 피자



- 아메리칸 썬 크러스트 피자



- 한국식 피자
- 나폴리피자 도우에 미국식 토핑



- Naan Pizza
- 점보난을 활용한 피자

기본 원료의 이해 _밀가루, 이스트, 모짜렐라, 토마토

이탈리아 밀가루 이해하기

1. 도정



2. W(강도)에 의한 분류

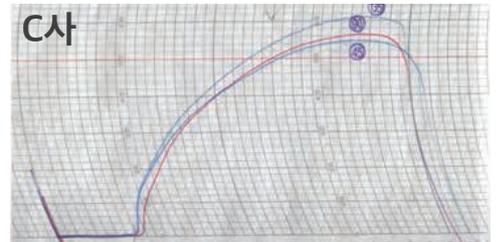
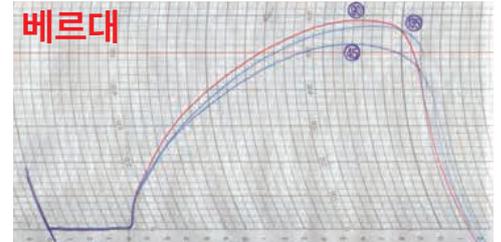
	박력	중력	강력
W (강도)	180 이하	210~300	300이상



3. P/L (탄성/신장성)에 의한 분류



베르데와 C사 비교 익스텐소그래프

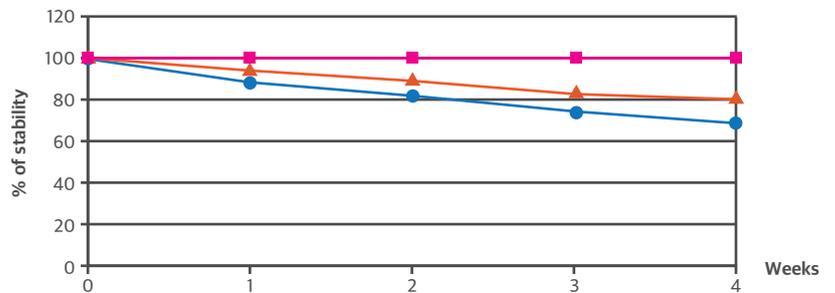


냉동 이스트의 안정성

냉동이스트 (SSD) | 타입 : 골드, 레드
 소비기한 만료까지 이스트의 활성이 유지됩니다.
 포장단위 : 400g | 소비기한 : 냉동 2년

냉동이스트는 2년동안 활성이 유지됩니다.

Comparison of the sweetened dough Saf Semi-dry stability with compressed yeast (LP), according to the ambient temperature.

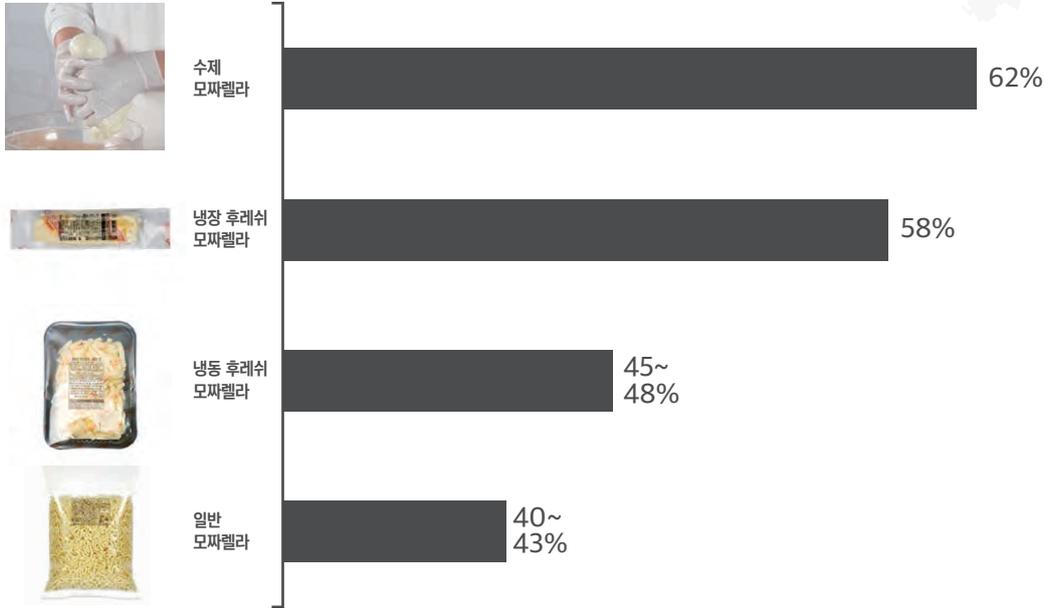


사프 고당용
세미드라이 이스트
(SSD 골드)

사프 저당용
세미드라이 이스트
(SSD 레드)

모짜렐라의 특징

- 모짜렐라 별 수분함량 비교



후레쉬 모짜렐라 어떻게 다를까요?



