

LE GRAND LIVRE DE LA PIZZA



Passione per la qualità, depuis 1882



N°1 en Italie, Galbani inspire les italiens depuis 1882.

La réussite de la cuisine italienne repose sur le choix d'ingrédients simples, frais et d'excellente qualité. C'est pourquoi la qualité a toujours été un maître mot chez Galbani et fait partie de ses racines.

Aujourd'hui Galbani Professionale propose aux professionnels une large gamme de fromages italiens spécialement conçue pour eux.

Faciles et rapides à mettre en œuvre, les fromages italiens Galbani Professionale inspirent une cuisine généreuse, moderne et raffinée.

En plus des produits, Galbani Professionale apporte son expertise aux professionnels à travers des services, des recettes, mais aussi des outils tels que le « Grand Livre de la Pizza ». Un document qui rassemble le savoir-faire de nos partenaires pizzaiolos et de nos maîtres fromagers pour répondre à vos questions sur la pizza.

Le vrai goût de l'Italie !



SOMMAIRE



1 Galbani, una storia italiana
.....
P.4 à 5



2 Les secrets d'une bonne pizza :
de la pâte à la pizza
.....
P.6 à 19



3 Les secrets d'un bon fromage
à pizza
.....
P.20 à 31



1 GALBANI, UNA STORIA ITALIANA

Galbani, plus de 130 ans de savoir-faire entre tradition et modernité.

En 1882 Egidio Galbani, avec son père Davide, fonde l'entreprise. Ils créent le 1^{er} fromage Galbani, le Robiola encore présent à la gamme.

En 1906, Galbani lance le Bel Paese, un fromage affiné à sec, puis pendant la guerre une gamme de 14 spécialités fromagères sont au catalogue.

En 1928, les fromages à tartiner dont Certosa et Certosino sont lancés.

En 1956, Galbani lance la mozzarella et à partir de 1960 commence à communiquer avec le slogan « Galbani vuol dire fiducia » (Galbani veut dire confiance).

En 1989, Galbani étoffe sa gamme avec le Gorgonzola AOP : un produit historiquement fabriqué dans la région de Milan, protégé depuis 1970 par un Consortium (AOP).

En 1999, la Ricotta vient rejoindre la gamme.

Galbani a su, en innovant régulièrement, traverser les années en s'appuyant sur le respect de ses racines italiennes et en s'inscrivant dans la vie quotidienne des italiens... Devenant ainsi un ambassadeur de la culture et de la tradition culinaire italienne.



Galbani est implantée depuis sa création à Melzo, dans la région de Milan, où est née l'entreprise familiale. Ses outils de fabrication sont situés autour de Milan : Casale Cremasco à l'Est, Certosa et Corteolona au Sud.

Galbani en Italie est aussi très présente auprès des professionnels de la restauration. Son circuit de distribution spécifique est composé de 100 entrepôts à travers le pays et de 1200 camionnettes aux couleurs de Galbani qui livrent 80 000 clients.



2 LES SECRETS D'UNE BONNE PIZZA

DE LA PÂTE À LA PIZZA

1. La Pâte à pizza

La pâte est essentielle pour juger de la qualité d'une pizza.

Les pizzaiolos y attachent une grande importance. La pâte doit être croustillante et légère, d'une belle tenue, bonne et digeste.

C'est la sélection rigoureuse des matières premières, et le respect de la pâte à chaque étape de la fabrication qui va donner la qualité finale de la pizza.



Les ingrédients

La réalisation d'une pâte de qualité est plus complexe qu'il n'y paraît.

La pâte est composée de farine, d'eau, d'huile d'olive, de sel et de levure ou de levain suivant le pizzaiolo.

1. La farine de blé :

Elle est l'élément essentiel puisqu'elle représente le premier ingrédient en poids dans le pâton. La farine est le socle fondateur d'une bonne pâte à pizza.

On trouve 2 offres de farines sur le marché : les farines françaises et les farines italiennes développées spécialement pour la pizza.

