



Anchor Food Professionals
Mozzarella

Parfait pour la pizza

Sommaire

Bien comprendre les bases

La base	1
La sauce	4
Le fromage	5
Les garnitures	10
La construction	14
La cuisson	16

Mode V Tradition

Le compte rendu de mode	18
Recette de pizza Aloo	20
Recette de pizza au poulet croustillant au miel	22
Recette de pizza au pesto et à la citrouille rôtie	24



La pâte

Les ingrédients Avec seulement quelques ingrédients - farine, sel, sucre, huile, eau et levure, ça ne peut pas être bien compliqué ? Il y a cependant tellement de variables pour obtenir une pâte parfaite, il est donc important, pour commencer, de comprendre le rôle de chaque ingrédient.

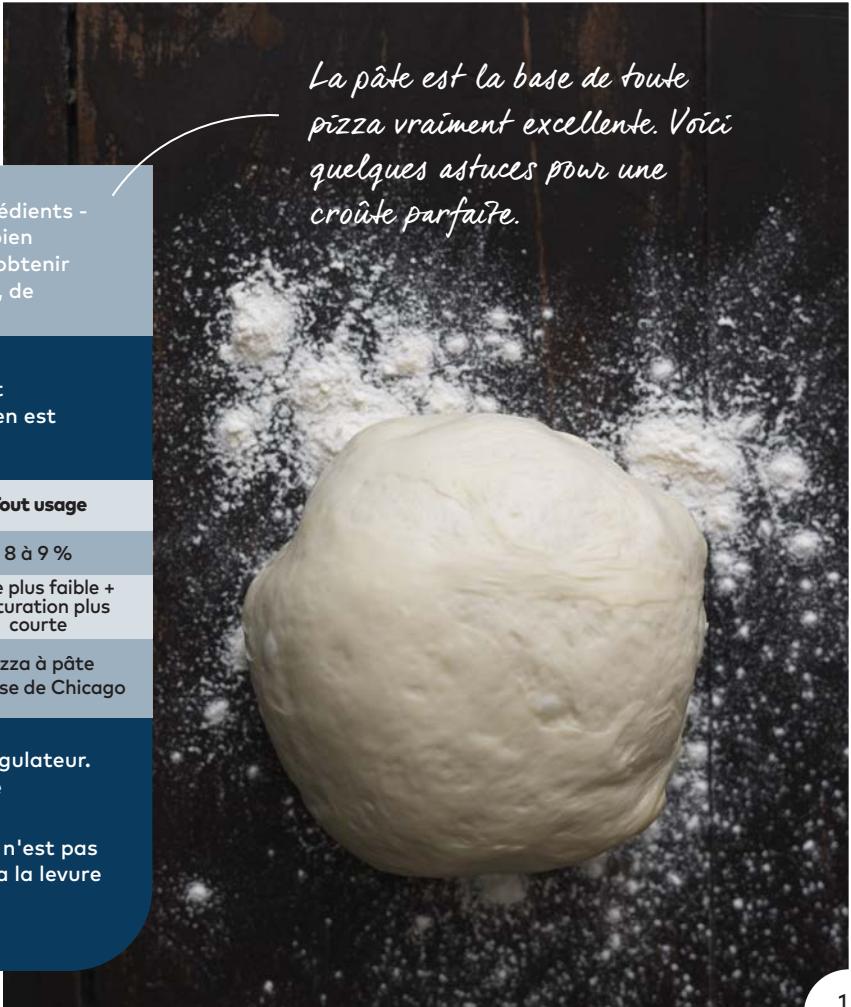
Farine Une farine avec la bonne teneur en gluten est impérative car elle formera la pâte. Plus la teneur en gluten est élevée, plus la pâte est forte.

Type de farine	Haute teneur	Type 00	Tout usage
Gluten %	12 à 15 %	environ 12 %	8 à 9 %
Type de pâte	Pâte forte + maturation plus longue	Pâte forte + maturation plus longue	Pâte plus faible + maturation plus courte
Type de pizza	Style new-yorkais ou sicilien	Au feu de bois	Pizza à pâte épaisse de Chicago

Sel Le sel est ajouté à la pâte comme exhausteur et régulateur. Il ajoute de la saveur, augmente la force de la pâte et aide à empêcher la sur-fermentation.

Conseil pratique N'ajoutez pas trop de sel. Assurez-vous qu'il n'est pas en contact direct avec la levure car cela tuera la levure et empêchera la pâte de lever.

La pâte est la base de toute pizza vraiment excellente. Voici quelques astuces pour une croûte parfaite.





Sucre Le sucre aide la levure pendant la fermentation, favorise le brunissement, ajoute de la saveur et de la tendreté.

Conseil pratique

N'ajoutez pas trop de sucre car cela entraînerait un brunissement excessif lors de la cuisson.

Huile L'huile aide à ajouter de la saveur, de la tendreté et de la souplesse à la pâte

Conseil pratique

Un surplus d'huile entraînera des problèmes de fermentation et de brunissement.

Eau L'eau est essentielle à la recette car elle associe tous les ingrédients. Elle aide à la production de gluten et travaille avec l'amidon dans la farine pour lier la pâte. C'est ce qui rend une pâte ferme et souple.

Conseil pratique

S'il n'y a pas assez d'eau, la pâte sera dense, et un surplus d'eau donnera une pâte humide et collante.

Levure La levure est un organisme vivant qui insuffle la vie à la pâte en consommant le sucre et en libérant des gaz et de l'alcool qui font lever la pâte. Cela donne une saveur et un arôme distinctifs à la pâte.

Conseil pratique

La levure meurt à 60°C alors assurez-vous de tempérer l'eau avant de l'ajouter à la pâte. 26°C est une température optimale pour la multiplication de la levure ; 27°C à 38°C est une plage de température optimale pour la fermentation.

Recette de pâte recommandée

Ingédient	Lot de 7,5 kg	Pourcentage du boulanger
Farine riche en gluten	4 500 kg	100 %
Eau chaude	2 800 kg	62 %
Sel	0,090 kg	2 %
Sucre	0,044 kg	0,5 %
Levure sèche instantanée	0,034 kg	0,75 %
Huile d'olive extra vierge	0,045 kg	1 %

Pourcentage du boulanger

Le pourcentage du boulanger est une méthode de notation indiquant la proportion d'un ingrédient par rapport à la farine utilisée dans une recette

Méthode

1. Mélangez tous les ingrédients secs dans un mixeur à basse vitesse pendant 30 secondes.
2. Ajoutez de l'eau et mélangez pendant 3 minutes. À ce stade, l'eau doit être mélangée à la farine.
3. Ajoutez l'huile et continuez à mélanger pendant 7 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et soyeuse.
4. Retirez la pâte du mixeur et placez-la sur votre plan de travail. Couvrez la pâte d'une pellicule plastique et laissez reposer 5 minutes.
5. Roulez en boules de pâte et placez-les sur une plaque en laissant environ 5 cm d'espace de chaque côté pour que la boule de pâte se dilate. Vaporisez rapidement le dessus des boules de pâte avec un spray antiadhésif, couvrez d'une pellicule plastique.
6. Laissez lever pendant au moins 24 heures dans un réfrigérateur. La pâte sera optimale après 48 heures et durera jusqu'à 96 heures.
7. Retirez la pâte du réfrigérateur et laissez-la réchauffer à température ambiante pendant 30 à 60 minutes avant utilisation.