냉동커드로 만드는 수제 모짜렐라

프랑스 토마토

프랑스 남동부 프로방스 지역은 1년 중 320일이 해가 나는 지역입니다. 여기서 재배된 토마토는 탁월한 맛과 향을 느끼실 수 있습니다.



4,180ml

425ml

QR코드를 참조해 주세요



가공 토마토의 종류 및 브릭스 (쉐어드 토마토는 홀, 펄프 등 보다 2배의 고형분)

종류	토마토 펄프, 퓨레, 홀, 큐브	크러쉬드	쉐어드 토마토	토마토 꿀리, Passata	토마토 페이스트 X2	토마토 페이스트 X3
브릭스	4	4	8	11	28	36

일반 가공 토마토와 쉐어드 토마토 색 비교

종류	미국	쉐어드 토마토
색 비교		
적용예		

쉐어드 토마토

Chair de tomate

프로방스에서 재배된 특이한 종자의 토마토

소비기한 : 실온 36개월

포장단위 : 425ml 221IP400 / 4,180ml 221IP401

특징

- 선명한 붉은색(무색소)
- 탁월하게 신선한 토마토의 맛 과 향
- 산미가 없다
- 토마토 조각함유(18mm)

비가

비가(Biga)는 이탈리아에서 사용하기 시작한 발효종으로, 밀가루와 물, 빵효모를 사용해 만드는 효모발효종입니다.

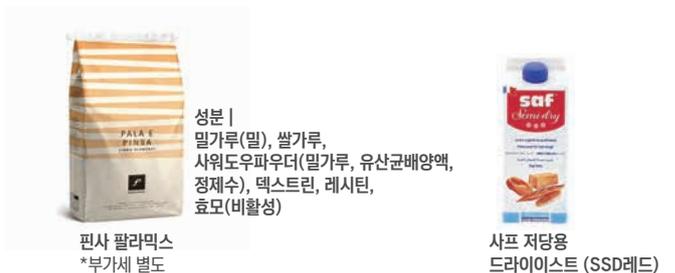
나폴리 피자 비가



- 베르데 2500g (“00” or “0” / W>300)
- 물 1150g (45%)
- SSD레드 25g (1%)

▶ 냉장 24시간 이상 숙성

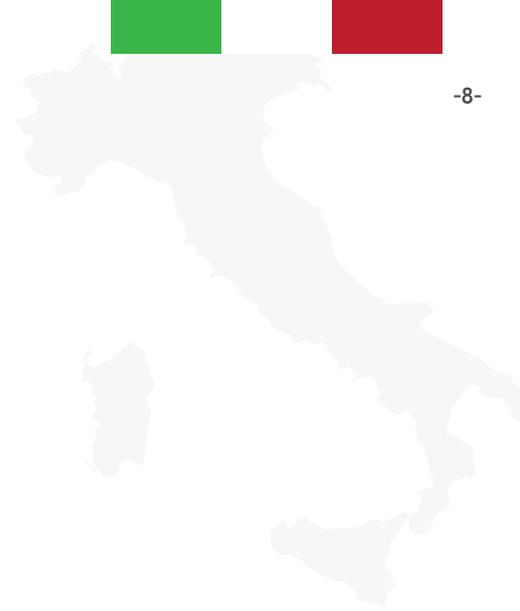
핀사 피자 비가



- 핀사팔라 2500g (“00” or “0” / W>300)
- 물 1250g (50%)
- SSD레드 25g (1%)

▶ 상온 1시간 휴지 후, 냉장 24시간 이상 숙성

반죽



나폴리 피자 반죽



- 비가 : 3675g
- 베르데 : 500g
- 물 : 780g
- 엑스트라 버진 올리브오일 : 50g
- 소금 : 75g

1. 비가와 밀가루, 물 70%를 저속으로 섞어준 후 소금을 넣고 물이 흡수 될 때까지 믹싱합니다.
2. 반죽에 물이 다 흡수되면 나머지 물을 3번에 나눠 믹싱합니다.
3. 모든 물이 흡수되면 올리브오일을 넣고 최종 반죽온도가 23℃ 이상 되지 않게 합니다.
4. 반죽이 끝나면 1시간 실온(20~25℃)숙성 합니다.