Les farines françaises : elles sont classées par type 45 - 55 - 65 - 80 - 110 - 150. Plus le chiffre est élevé, plus la farine est complète. Les meuniers français, très présents sur le marché traditionnel des artisans boulangers, ont accompagné l'apparition de la pizza sur le territoire. Ils sont nombreux à proposer des farines spéciales pizza.

Les farines italiennes : forts de leur expertise dans la pizza, les moulins italiens ont développé des farines de très haute qualité. Parfaitement sélectionnées, les farines sont élaborées pour permettre au pizzaiolo de produire la meilleure pizza possible tout en réduisant les contraintes techniques et en garantissant une régularité du produit. En Italie, les types de farines sont : tipo 0 - 00 - 1 - 2 - integrale.

Concernant la farine, l'une des références est la farine de Mulino Agugiaro avec 5 Stagioni.
Des farines différentes sont utilisées aussi pour fleurir le plan de travail : semoule de blé dur, semoule de fleur de maïs.

2. L'eau :

elle représente environ 40 % de la pâte, elle doit être irréprochable au niveau bactériologique et gustatif.

3. L'huile :

c'est de l'huile d'olive première pression à froid pour respecter la tradition.
L'huile a une fonction gustative importante dans la pâte. Elle conserve le pâton, en évitant le dessèchement. Elle agit à la fois sur le goût, la conservation et l'élasticité de la pâte.

4. Le sel :

en plus de sa saveur qui révèle les autres arômes de la pâte, il contribue à renforcer la tenue de la pâte, il lui apporte une belle couleur dorée, et il participe à sa bonne conservation.
Indispensable dans la réalisation d'une pâte de qualité il peut être fin, de carrière ou de mer.

5. Les levures :

quand elles sont ajoutées telles quelles dans le pétrin, on parle d'empatement direct. Il existe plusieurs types de levures :

La levure fraîche ou (levure de boulanger) : elle est la plus utilisée car très facile à se procurer.

La levure sèche : issue de levure fraîche, elle est appelée « déshydratée » ou « désactivée ». Une fois réhydratée pour la réactiver, son pouvoir fermentaire est très régulier.

Les empâtements indirects se font avec des levains ou poolishs : ce sont 2 méthodes différentes qui permettent d'obtenir une fermentation de la pâte. Elles demandent une parfaite maîtrise de la maturation.

Remarques :

On trouve également dans le commerce toute une gamme de produits « améliorants » pour faciliter le travail de la pâte, et des « adjuvants » tels que le soja, le malt, les levures aromatiques qui peuvent aussi être intégrés pour personnaliser son empatement.



La fabrication de la pâte à pizza

La fabrication de la pâte fait toujours débat chez les pizzaiolos et ce sujet ne sera jamais clos tant la diversité des méthodes divergent en fonction du pizzaiolo, de sa situation géographique, et de son environnement de travail.

Les grandes étapes peuvent être résumées dans le fait de :

1. mélanger les ingrédients,
2. pétrir la pâte
3. peser et former des boules
4. laisser mûrir le pâton pour développer les arômes, comme pour le vin ou le fromage.

En terme de taille, les pizzas les plus courantes ont un diamètre 29 à 33 cm (pâton de 200 à 260 g).

Pour abaisser le pâton, chaque pizzaiolo a sa technique personnelle. Toutes les techniques sont bonnes, du moment qu'elles sont manuelles pour respecter la structure de la pâte.

Pour de gros volumes, des outils spécifiques de type « presse », appelée aussi « formeuse », sont parfois utilisés bien que ce soit préjudiciable à la qualité.





2. L'assemblage de la garniture

Une fois le pâton abaissé, le pizzaiolo assemble les ingrédients de la garniture : la base, le fromage et le reste des ingrédients.



Les bases

La sauce tomate est la base la plus utilisée.

La tomate peut être remplacée par une **base blanche**, en général composée de crème fraîche, de ricotta ou de mascarpone.

La base blanche est une spécificité française, utilisée pour les recettes de type flamenkuche, chèvre, raclette...

Les légumes, en purées ou en coulis, mélangés ou non à la base blanche, permettent de créer des variantes originales et savoureuses.