La sauce



Voici une excellente recette de base pour une sauce à pizza non cuite.

Fabriquée à l'ancienne, une sauce à pizza sucrée et riche doit regorger de sucres naturels des tomates afin que la surface brille souvent avec du nectar de tomate transparent.

Ingrédients

400 g de tomates en dés, avec jus	3 g d'origan séché
170 g de concentré de tomate	5 g de sucre
20 g d'huile d'olive extra vierge	1 cuillère à café d'ail émincé
10 g de feuilles de basilic frais hachées	1 cuillère à café de sel

Méthode

1. Dans un bol moyen, mélangez les tomates en dés, le jus de la boîte de conserve, la pâte de tomate, l'huile d'olive, le basilic, l'origan, le sucre, l'ail et le sel.
2. Fouettez le tout pour que les tomates deviennent molles et que tout soit bien incorporé.
3. Goûtez et ajoutez plus de sel, si vous le souhaitez.

Conseil pratique

Faites en sorte que la saveur soit équilibrée et restez simple en évitant trop d'assaisonnement dans la sauce. Une sauce non cuite aura en fait meilleur goût, vous donnant cette saveur de tomate fraîche et piquante pour contrer le caractère laiteux d'une mozzarella de bonne qualité.

Conservation

A conserver au réfrigérateur.

Les récipients en acier inoxydable sont les meilleurs car les récipients en plastique peuvent être entaillés et marqués et les récipients en aluminium laissent un léger goût métallique. Pour éviter la détérioration, éloignez-la le plus possible de la levure.

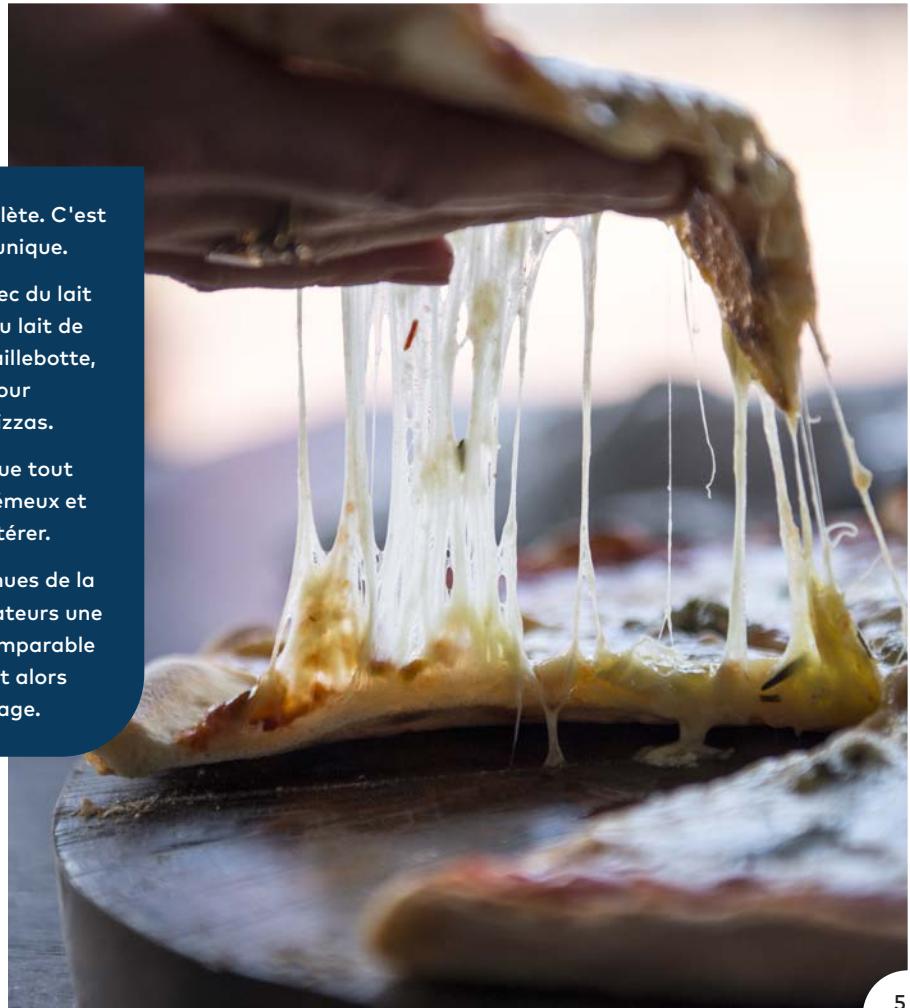
Le fromage

Sans mozzarella, une pizza n'est pas vraiment complète. C'est son procédé de production qui en fait un ingrédient unique.

Traditionnellement, la mozzarella était fabriquée avec du lait de buffle. Elle est désormais plutôt fabriquée avec du lait de vache. Une fois que le lactosérum est séparé de la caillebotte, celle-ci subit un procédé de cuisson et d'étirement pour produire un fromage idéal pour la préparation des pizzas.

La mozzarella produit une sensation en bouche unique tout en liant tous les ingrédients de la pizza. Son goût crémeux et doux rehausse les autres ingrédients au lieu des oblitérer.

Ce sont l'élasticité et la capacité de fusion bien connues de la mozzarella qui permettent de fournir aux consommateurs une expérience authentique et mémorable ; rien n'est comparable au découpage de la première tranche de pizza qui est alors enlevée du plat tout en étirant superbement le fromage.



Pourquoi la mozzarella d'Anchor Food Professionals ?

Fonte
idéale

Performance
constante



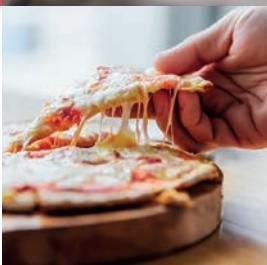
Mozzarella
100 %

Élasticité
supérieure



Performance
de réchauffage

Excellente
Couverte



Une mozzarella fiable et naturelle
pour atteindre vos objectifs

Pré-broyée, cette mozzarella à 100 % permet de gagner un temps précieux et de réduire le gaspillage. Produisant des performances constantes et fiables pour toute une série de recettes de repas à domicile, à emporter et en livraison.

Fromage mozzarella 100 % Fabriqué
à partir de lait de vache frais et congelé pour une qualité
fraîche. Profitez de la meilleure mozzarella, sans agents
anti-agglomérants ni arômes ajoutés.