핀사 피자 반죽



- 비가 : 3775g
- 물 : 650g
- 엑스트라 버진 올리브오일 : 100g
- 소금 : 62g

1. 비가와 물 50%를 저속으로 섞어 준 후 소금을 을 넣고 물이 흡수될 때 까지 믹싱합니다.
2. 반죽에 물이 다 흡수 되면 나머지 물을 3번에 나눠 믹싱합니다.
3. 모든 물이 흡수되면 올리브오일을 넣고 최종 반죽온도가 25℃ 이상 되지 않게 합니다.
4. 반죽이 끝나면 1시간 실온(20~25℃)숙성합니다.



분할 및 공굴리기

나폴리 피자



1. 250 ~ 300g 분할 후 표면을 매끄럽게 만들어 줍니다.
2. 밀폐된 도우판에 넣고 25°C에 근접할 때까지 1~2시간 실온 발효를 해줍니다.

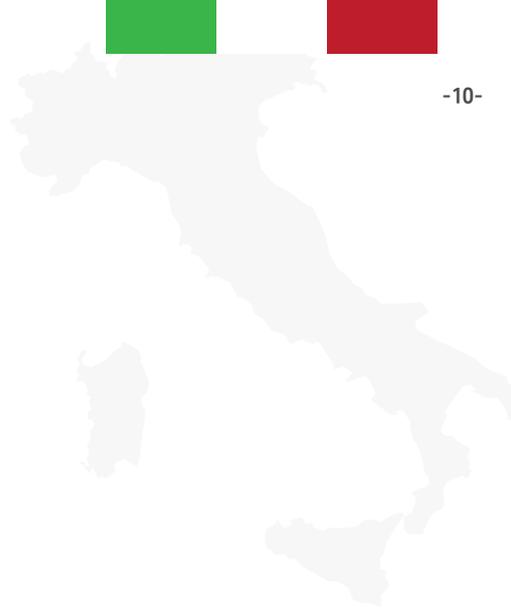
핀사 피자



1. 560 ~ 600g 분할 후 5번정도 접어서 표면을 매끄럽게 만들어 줍니다.
2. 밀폐된 반죽통에 넣고 25°C에 근접할 때까지 1~2시간 실온 발효를 해줍니다.

피자 만들기

토마토 소스 만들기



- 웨어드 토마토 : 400g (1can)
- 정제소금 : 4g
- 엑스트라 버진 올리브오일 : 10g
- 냉동바질 : 2g



웨어드 토마토



엑스트라 버진 올리브오일



냉동 바질

피자 만들기

화덕 사용 나폴리 피자 (카노토 스타일)



- 반죽 : 280g
- 토마토소스 : 3oz
- 모짜렐라 : 80g
- 바질 : 2잎

1. 반죽을 원형으로 잘 펴줍니다.
2. 토마토소스를 골고루 잘 펴 발라줍니다.
3. 모짜렐라와 바질 잎을 올리고 화덕에 구워줍니다.
(화덕 450°C 60~90초)

화덕 / 데크오븐 차이

화덕 : 450°C 60~90초



뒷면

데크오븐 : 270°C 5분



뒷면

피자 만들기

데크오븐 사용 핀사 바질피자



- 반죽 : 500g
- 루꼴라 100g
- 바질마요 80g
- 반건조토마토 40g
- 바질페스토 1 : 마요네즈3
- 프로슈토 2장
- 그라나치즈 20g

1. 굽고나온 피자를 살짝 식힙니다.
2. 식힌 피자에 바질마요를 바르고 루꼴라, 반건조토마토, 프로슈토를 골고루 올립니다.
3. 그라나치즈를 그레이터를 이용하여 골고루 뿌려주고 마무리 합니다.

피자 응용

바질 피자

- 바질마요 60g
바질페스토 1
마요네즈 3
- 프로슈토 2장
- 루꼴라 40g
- 반건조토마토 20g
- 그라나치즈 10g



1. 굽고나온 피자를 살짝 식힙니다.
2. 식힌 피자에 바질마요를 바르고 루꼴라, 반건조토마토, 프로슈토를 골고루 올립니다.
3. 그라나치즈를 그레이터를 이용하여 골고루 뿌려주고 마무리 합니다.