Le fromage

La mozzarella est le fromage de référence.

Selon les recettes et aussi selon les habitudes régionales, la mozzarella est positionnée au-dessus ou en dessous des autres ingrédients.

En principe, deux poignées étalonnées de fromage suffisent : cela équivaut à 120 g environ pour une pizza de 29 cm, et 150 g à 160 g pour 33 cm.



Les autres ingrédients

Il faut toujours garder à l'esprit que la cuisine italienne repose sur le choix d'ingrédients simples, frais et d'excellente qualité : 3 à 4 ingrédients bien associés suffisent.

En Italie, on trouve sur les pizzas des ingrédients comme : charcuterie, gorgonzola, parmigiano, câpres, anchois, roquette...

La garniture à la française est plutôt très généreuse et suit les régionalismes (savoyarde/tartiflette, bretonne/andouille...). Dans le top des recettes préférées des Français, on trouve : la 4 fromages, la reine (régina), la savoyarde ou tartiflette.

Certains ingrédients ne supportent pas la cuisson. Ils sont ajoutés dans un second temps, à la sortie du four : jambon cru, saumon fumé, salade, mozzarella di latte di bufala ...

La pizza doit être belle pour les yeux : on dispose les ingrédients les plus beaux et les plus valorisants sur le dessus.

La sauce tomate

La sauce tomate est utilisée en base sur la plupart des pizzas et mérite qu'on lui consacre quelques lignes.

On en recense 4 types différents :

Les concentrés de tomates :

ils résultent de l'évaporation du jus de façon à en concentrer la couleur et la saveur. Il faut environ 4,5 kg de tomates pour obtenir 1 kg de concentré. Ils sont utilisés principalement par les fabricants industriels de pizza.

Les purées (ou *passata*) :

elles ont la particularité d'être sans peau ni graine et d'être très veloutées. Comme pour les concentrés, les tomates passent par une phase de « broyage/raffinage », de concentration en différents degrés Brix, stérilisation et conditionnement.

La pulpe (ou *polpa*) :

elle est réalisée exclusivement en été, avec des tomates cueillies et transformées dans la journée. Elles sont pelées, découpées en dés avant d'être stérilisées et conditionnées.

La Pizza sauce :

élaborée selon le même procédé que la pulpe en ajoutant des arômes, du sel et des herbes. Il existe différentes qualités de Pizzas sauce. Celles sans additifs ni conservateurs sont les plus qualitatives, avec simplement du sel et des arômes naturels.

En général, soit les pizzaiolos utilisent de la pulpe à laquelle ils ajoutent leur assaisonnement « maison » pour faire leur propre Pizza sauce personnalisée, soit ils utilisent une Pizza sauce toute prête.

Les critères de qualité pour choisir une sauce tomate sont :

. **La rapidité** avec laquelle on traite la tomate après l'avoir cueillie : le temps doit être le plus court possible entre le moment où l'on cueille la tomate et le moment où on la transforme. Le principe est que ce soit réalisé dans la journée pour avoir la meilleure qualité. Certaines marques haut de gamme ont leur usine implantée à côté de leurs champs pour avoir une qualité organoleptique maximum.

. **La maturité des fruits** : le degré Brix permet de le déterminer en donnant le nombre de gramme de sucre par litre.

On peut aussi reconnaître la qualité des sauces tomates à leur couleur.

Un beau rouge est synonyme d'utilisation exclusive de tomate. Une couleur plus marron/brun signifie bien souvent l'utilisation d'amidons qui permettent de donner de façon artificielle de la texture à une tomate de mauvaise qualité ou mal travaillée.

Les marques haut de gamme les plus connues en Pizzerias sont Grecci et Mutti.





3. La cuisson des pizzas

Plusieurs types de fours existent :

- . à bois
- . à gaz
- . électriques
- . mixtes



Les fours à bois

Le four à bois classique est composé d'un seul foyer avec la possibilité de mettre du bois sur le côté, par la même entrée que les produits.

Il a pour particularité de demander au pizzaiolo de surveiller sa pizza et de la déplacer régulièrement dans le four car la température de celui-ci n'est pas homogène et varie en fonction du feu.