Spécialement conçue
pour la livraison

Optimisée pour les plats à emporter
et la livraison, retient la texture
et s'étire plus longtemps avec
d'excellentes performances de
réchauffage.



Toujours facile Un déchiquetage fluide et
uniforme signifie une utilisation facile et immédiate, avec
une qualité et des performances fiables.

Avantages clés

Fonte idéale Pour une bonne couverture et une apparence généreuse. Que ce soit du nappage ou de la garniture, on s'occupe de vous.

Excellent élasticité Élasticité impressionnante, que ce soit sur une pizza ou dans une boulette, les clients profiteront à chaque fois d'une authentique expérience de la mozzarella Anchor.

Doux et crémeux La subtile saveur naturelle des produits laitiers s'harmonise avec diverses combinaisons d'ingrédients.

Surgelée à maturité maximale et pré-broyée pour une plus grande facilité d'utilisation

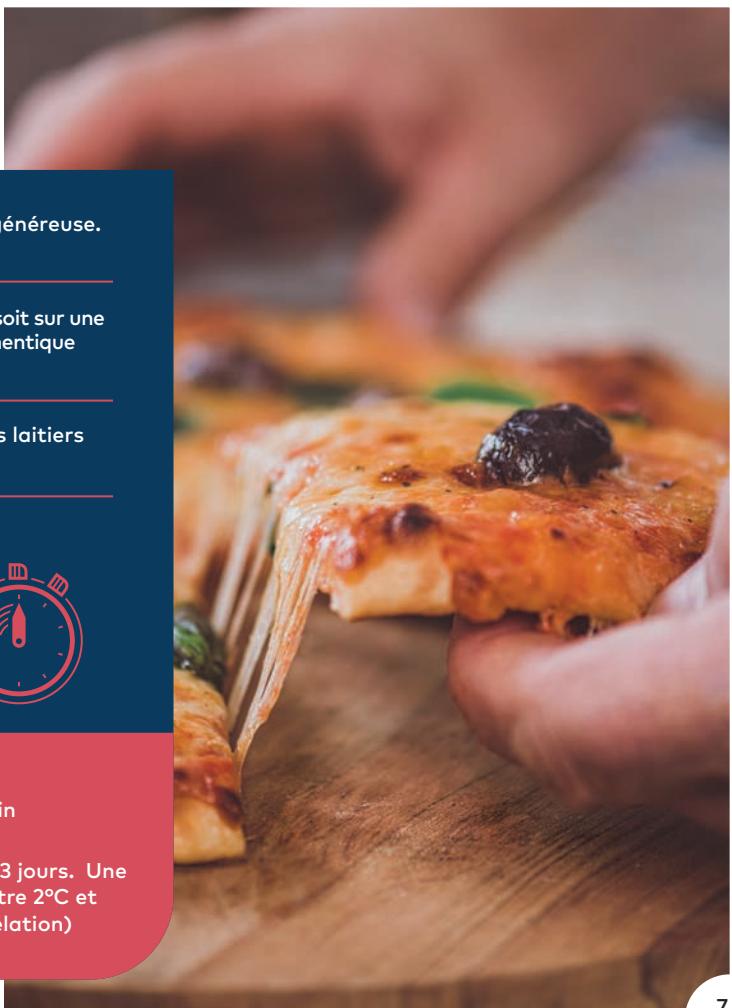
Cette mozzarella permet de gagner du temps de préparation et de réduire les coûts de main-d'œuvre, ce qui contribue à la réalisation de recettes alléchantes et à un meilleur rendement.

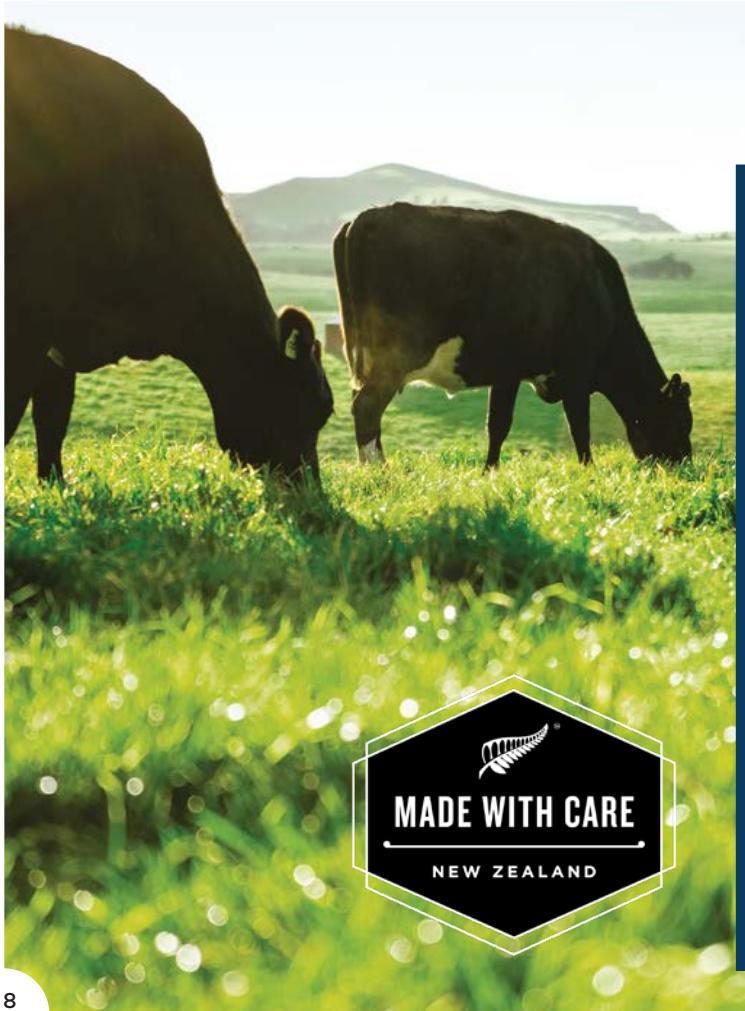


Conseils pratiques

Pour les meilleurs résultats

- À conserver congelée jusqu'à ce que vous en ayez besoin (-16°C ou moins)
- Décongeler avant utilisation entre 2°C et 4°C pendant 3 jours. Une fois décongelée, la mozzarella doit rester réfrigérée entre 2°C et 4°C et dans les 9 jours (à partir du début de la décongélation)
- Ne pas recongeler





Des pâturages ...

Notre mozzarella est élaborée avec soin pour votre restaurant.

Notre héritage Chez Anchor Food Professionals, nous sommes très fiers de nous associer à certains des plus grands restaurants à service rapide au monde et ce depuis plus de 30 ans. Ces partenariats s'appuient sur une gamme de produits de pointe, conçus pour offrir en permanence des performances fonctionnelles exceptionnelles. Notre expertise en produits laitiers et en restauration rapide vous donnent l'avantage et nous permet d'établir des partenariats durables.