부라따 피자

- 부라따 65g 1개
- 토마토소스 3oz
- 모짜렐라치즈 80g
- 바질잎 2잎
- 프로슈토 2장



1. 피자를 원형으로 펴주고 토마토소스를 골고루 바른 후 모짜렐라치즈를 올려 오븐에 구워 줍니다.
2. 프로슈토 2장을 구운 피자 위에 올리고 가운데 부라따치즈를 올리고 바질을 올려 마무리 합니다.

친퀘 치즈 피자

- 체다다이스 20g
- 프로볼로네치즈 20g
- 고다슬라이스 20g
- 고르곤졸라크럼블 2g
- 모짜렐라치즈 90g
- 스위트치즈스프레드 30g



1. 피자를 원형으로 펴주고 모짜렐라치즈를 골고루 올려줍니다.
2. 피자를 4개로 구역을 정해 한쪽에는 프로볼로네치즈, 고다치즈, 고르곤치즈, 체다치즈를 올리고 크림치즈스프레드를 골고루 올려 오븐에 구워줍니다.
3. 굽고 나온 피자위에 파슬리 약간 뿌려주고 마무리 합니다.

퐁기 피자

- 퐁기마요 60g
퐁기소스 1
마요네즈 3
- 양송이슬라이스 100g
- 양파 슬라이스 40g
- 보코치니 10개
- 그라나치즈 10g
- 후추 약간



1. 양송이슬라이스를 볶아줍니다.
2. 피자를 원형으로 잘 펴준 후 퐁기마요를 바르고 양파슬라이스와 보코치니를 골고루 올려주고 오븐에 구워줍니다.
3. 굽고나온 피자위에 그라나치즈를 감자칼을 이용하여 꼬포형태로 골고루 올리고 후추 약간 올려 마무리 합니다.

디아볼라 피자

- 초리쵸 50g
- 토마토소스 3oz
- 모짜렐라치즈 80g
- 페페론치노(or베트남고추) 2개
- 고추기름 5g



1. 피자를 원형으로 펴주고 토마토소스를 골고루 바른 후 모짜렐라치즈를 올립니다.
2. 초리쵸와 페페론치노를 골고루 올리고 오븐에 구워 줍니다.
3. 굽고 나온 피자위에 고추기름을 뿌리고 마무리 합니다.

츠쿠네 깔조네

- 반죽 : 250g
- 츠쿠네 혼합필링 : 120g
츠쿠네 60g
프렌치스타일믹스 60g
- 모짜렐라 : 50g



1. 반죽을 원형으로 잘 펴줍니다.
2. 츠쿠네 혼합필링과 모짜렐라를 원형 하단에 올립니다.
3. 반죽을 반 접어 내용물이 터지지 않게 잘 봉합하고, 데크오븐에 구워줍니다. (데크오븐 270℃ 5분)

별첨) 파스타 2종

피스타치오 탈리아텔레 파스타



- 피스타치오페스토 : 30g [토핑]
- 탈리아텔레 : 80g
- 휘핑크림 : 2oz
- 정제수 : 4oz
- 소금&후추 : 적당량
- 생피스타치오 : 7g
- 건조파슬리 2g
- 그라나치즈 : 5g

1. 피스타치오 7g을 후라이팬에 볶아 줍니다.(균일하게 색깔을 내고 접시에 옮겨 둔다.)
2. 팬을 닦지 않고 물 4oz, 휘핑크림 2oz, 탈리아텔레 80g을 넣고 끓여줍니다.
3. 물이 끓기 시작하면 소금간을 해주고 건조파슬리 약 1g정도 넣고 같이 끓여줍니다.
4. 물이 끓기 시작한 시간부터 대략 1분 30초가 지나면 피스타치오 페스토 30g을 넣고 10~20초정도 더 졸여주고 불을 끕니다.
5. 앞서 볶아 두었던 피스타치오는 칼로 듬성듬성 다져줍니다.
6. 완성 접시에 면을 이쁘게 담아주고 치즈를 갈아서 올려주고 다진 피스타치오, 건조파슬리, 후추 약간 올려 마무리합니다.