Il demande une grande maîtrise du feu.

Les fours à bois les plus élaborés lèvent un peu certaines contraintes.

Ils sont composés :

. **D'une ouverture spécifique** : le foyer pour le bois et la sole pour la cuisson de la pizza sont séparés. Le bois ne passe pas sur le plan de cuisson : gain de productivité (la surface de la sole est disponible pour la cuisson), meilleure hygiène (pas de cendre en contact avec la pizza).

. **D'un plateau tournant** qui rend uniforme la cuisson des pizzas et facilite l'enfournage et le défournage. Sur les modèles les plus sophistiqués le plateau peut se soulever dans le four, ce qui permet d'amener la pizza au point le plus chaud du four (sous la voûte).

. **D'un tableau de contrôle** qui donne la température à l'intérieur du four et permet au pizzaiolo de programmer son propre temps de cuisson.

Parmi les fabricants de fours à bois qui font référence dans la profession, on peut citer Marana Forni et Four Grand-mère.

On alimente ce four avec du bois (chêne ou hêtre), mais il est aussi possible d'utiliser des bûchettes de bois reconstitué ou des granulés, plus propres que le bois mais avec comme inconvénient le fait de produire des cendres et non des braises .

Un four à bois traditionnel atteint souvent des températures élevées, aux alentours de 380 °C à 420 °C, avec un temps de cuisson autour de 1 min 30.

Parfois, une bûche de trop peut faire monter le four à 600 °C, et à l'inverse une bûche qui manque fait chuter la température. Le four à bois nécessite une grande vigilance.

Les contraintes techniques de ventilation, d'évacuation des fumées, de place et d'isolation, de stockage du bois dans de bonnes conditions d'hygiène sont fortement réglementées.

Les fours électriques

Ils peuvent être de différentes capacités : depuis les petits pour réaliser 2 pizzas à la fois jusqu'aux fours avec une chambre acceptant 6 à 9 pizzas.

On peut superposer plusieurs chambres les unes sur les autres.

La sole est le plus souvent en pierre réfractaire et la voûte équipée de résistances.

Le réglage et la régulation de la température peuvent être gérés à partir d'un panneau. Sur les fours les plus évolués, on peut régler indépendamment la température de chaque chambre du four, les puissances de sole et de voûte. Ils sont entièrement programmables et permettent la cuisson de tous les types de pizzas.

Parmi les fours électriques, les fours à convoyeurs sont plus faciles à utiliser pour les non-experts.

Le savoir-faire du pizzaiolo qui décide quand sa pizza est cuite et quand la sortir au moment optimal de cuisson est remplacé par le minuteur. Les pizzas sont cuites sur grilles et non sur de la pierre.

Ce mode de cuisson est en général utilisé par les établissements de type restauration collective (restaurant d'entreprise...) ou des chaînés.

Pour les fours électriques, on peut citer les marques Zanolli et Coupon Moretti.

Les fours à gaz

Que ce soit avec une structure de type four à bois ou four électrique, ils peuvent être équipés pour être alimentés par du gaz.

Les brûleurs se trouvent à la fois sous la sole en pierre réfractaire, ainsi qu'à droite et à gauche du four, orientés vers la voûte de la chambre.

Ils sont assez peu répandus dans la profession.

Les fours mixtes

On peut trouver des fours bi-énergie qui cherchent à combiner le meilleur de chaque technologie :

- Gaz / bois
- Gaz / pellet
- Gaz / électrique
- Bois / électrique





4. Le savoir-faire du pizzaiolo

La cuisson des pizzas varie en fonction du type de four et le savoir-faire du pizzaiolo est majeur.



Par exemple, entre un four à bois dont la température est instable et un four à convoyeur automatisé, le niveau de surveillance est très différent.

Certains fours à bois qui montent jusqu'à plus de 400 °C (parfois jusqu'à 600 °C), nécessitent un temps de cuisson très court, légèrement supérieur à 1 minute, et énormément de surveillance pour ne pas brûler la pizza. La température n'étant pas homogène dans ce type de four selon que l'on est près ou éloigné du foyer, il faut tourner la pizza et la positionner à différents emplacements.