Mozzarella pure à 100 % à partir de lait entièrement naturel

Tout commence à la ferme. Nous sommes une filiale de Fonterra spécialisée dans les produits pour la restauration, bâtie sur des générations d'expertise laitière. Nous sommes internationalement reconnus pour nos normes rigoureuses en matière de bien-être animal. 10 000 producteurs actionnaires fournissent du lait entièrement naturel, à base d'herbe, sans OGM ni additifs. Le lait utilisé pour produire notre fromage mozzarella provient d'une seule région, celle de Canterbury en Nouvelle-Zélande. Comme vous et vos clients - nous nous soucions profondément de la durabilité - en protégeant l'avenir de vos animaux et de l'environnement.

... à la pizza

Technologie de pointe Nous fabriquons notre mozzarella à Clandeboye - notre usine la plus moderne. Notre engagement envers un produit d'une qualité supérieure signifie que notre lait est transformé en mozzarella 100 % en 6 heures. Elle est extrudée sous forme de feuilles de mozzarella souple pour permettre un meilleur contrôle lors du déchiquetage. Grâce à notre processus de pointe, le fromage est ensuite râpé uniformément et immédiatement surgelé à l'unité avec la méthode IQF. Cela permet de préserver la fraîcheur et la fonctionnalité de la mozzarella.

Dans nos usines de transformation, une technologie de pointe est associée à un soin et une expertise exceptionnels afin de créer des produits laitiers de qualité pour tous vos clients internationaux dans plus de 130 marchés. Notre promesse « Trusted Goodness » signifie qualité et soin à chaque étape. En contrôlant notre chaîne d'approvisionnement entièrement intégrée, du pâturage à la pizza, nous pouvons retracer chaque produit jusqu'à la source, ce qui en fait un produit auquel vous et vos consommateurs pouvez faire confiance. Notre savoir-faire en fabrication de fromage est basé sur des décennies d'expertise.

La qualité du produit est évidente à travers son élasticité, sa fusion, son goût de lait doux et sa couleur jaune distinctive qui est associée au bêta-carotène présent dans les produits laitiers de Nouvelle-Zélande.



Les garnitures

Cet aspect de votre menu peut potentiellement entraîner un dépassement des coûts - il est donc important de sélectionner vos garnitures en faisant preuve à la fois de créativité culinaire et de rigueur comptable.



Le menu

- Un menu bien planifié est chiffré correctement et conçu pour générer un profit en maintenant des coûts alimentaires acceptables.
- Les menus doivent rester simples mais efficaces dans un souci d'efficacité opérationnelle, de satisfaction du client et de contrôle des coûts.
- N'oubliez pas de sélectionner des ingrédients qui se complètent non seulement par leur saveur et leur texture, mais également par leur apparence.
- La prise en compte des différentes sources de chaleur et de leur vitesse de cuisson nous a également poussé à réfléchir aux garnitures que nous utilisons pour nos pizzas.
- L'approvisionnement en ingrédients locaux ajoutera de la crédibilité et de la fraîcheur à votre menu.
- Développez une relation solide avec vos fournisseurs qui vous aideront à vous procurer des produits spécialisés et vous donneront un aperçu des concepts de saveurs en vogue.
- Proposez les saveurs et les styles que vos clients souhaitent en faisant appel à un panel de dégustation pour tester les concepts de saveurs.
- Restez au courant des tendances. Par exemple, accordez plus d'importance aux garnitures végétariennes dans le menu ou introduisez des saveurs ethniques inédites.

- Il n'est pas nécessaire d'ajouter toutes les garnitures avant la cuisson. Cela donne l'occasion d'ajouter des ingrédients frais pour une intensité de saveur, de couleur et de texture.

La préparation

- Analysez votre cuisine, votre zone de préparation et votre équipe pour déterminer ce que vous êtes capable de préparer.
- Certaines des garnitures les plus simples peuvent devenir une offre haut de gamme si elles sont préparées sur place et avec soin. Griller, rôtir, fumer, saumurer ou mariner vos garnitures vous permettront de garder une longueur d'avance sur vos concurrents.
- Le menu guidera votre plan de préparation. Réduisez le gaspillage en utilisant des prévisions pour élaborer votre plan de préparation quotidien et hebdomadaire. Trop de préparation entraînera la détérioration et le gaspillage, ce qui provoquera une perte de profit.

Conseil pratique

N'oubliez pas d'égoutter vos garnitures sur la table de préparation pour éviter que votre pizza ne soit détrempée - par exemple, jus d'oignon/ananas.



Contrôle des portions

Le contrôle des portions vous permet d'économiser de l'argent, de maintenir la cohérence et de permettre la croissance et l'évolutivité. Si vous garnissez vos pizzas sans contrôle, vous risquez de créer des portions trop généreuses ou insuffisantes. Un contrôle des portions est la réponse à ce problème.

ÉTAPE
1

Déterminez la taille des portions Évaluez votre menu et déterminez les portions pour chaque ingrédient.

ÉTAPE
2

Informations Vos employés doivent comprendre l'importance du contrôle des portions. Mettez à leur disposition un tableau des portions facilement accessible ou un livre de recettes aux postes de préparation.

ÉTAPE
3

Outils Mettez à la disposition de votre équipe des outils pour vous assurer qu'elle utilise les bonnes quantités à chaque fois. Ces outils peuvent être des balances numériques ou des tasses à mesurer.

ÉTAPE
4

Surveillance Soyez vigilant à propos du respect des portions que vous avez déterminées pour vous assurer que le personnel ne prend pas de mauvaises habitudes.

Aux heures de pointe, peser la viande pour chaque pizza nuira à votre rendement. Créez un système dans lequel vous pré-portionnez vos viandes pendant les heures creuses afin de pouvoir servir un produit homogène à tout moment.

Analysez votre gaspillage à la fin d'un service et développez des recettes pour des plats d'accompagnement qui utilisent les restes de votre préparation - par exemple, mini calzone ou frites garnies.

Évitez les erreurs suivantes :

- Relâcher le contrôle des portions lorsqu'il y a beaucoup de commandes
- Ne pas surveiller et discipliner le personnel fautif
- Laisser les graphiques devenir obsolètes
- Ne pas garder sur place des balances, louches, diviseurs et gobelets de secours
- Ne pas avoir de balances, de louches, de diviseurs et de gobelets à chaque poste pour chaque employé
- Ne pas indiquer le coût des ingrédients au personnel pour qu'il sache à quel point ceux-ci peuvent être chers
- Lorsque vous utilisez le portionnement en volume, utilisez toujours un gobelet qui doit être rempli complètement, ne marquez jamais de lignes sur un gobelet pour plusieurs tailles.