피스타치오 페스토를 활용한
피스타치오 파스타 영상 시청



생피스타치오



탈리아텔레E20



피스타치오 페스토

김페스토 오일 파스타



- 스파게티 알라치타라 : 80g [토핑]
- 김페스토 : 50g
- 포마스 올리브유 : 30g
- 생양파 : 15g
- 마늘 : 10g
- 김부각 : 20g
- 성게알(우니) : 40g
- 실파 : 5g

1. 달군 팬에 기름을 두른 후 마늘, 양파 슬라이스를 볶는다.
2. 1번 팬에 면수 4oz를 넣고 스파게티를 넣고 2분간 면을 익힌다.
3. 김페스토를 넣고 잘 섞는다.
4. 그릇에 옮겨 담고 실파, 우니, 김부각을 토핑으로 올린다.



스파게티 알라치타라



김 페스토



몰레콜라 오리지널
Molecola original
내용량 : 330ml



몰레콜라 슈가프리
Molecola sugar free
내용량 : 330ml

2012년 이탈리아 토리노에서 태어난 몰레콜라는
1854년부터 내려온 유명한 피에몬테 레시피로 만든 이탈리아 콜라입니다.
깔끔한 단맛으로 피자과 잘 어울립니다.

“ il gusto tutto italiano ”

MoleCola



MOLECOLA®



Abbiamo un Cuore Italiano

MoleCola è tutta italiana: è garantita dal marchio ItaiCheck, un organismo senza scopo di lucro che si occupa della tutela del Made in Italy e che garantisce l'italianità di un prodotto, tutelando il consumatore da falsificazioni e dalla minaccia del più subdolo "Italian sounding".

MOLECOLA®



포스터



테이블텐트

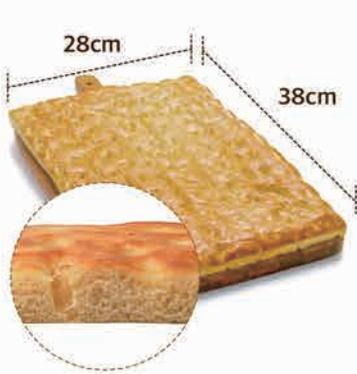


몰레콜라를 구매하시는 분들께 홍보물을 제공해드립니다.

자세한 내용은 영업사원 권용대 : 010-8580-1286 으로 연락바랍니다.



식사용 빵으로 최적인 냉동 파베이크 빵 3종



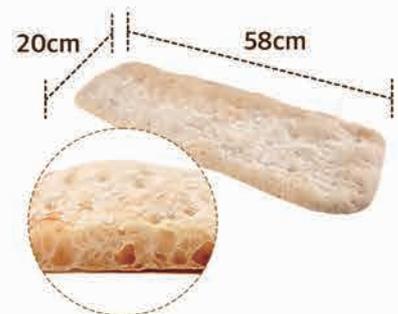
[포카치아 제노베제]
570g*5ea/box

포카치아의 본고장 이탈리아 제노바 지역에서 정통의 방법으로 만든 포카치아입니다. 기계가 아닌 손으로 눌러 만들었습니다.



[포카치아 드 레코]
670g*8ea/box

이탈리아 제노바 외곽에 위치한 레코(Recco) 지역 특산물로 P.G.I로 보호받으며 스트라치노 치즈를 60% 함유하고 있습니다.



[피자 러스틱]
370g*9ea/box

핀사 로마냐 타입의 파 베이크한 화덕 피자 크러스트. 사이즈가 580 x 200mm로, 600 x 400mm 팬에 딱 맞습니다.



식전빵, 샌드위치, 피자 등 다양하게 활용해 보세요.



포카치아 제노베제



포카치아 드 레코



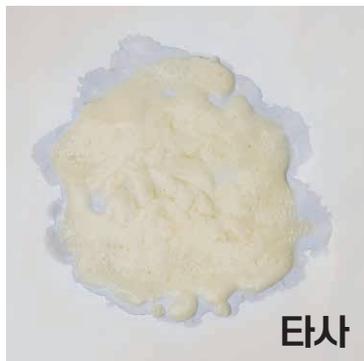
피자 러스틱

이탈리아 피에몬테 지역에서 온 냉동 필로네 모짜렐라

40년 동안 이탈리아 내 치즈 및 우유 가공품만 만들어 온 까사라디치(CASA RADICCI)는 100% 이탈리아 북부 피에몬테 지역의 원유를 사용하여 유품미가 강한 특징을 지니고 있으며 국내 유통중인 필로네 모짜렐라 대비 경쟁력 있는 가격과 한국인의 입맛에 잘 맞는 염도를 지닌 장점을 갖고 있습니다.



베이킹시 이수현상이 적습니다



이탈리아산 우유는 흰색을 띵니다.