La grande majorité des fours dans les pizzerias sont des fours électriques, réglés à environ 320 °C, pour une cuisson de 3 mn 30.

Là encore, il est recommandé de surveiller et de tourner la pizza dans le four pour une cuisson bien homogène.

Les pizzaiolos, lors de leurs formations, apprennent à sortir leur pizza lorsque la pâte est cuite et non en fonction du comportement des ingrédients comme le fromage.



3 LES SECRETS D'UN BON FROMAGE À PIZZA

80 à 90 % des pizzas contiennent du fromage à pizza.

Ingrédient incontournable, le fromage à pizza apporte ses qualités gustatives à la pizza (filant, moelleux, rondeur). C'est aussi un élément de coût non négligeable (au moins 30 % du coût de revient d'une pizza). C'est pourquoi, il représente un enjeu important pour les pizzaiolos.

Traditionnellement, en Italie, l'authentique fromage à pizza, c'est la mozzarella.

1. Processus de fabrication d'une mozzarella pour pizza

CAILLAGE

DÉCOUPAGE DU CAILLÉ

FILAGE

MOULAGE

SAUMURAGE

CUBAGE RAPAGE

CONDITIONNEMENT



2. Les qualités de la mozzarella

Toutes les mozzarellas ne se ressemblent pas pour ceux qui l'utilisent au quotidien, même si elles ont toutes en commun la technique du filage (dénomination légale de la Mozzarella = fromage à pâte filée).

Le filage consiste à soulever et à tirer la pâte à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'on obtienne une texture filante et homogène.



Certains paramètres techniques peuvent faire varier la qualité :

1. Le % de Matière Grasse :

La MG apporte du moelleux et du goût. Elle améliore la fonte, le couvrant et protège du brunissement.

2. L'âge du lait :

Plus le lait est utilisé rapidement après la traite et la collecte, plus la mozzarella sera de qualité. Idéalement le lait est à utiliser dans les 24h, maximum 48h.

3. La rapidité du râpage :

Un produit qui sera râpé rapidement après la fabrication, lorsque le pain est très ferme passera mieux dans les râpes. Cela limitera les miettes et l'aspect sera optimisé. Il est préférable de choisir une mozzarella qui est découpée sur place dans la fromagerie où elle est fabriquée.

4. La présence ou non d'antiagglomérant :

L'antiagglomérant ou antimottant (E460ii : cellulose) permet de limiter le mottage de la mozzarella. Cependant, l'excès d'antiagglomérant peut nuire à la qualité en favorisant le brunissement à la cuisson, et en altérant le filant, le fondant et le couvrant.

5. L'âge de la mozzarella au moment où elle est utilisée par le pizzaiolo :

La mozzarella a besoin d'un temps d'affinage pour être à l'optimum de toutes ses qualités fonctionnelles (filant, couvrant) et gustatives. L'idéal est d'attendre 15 jours après sa date de fabrication pour l'utiliser.



3. Les critères de jugement d'une mozzarella

Voici les principaux critères utilisés par les pizzaiolos pour juger de la qualité d'une mozzarella.

Pour faire vous-même un test de comparaison entre 2 fromages, le « truc » est de séparer une pizza en deux et de mettre 1 fromage différent sur chaque moitié.



❄ *Présentation à froid*

La découpe / absence de miette

En cossettes ou en brins, la découpe doit être bien nette, et il doit y avoir peu de miettes.

Le mottage

Les cossettes ou les brins doivent s'égrener facilement pour faciliter la prise en main, le dosage, et la répartition sur la pizza.

Antimottant

L'antimottant en excès laisse l'impression d'avoir les mains sableuses.



Régularité de la découpe

Présentation à chaud

Blancheur

La mozzarella reste blanche, lisse et brillante après cuisson, avec peu de points de brûlé.