Consultez notre site internet pour découvrir des modèles de contrôle des portions modifiables

<https://www.anchorfoodprofessionals.com/pi/en.html>

Modèle de contrôle des portions

	Unité	8 in	10 in	12 in	14 in	16 in	18 in
Pâte	g	140	225	310	425	570	710
Sauce à pizza	g	50	65	80	95	100	120
Fromage	g	100	125	150	175	200	225
Fromage supplémentaire	g						
Garnitures							
Pepperoni	g	28	42	56	77	100	128
Saucisse	g	21	42	56	77	100	128
Bacon	g	21	42	56	77	100	128
Boulettes de viande	g	21	42	56	77	100	128
Salami	g	21	42	56	77	100	128
Jambon	g	21	42	56	77	100	128
Poulet	g	21	42	56	77	100	128
Anchois	Nbre	4	6	8	10	12	14
Légumes							
Champignons	g	21	42	56	77	100	128
Oignons	g	21	42	56	77	100	128
Poivrons	g	21	42	56	77	100	128
Olives	g	21	42	56	77	100	128
Cœurs d'artichaut	g	21	42	56	77	100	128
Ananas	g	21	42	56	77	100	128
Tomate	g	21	42	56	77	100	128
Épinards	g	21	42	56	77	100	128
Basilic frais	g	7	14	20	28	35	50
Autres							
Feta/fromage bleu	g	15	20	28	42	50	65
Tranches par pizza		4	6	8	10	12	14



La construction

Que vous travailliez dans une pizzeria de quartier, dans un pub ou un club local ou dans un restaurant italien haut de gamme, ce sont le goût et la présentation des pizzas qui inciteront vos clients à revenir.

Les professionnels de la restauration avertis l'ont compris et construisent leurs pizzas en conséquence.

L'objectif est de créer une offre bien construite, savoureuse et qui a aussi bonne allure qu'elle a bon goût. Par conséquent, vous devez construire votre pizza couche par couche, en choisissant des garnitures qui se complètent non seulement en goût mais en apparence.

La pâte Saupoudrez la boule de pâte pré-portionnée avec de la farine et étirez-la à la main ou roulez-la au bon diamètre.

La sauce Pour assurer l'uniformité, entraînez votre équipe à appliquer la bonne quantité de sauce et à suivre le même processus d'application à chaque fois.

Utilisez toujours une cuillère à mesure contrôlée avec une base plate (un diviseur ou une louche) car cela aidera à étaler la sauce uniformément sans endommager la pâte.

N'utilisez pas trop de sauce car cela rendra la pâte collante et détrempee. Commencez par placer la sauce au centre de la pizza et étalez doucement la sauce dans un mouvement circulaire.

Assurez-vous de laisser une bordure d'environ 2,5 cm (1 pouce) sans sauce - c'est important.

Le fromage La Mozzarella IQF d'Anchor Food Professionals a un déchiquetage uniforme - ce qui permet une distribution égale - résultant en une excellente couverture.

Assurez-vous de décongeler la Mozzarella Anchor FP pour assurer une fusion uniforme.

Conseil pratique

Une astuce utile lors de la distribution du fromage est de commencer par le périmètre extérieur et de progresser vers l'intérieur. Assurez-vous de laisser une bordure vide comme pour la sauce. Le fromage gravitera naturellement vers le centre ; veillez donc à ce qu'il soit uniformément réparti.

Les garnitures Il y a beaucoup de débats autour de la séquence de superposition du fromage et des garnitures. En règle générale, déterminez si vos garnitures deviendront sèches et croustillantes lorsqu'elles seront exposées au four chaud. Si c'est le cas, les garnitures doivent se trouver sous le fromage.

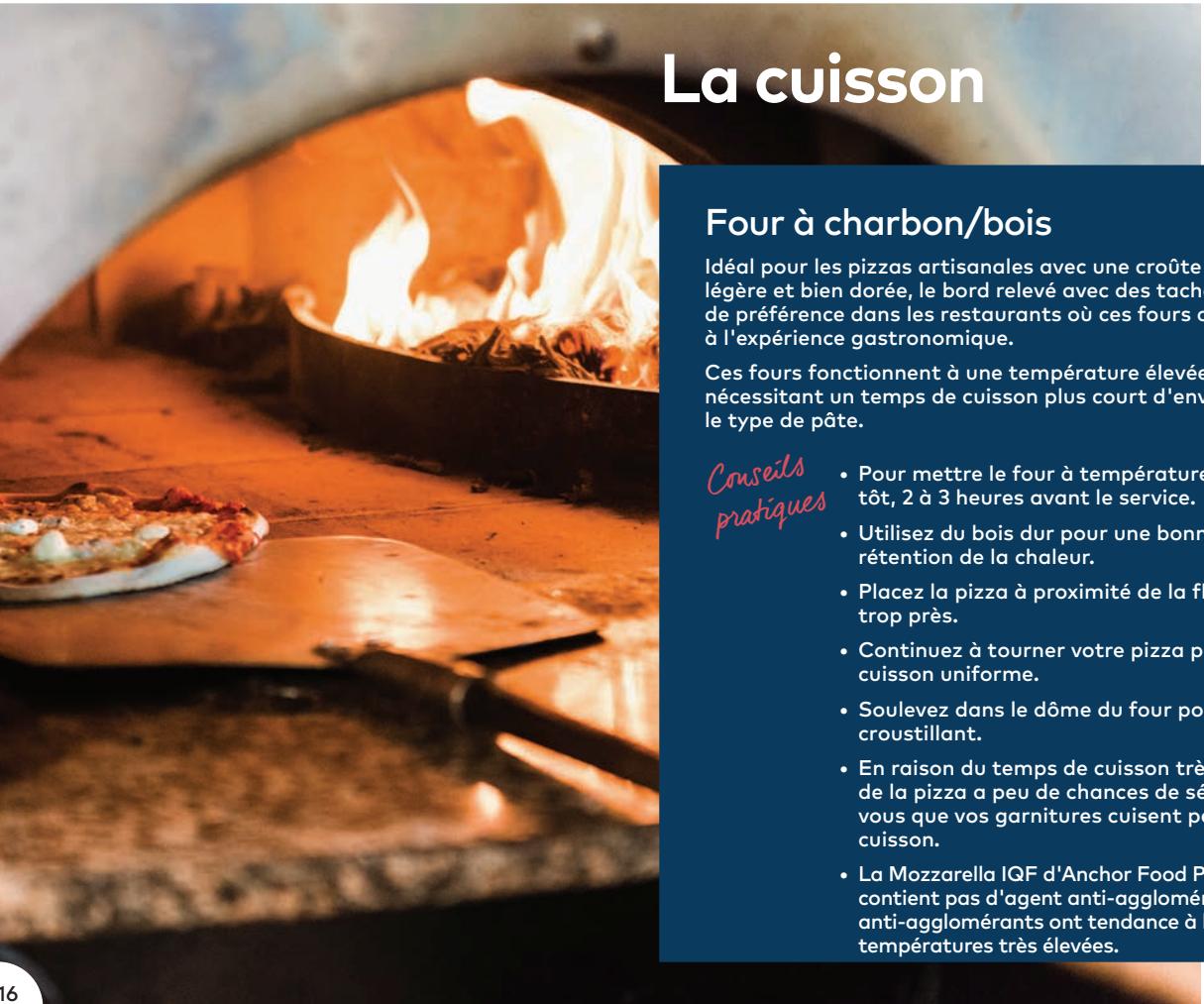
Si les garnitures résistent bien à la chaleur, mettez-les sur le fromage.

Garnitures qui contiennent de l'humidité - La chaleur du four fait que les garnitures libèrent de la vapeur d'eau pendant la cuisson. Cette vapeur d'eau sera emprisonnée sous le fromage, provoquant la cuisson à la vapeur des garnitures.

Pensez-y de cette façon : si vous mettez votre garniture préférée de pizza sur une plaque de cuisson seule et que vous la placez dans le four, que se passerait-il ? Brûlerait-elle rapidement ? Est-ce qu'elle deviendrait sèche et croquante ?

Ou resterait-elle douce et tendre, permettant au four de rehausser son goût ?

Le placement de chaque garniture doit être planifié. Une pizza est découpée comme un gâteau - tout le monde en a une part. Cela signifie que chaque part doit être faite pour une bouchée individuelle - chaque part doit être appétissante et avoir bon goût.



La cuisson

Four à charbon/bois

Idéal pour les pizzas artisanales avec une croûte ouverte, structurée, légère et bien dorée, le bord relevé avec des taches calcinées. À utiliser de préférence dans les restaurants où ces fours ajoutent de l'ambiance à l'expérience gastronomique.

Ces fours fonctionnent à une température élevée de 320°C à 420°C nécessitant un temps de cuisson plus court d'environ 2 minutes, selon le type de pâte.

Conseils pratiques

- Pour mettre le four à température, démarrez votre four tôt, 2 à 3 heures avant le service.
- Utilisez du bois dur pour une bonne saveur et une bonne rétention de la chaleur.
- Placez la pizza à proximité de la flamme mais pas trop près.
- Continuez à tourner votre pizza pour obtenir une cuisson uniforme.
- Soulevez dans le dôme du four pour ajouter un bord croustillant.
- En raison du temps de cuisson très court, le dessus de la pizza a peu de chances de sécher, alors assurez-vous que vos garnitures cuisent pendant ce temps de cuisson.
- La Mozzarella IQF d'Anchor Food Professionals ne contient pas d'agent anti-agglomérant. Les agents anti-agglomérants ont tendance à brûler à des températures très élevées.

Four à sole

Ces fours sont recommandés pour les opérations de livraison car la croûte a tendance à conserver son croustillant plus longtemps - en raison d'un temps de cuisson plus long entre 280°C et 315°C jusqu'à 5 minutes.

L'une des principales différences entre un four à bois et un four à sole est que le four à bois présente généralement des propriétés de chaleur/cuisson supérieures par rapport au four à sole courant, de sorte que l'aspect carbonisé sur le dessus de la croûte n'est généralement pas aussi intense.

Conseils pratiques

Pour les pizzéries à volume élevé, envisagez un four à plusieurs étages pour réduire le temps de cuisson requis.

Le processus de combustion dans les fours à sole consomme de l'oxygène, il est donc important de s'assurer que la cuisine est bien ventilée et correctement aérée.

Il est important de calibrer la température de votre four à sole pour obtenir des résultats de cuisson uniformes.



Fours à convoyeur

Les fours à convoyeur (utilisant la technologie d'impact d'air) sont l'outil de base des pizzéries actuelles. Ces fours sont bien adaptés aux pizzas de restauration et de livraison ou à toute opération où l'ambiance du four n'est pas une priorité.

Ces fours fonctionnent à des températures comprises entre 250°C et 270°C avec un temps de cuisson d'environ 4½ minutes.

Comme avantage supplémentaire, le flux d'air vers le dessus des pizzas a un effet de séchage, fournissant une pizza plus sèche, en particulier lorsqu'elle est surtout garnie de légumes chargés d'humidité.





Les tendances qui

Provenance Même si la provenance des ingrédients a toujours été importante, l'intérêt des consommateurs à propos de l'origine de leurs aliments a encore augmenté et influence de plus en plus les décisions d'achat. La nourriture locale doit parcourir moins de distance, ce qui réduit la consommation de carburant et, en fin de compte, le gaspillage, tout en stimulant l'économie locale.

Utiliser votre menu pour indiquer d'où viennent vos ingrédients et comment ils sont produits est un argument puissant pour attirer les clients.

Lorsque vous planifiez vos menus, tenez compte de la qualité et de l'origine de vos garnitures et faites-en un atout supplémentaire. En mettant en valeur les ingrédients du menu qui sont uniques ou d'origine locale, vous renforcerez votre réputation de qualité et vous vous démarquerez de la concurrence.

La Mozzarella IQF d'Anchor Food Professionals est un exemple idéal d'ingrédient phare qui coche toutes les cases de provenance. Fabriqué à partir de lait frais néo-zélandais provenant de vaches qui passent leurs journées à paître dans de luxuriants pâturages verts, en harmonie avec la nature.

Authenticité et tendances alimentaires artisanales - frais, à la main et avec soin Dans un menu, le terme artisan désigne une nourriture produite par des méthodes non industrialisées, généralement transmises par les générations précédentes. Les compétences, les goûts et les processus de production nécessaires à la création de la pizza ultime se développent lentement et naturellement, et ne doivent pas être compromises pour la production de masse. Contrairement aux produits grand public et aux produits de masse, les produits artisanaux représentent un luxe unique, abordable et fabriqué avec savoir-faire.

sont là pour durer

Les produits artisanaux sont en vogue parmi les milléniaux, car ce groupe de consommateurs influents valorise l'authenticité, la créativité et les produits locaux. « L'artisanat lent, est un contrepoint à la technologie rapide ». Immergés dans la technologie pendant la majeure partie de leur vie, les milléniaux apprécient les produits artisanaux car ils encouragent les gens à ralentir et à savourer un savoir-faire irréprochable.

Il s'agit de prendre des ingrédients simples mais bien choisis et d'appliquer des compétences indiscutables pour créer l'équilibre parfait entre une croûte légère et croustillante, une sauce tomate riche et naturelle et une mozzarella douce, fondante et crémeuse.