*Beaucoup de points de brûlé /
absence de points de brûlé*

Fonte et couvrant

La mozzarella doit fondre et recouvrir toute la surface de la pizza. On ne doit pas voir la trace des brins non fondus. Une mozzarella bien couvrante permet d'économiser du fromage.



Brins non fondus / brins fondus

Filant

Symbole de gourmandise et de moelleux, le filant se mesure en étirant le fromage avec une fourchette, environ 1 minute après la sortie du four.



*Le filant de l'emmental (devant)
est moins performant que celui
de la mozzarella (derrière).*

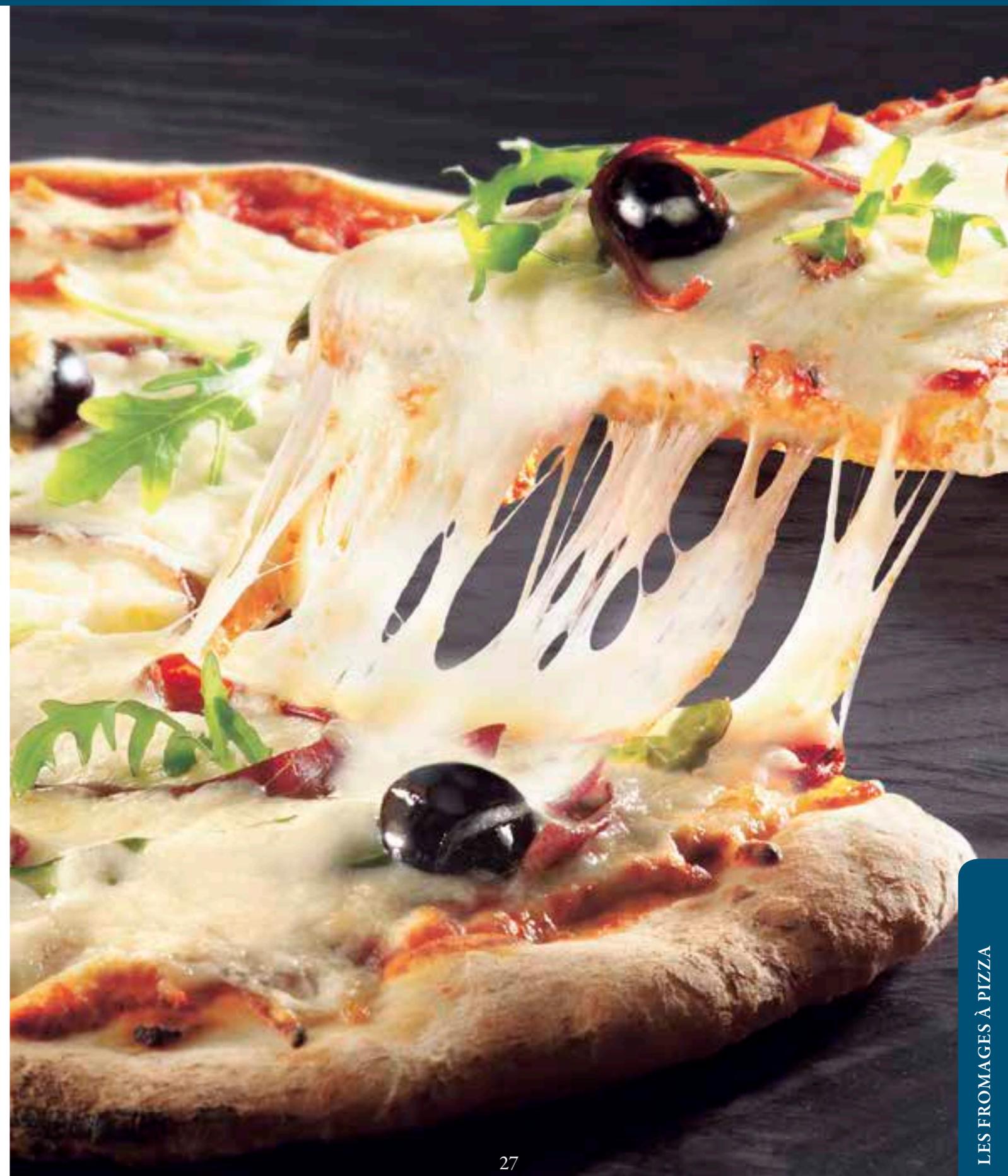
Moelleux

La mozzarella doit rester souple, moelleuse et fondante en bouche, même après refroidissement (pizza à emporter). La sensation de fromage sec qui crisse sous la dent comme un chewing-gum est à éviter absolument.