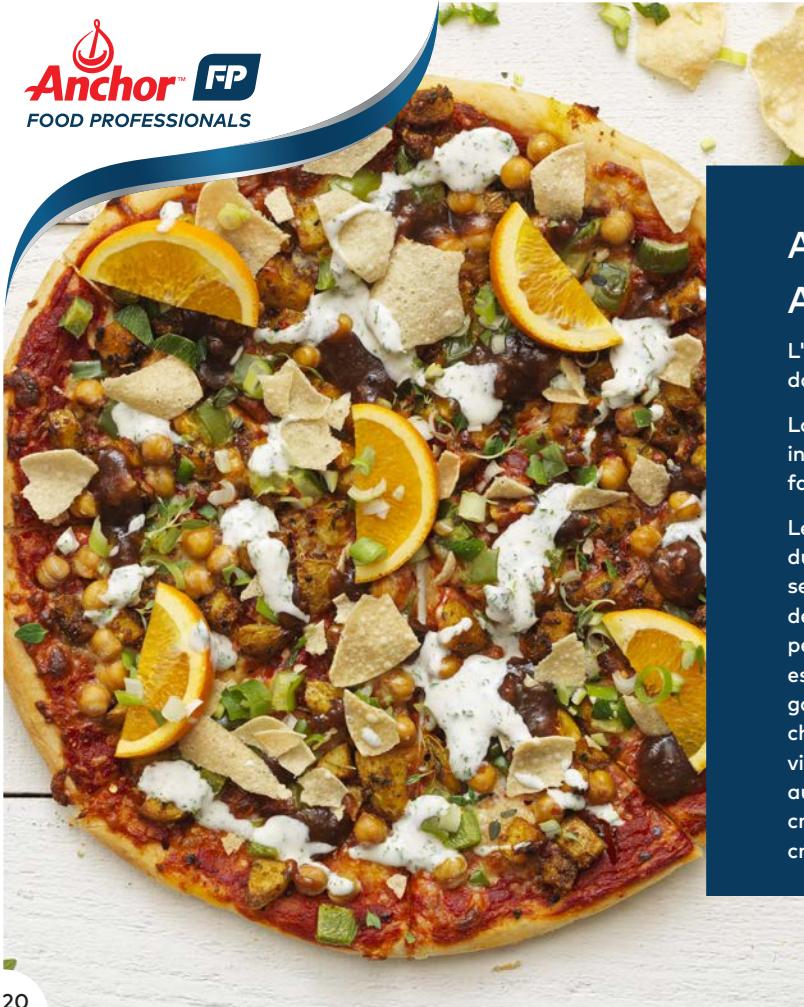
Racontez votre histoire : les gens aiment les belles histoires, alors partagez votre passion - ce qui vous pousse à créer des produits exceptionnels. Dévoilez vos secrets, suscitez l'intérêt de vos clients, fidélisez-les.

Sans viande La tendance végétarienne se développe de plus en plus, soutenue par la demande des consommateurs pour des options alimentaires saines reflétant leurs préoccupations pour l'environnement. Cela se manifestera dans les offres de pizzas par l'intermédiaire de garnitures végétariennes intéressantes et d'autres alternatives à la viande.

La croûte : les croûtes à base de légumes comme le chou-fleur ou la patate douce commencent à se généraliser, de même que l'ajout de gressins de pain aux légumes bien parfumés pour améliorer la base de la pâte.

Les garnitures : l'utilisation intelligente de saveurs ethniques audacieuses telles que le chimmi chiri ou les saveurs marocaines/nord-africaines permet de transformer une pizza végétarienne pour la rendre moins banale. Une gamme toujours croissante de substituts de viande à base de plantes, tels que le Quorn ou le fruit du jacquier, facilite la création de délicieuses pizzas sans viande.





Pizza Aloo

Aperçu - Chef Daniel Simpson Anchor Food Professionals

L'aloof, terme indien désignant la pomme de terre, est utilisée dans de nombreux plats.

La pizza Aloo consiste à intégrer les saveurs de la cuisine indienne traditionnelle dans une pizza végétarienne. C'est une façon simple et authentique de sortir des sentiers battus.

Les saveurs du tandoori, du cumin et du curcuma, se combinent à la texture des pois chiches et des petits pois verts. La pizza est complétée avec des garnitures comme du chutney de mangue, une vinaigrette rafraîchissante au yaourt et des papadums croustillants pour un croquant délicieux.



Ingédients

1 grosse boule de pâte à pizza
1 louche de sauce à pizza
138 g de Mozzarella IQF Anchor
100 g de pommes de terre ou patates douces, coupées en dés de 3 cm d'épaisseur, précuites
1 cuillère à soupe de pâte de tikka masala
1 cuillère à café de cumin et de curcuma en poudre

1 cuillère à café de graines de fenugrec, grillées
Une poignée de pois chiches en conserve
Une poignée de petits pois verts
Une poignée de coriandre hachée
3 cuillères à soupe de yaourt et de vinaigrette à la menthe
5 cuillères à café de chutney à la mangue
1 papadum, écrasé grossièrement
3 quartiers d'orange

Méthode

1. Préparez votre base margarita.
2. Mélangez les pommes de terre dans un bol avec les épices, la pâte de tikka et la moitié de la coriandre et assaisonnez.
3. Saupoudrez uniformément les pommes de terre, les pois et les pois chiches sur la pizza.
4. Mettez au four.
5. Une fois cuit, garnissez avec le chutney de mangue, les papadums écrasés, la vinaigrette au yaourt et le reste de la coriandre.
6. Garnissez avec les quartiers d'orange au coin de la pizza.

Conseil pratique

Vous pouvez remplacer les pommes de terre par du poulet cuit pour une option non végétarienne. Vous pouvez également remplacer le chutney par un autre type de marinade.



Cette mozzarella 100 % fait gagner un temps précieux et réduit le gaspillage. Surgelée individuellement pour capturer la qualité fraîche et le goût authentique. La mozzarella à forte élasticité rend la pizza parfaite.



Yaourt acidophilus nature non sucré à 98,5 % sans matière grasse. Un yaourt très polyvalent qui peut être consommé seul ou utilisé en complément de recettes sucrées et salées.

Produit

Grande Pizza

Anchor IQF Mozzarella

138 g*

*Volume moyen estimé



Pizza au poulet croustillant au miel

Aperçu - Chef Daniel Simpson
Anchor Food Professionals

Le poulet au miel est une recette à emporter très populaire avec du poulet croustillant et tendre dans une sauce au miel collante et sucrée.

Après avoir introduit cette pizza dans votre menu, il vous faudra peut-être investir dans une ruche pour faire face à la demande !

Des ingrédients simples mais délicieux qui ne manqueront pas de susciter des commentaires élogieux.



Ingédients

1 grosse boule de pâte à pizza
1 louche de sauce à pizza
138 g de Mozzarella IQF Anchor
150 g de morceaux de poulet frit - recette personnelle

30 ml de miel liquide
1 branche de romarin frais, sans les tiges et grossièrement haché

Méthode

1. Préparez une base margarita, avec de la sauce.
2. Répartissez uniformément le poulet et le fromage sur la pizza et mettez à cuire.
3. Une fois cuit, saupoudrez la pizza de romarin et ajoutez le miel.