Goût

La mozzarella est un fromage doux, au léger goût de lait, qui apporte de la rondeur et qui se marie avec les autres ingrédients de la pizza sans les masquer.

La mozzarella ne doit pas être trop salée.





4. Le fromage à pizza Galbani

En Italie, Galbani est très présent auprès des professionnels, avec ses 1200 camionnettes qui livrent 80 000 restaurateurs.

Chaque année, près de 30 millions de pizzas sont préparées en Italie avec la mozzarella Galbani Professionale.

Originnaire de l'Italie, la pizza a conquis les français. La France est le deuxième pays qui consomme le plus de pizzas, derrière les USA et devant l'Italie.



La ricetta originale : 100 % mozzarella

La mozzarella Galbani Professionale est une **recette de type « italienne »**, c'est-à-dire avec un % de Matière Grasse élevé (par rapport aux recettes de type « françaises »).

La Ricetta Originale de Galbani contient **45 % de MG** sur Extrait Sec, soit 25 % de MG sur produit fini (vs 40 % et 21% pour des recettes françaises).

La MG apporte un **filant et un couvrant exceptionnels**. Elle protège du brunissement : la mozzarella Galbani Professionale **reste blanche** et brillante, sans brûler. Elle est **moelleuse et fondante**, même après refroidissement (pizza à emporter).

La matière grasse est le support des arômes et apporte le goût.

La ricetta originale : le choix entre 3 découpes

Perfetta gros brins, fonte très lente

- . Ricetta originale : **100 % mozzarella**
- . Les gros brins fondent très lentement sans brûler, même dans les fours très chauds comme les **fours à bois**.
- . Idéale pour les fours à haute température (env. 380 à 420 °C).
- . **15 % à 20 % d'économie de matière** grâce à son couvrant exceptionnel.
- . **Sans antimottant** : la mozzarella reste blanche, brillante et lisse.

Cubetti cossette, fonte lente

- . Ricetta originale : **100 % mozzarella**
- . La découpe en cossette est la découpe traditionnelle, la plus utilisée par les pizzaiolos en Italie. **Cubetti est la référence des pizzaiolos italiens.**
- . Grosses cossettes qui fondent lentement sans brûler. cubetti est idéal dans les **fours chauds** (env. 360 °C).
- . **Sans antimottant** : la mozzarella reste blanche, brillante et lisse.

Optima râpe, fonte rapide

- . Ricetta originale : **100 % mozzarella**
- . **Brins râpés en julienne**, légèrement plus gros que les brins râpés standards et mieux adaptés à la pizza.
- . **Fonte rapide**, idéale pour les fours à env. 320 °C.
- . La découpe en brins permet de répartir régulièrement la mozzarella sur la pizza.