Conseil pratique

Ajoutez du fromage bleu émietté et de la ciboulette pour un mariage de saveurs divin. Indiquez le nom du miel utilisé sur votre pizza pour ajouter de la valeur et de l'individualité à la description du menu. Garnissez de fromage bleu et d'un chutney noir sucré pour plus de couleurs et de saveurs..



Cette mozzarella 100 % fait gagner un temps précieux et réduit le gaspillage. Surgelée individuellement pour capturer la qualité fraîche et le goût authentique. La mozzarella à forte élasticité rend la pizza parfaite.

Le fromage bleu Mainland Special Reserve est un fromage distinctif avec des veines bleues et vertes qui sillonnent un corps moelleux et friable. Un fromage idéal pour les plateaux de fromages ou à utiliser dans des salades ou des plats chauds.

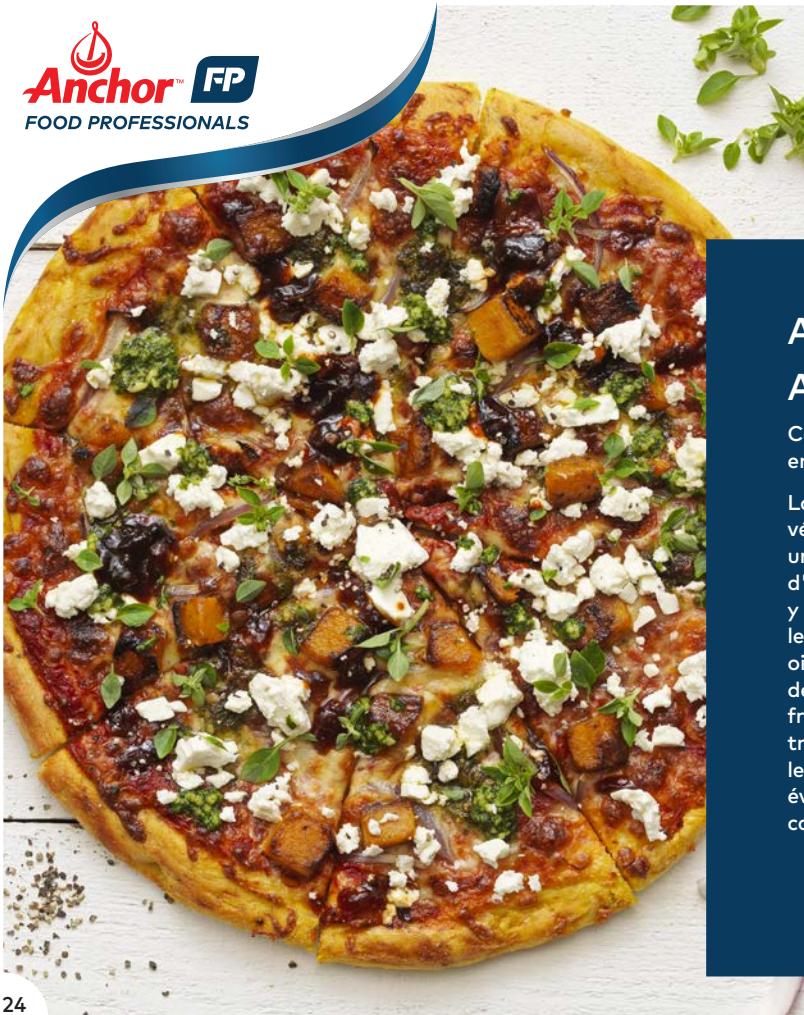
Produit

Anchor IQF Mozzarella

Grande Pizza

138 g*

*Volume moyen estimé



Pizza au pesto et citrouille rôtie

**Aperçu - Chef Todd Thorburn
Anchor Food Professionals**

Cette pizza végétarienne rend hommage à l'humble citrouille en l'incorporant à la fois dans la pâte et dans la garniture.

La qualité et la variété posent souvent problème aux végétariens lorsqu'ils mangent au restaurant - cette pizza est une excellente option avec beaucoup d'éléments pleins de saveur, y compris le potiron rôti, le pesto et la sauce aux oignons carbonisés ainsi que de délicieuses garnitures fraîches. C'est une pizza très appétissante qui fera le délice des végétariens et éveillera la gourmandise des carnivores.



Ingédients

1 courge butternut
1 cuillère à soupe de poudre de curcuma
1 grosse boule de pâte à pizza
1 louche de sauce Napoli ou de sauce à pizza
138 g de Mozzarella IQF Anchor
1 cuillère à soupe de purée de curcuma au potiron rôti pour la pâte à pizza

100 g de morceaux de potiron rôti en dés moyens
50 g de tranches d'oignon rouge
2 cuillères à soupe de feta continentale crémeuse ou friable
2 cuillères à soupe de pesto au basilic
2 cuillères à soupe de confiture d'oignon (ou sauce à l'oignon)

Méthode

Pelez, coupez en dés et faites cuire le potiron à 180°C pendant 12 minutes, ajoutez la poudre de curcuma et réduisez en purée jusqu'à obtenir une consistance lisse. Ajoutez 1 cuillère à soupe de purée pour 500 g de pâte tout en mélangeant pour bien incorporer dans la pâte (avec une couleur uniforme dans toute la pâte).

Ajoutez la purée de citrouille à la pâte à pizza tout en mélangeant pour l'incorporer correctement. Répartissez uniformément la sauce Napoli ou la sauce à pizza sur la base, en travaillant de l'extérieur vers l'intérieur. Répartissez uniformément le fromage sur la base de tomate et les autres ingrédients (sauf le pesto, la confiture d'oignon et la feta). Faites cuire au four à 250°C pendant 6 minutes, coupez la pizza en tranches et terminez avec du pesto, de la confiture d'oignon et de la feta émiettée.

Conseil pratique

La feta traditionnelle ou crémeuse Mainland est fabriquée à partir de produits laitiers purs et la feta Fonterra ne contient pas d'huile de palme contrairement aux autres variantes de feta.



Cette mozzarella 100 % fait gagner un temps précieux et réduit le gaspillage. Surgelée individuellement pour capturer la qualité fraîche et le goût authentique. La mozzarella à forte élasticité rend la pizza parfaite.



La feta crémeuse de Mainland est une feta crémeuse de style danois qui a une texture ferme et lisse. La feta crémeuse est idéale pour être tranchée et coupée en dés ou lorsqu'une sensation en bouche crémeuse est requise.

Produit

Grande Pizza

Anchor IQF Mozzarella

138 g*

*Volume moyen estimé



Pour plus d'informations, d'inspiration et d'outils, consultez notre site internet :

Nouvelle-Zélande : anchorfoodprofessionals.com/nz/en.html Îles du Pacifique : anchorfoodprofessionals.com/pi/en.html