Estremo, toutes les fonctionnalités de la mozzarella, le goût en plus

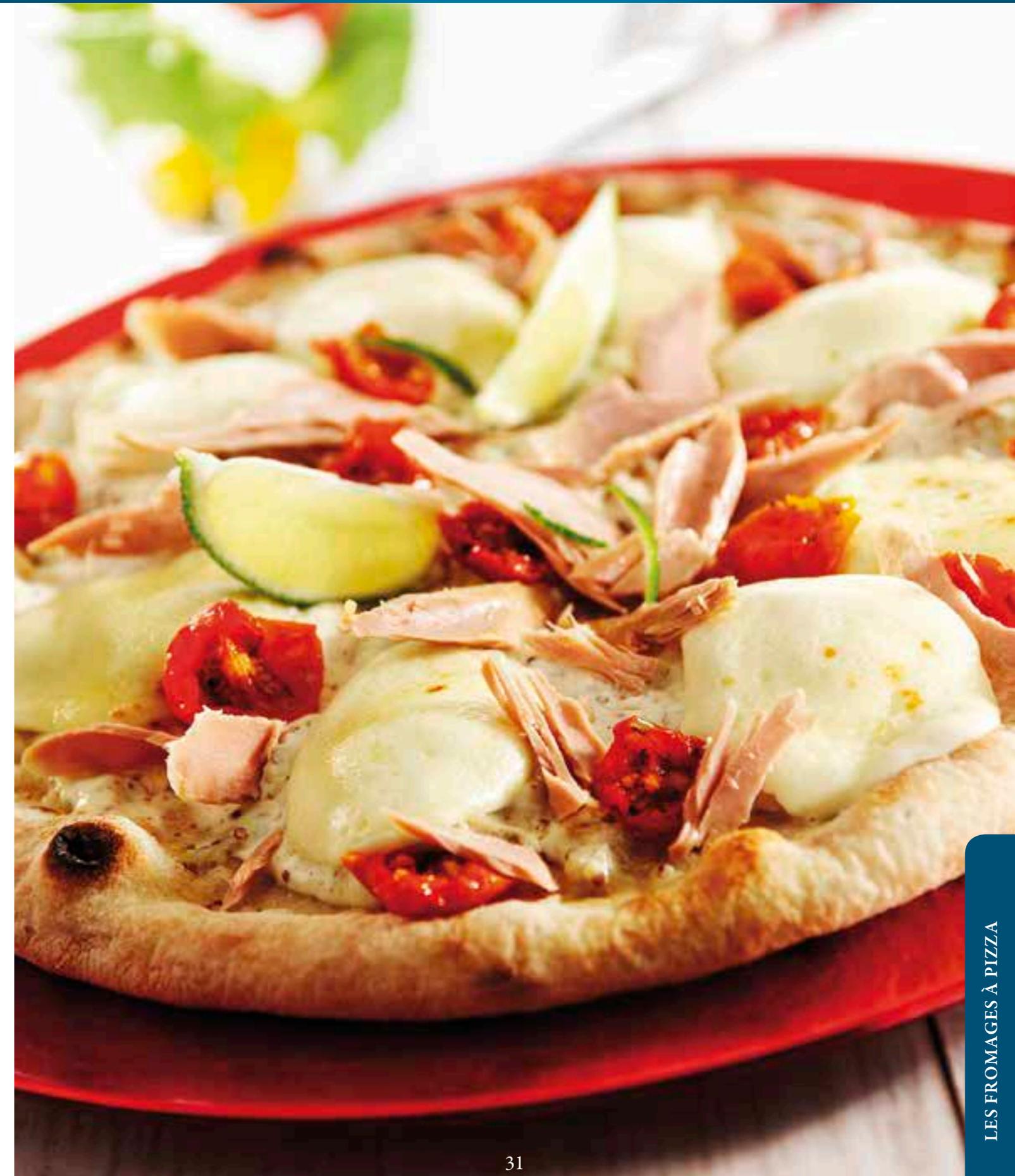
Estremo le goût de l'emmental, le filant de la mozzarella

- . **50 % de mozzarella et 50 % d'emmental fondu** : pour les pizzaiolos qui cherchent à satisfaire les convives qui préfèrent des fromages au **goût plus typé**.
- . **Brins râpés en julienne**, légèrement plus gros que les brins râpés standards et mieux adaptés à la pizza.
- . **Fonte rapide**, idéale pour les fours à env. 320 °C.
- . La découpe en brins permet de répartir régulièrement la mozzarella sur la pizza.

Le bac rigide

Tous les fromages à pizzas
Galbani Professionale sont en bacs.

- . Bacs rigides protecteurs : évite le mottage du fromage.
- . Bac intégrable directement dans les bacs gastronomes.
- . Facile à ranger et à empiler.
- . Ouverture facile.



LACTALIS C.H.F. - « les Placis »
35230 Bourgbarré
Tél. 02 99 26 66 66 - Fax. 02 99 26 64 70



www.galbani-professionale.fr