



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

VPN Américas

delegación oficial
para EUA y Canadá

DOCUMENTACIÓN SOLICITADA

Para convertirse en miembro de AVPN, debe prepararnos y enviarnos lo siguiente:

Documentos:

1. El formulario de solicitud completado.
2. Copia de su licencia comercial de restaurante.
3. Una breve descripción e historia del restaurante y la razón por la que desea formar parte de la Asociación.
4. El logotipo del restaurante en formato Jpeg (300 dpi) o PDF (para publicación de revistas y para nuestro sitio web).
5. Receta de la masa de pizza.
6. Tiempo de fermentación y temperatura de la masa antes de la utilización.
7. Temperatura del horno.

Imágenes:

8. Foto del interior de la pizzería con los clientes.
9. Foto del propietario o la dirección.
10. Foto de la pizzería desde afuera con el letrero.
11. Foto de la pizza en el plato, como se sirve al cliente.
12. Foto del horno y batidora.
13. Foto de la harina, tomate, aceite de oliva y sal.

Videos:

14. Preparación de la masa de pizza (desde la mezcla de los ingredientes hasta que la masa salga de la batidora y se coloque en el mostrador cubierta con una toalla húmeda).
15. Corte, conformación y almacenamiento de las bolas.
16. Apertura de la masa, cobertura, manipulación y cocción de una Pizza Margherita hasta la presentación final de la pizza en el plato (debemos verificar el tiempo de cocción).

Para la preparación de los videos, siga las siguientes sugerencias:



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

VPN Américas

delegación oficial
para EUA y Canadá

PROCEDIMIENTO PARA HACER UNA PIZZA NEAPOLITANA REAL

1^{er} VIDEO

PREPARACIÓN DE LA MASA

Siga la receta:

HARINA TIPO "00"	55 libras	25 kg
LEVADURA FRESCA	1 oz.	28 g.
AGUA	14,5 litros	14.5 litros
SAL MARINA	22-24 oz.	625-680 g.

Asegúrese de que su receta esté a escala con la de arriba.

- Vierta toda el agua dentro de la batidora, agregue la sal marina y revuelva suavemente hasta que se disuelva por completo.
- Agregue el 10 % de la cantidad total de harina, encienda la batidora y revuelva durante un par de minutos.
- Disuelva la levadura en una pequeña cantidad de agua y vierta la solución en la batidora.
- Agregue gradualmente la harina restante hasta que alcance la consistencia deseada. Esta operación debería tomar alrededor de 4-5 minutos.

(Pare el video ahora).

Toda la operación de mezclado debe tomar aproximadamente 20 minutos a baja velocidad, hasta que se obtenga una sola masa compacta. Para obtener una consistencia óptima de la masa, la cantidad de agua que una harina es capaz de absorber es muy importante. La masa debe ser suave, flexible y no pegajosa.

2^o VIDEO

PREPARANDO, CORTANDO Y FORMANDO LA MASA

- Comience a mostrar cuando retire la masa de la batidora.
- Ponga la masa en el mostrador.
- Dele forma a la masa de manera homogénea.
- Cúbralo con una toalla húmeda.



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

VPN Américas

delegación oficial
para EUA y Canadá

(Pare el video ahora).

Después de un par de horas que deja la masa en un mostrador, reanude el video:

- Con la ayuda de una espátula, corte la masa en tiras largas.
- Luego, corte cada tira en trozos pequeños de aproximadamente 9 oz. cada una
- Con ambas manos, forme bolas y guárdelas en una caja de plástico para pruebas.

3er video

PREPARACIÓN DE UNA PIZZA MARGHERITA

Asegúrese de que la masa esté a temperatura ambiente. Prepare todos los ingredientes en el mostrador.

Asegúrese de colocar un montón de harina en el mostrador y no guardarlo dentro de un tazón.

Asegúrese de que la cantidad de harina en el mostrador durante la apertura de la masa se limite a una pequeña cantidad. Demasiada harina se adherirá a la masa y contribuirá a quemar el fondo de la pizza.

La mozzarella (fiordilatte) debe cortarse en rodajas (tiras) y no cortarse en cubitos, para dar más textura al producto y asegurarse de que no se derrita por completo durante la cocción.

- Retire la masa de la caja de pruebas y ponga ambos lados de la masa en contacto con la harina durante un tiempo estrictamente necesario para cubrirla, e inmediatamente colóquela sobre el mostrador. No se permite que la masa descansa dentro de la harina, por la razón de que la torta húmeda absorberá demasiada harina, haciendo que la pizza cocida sea demasiado polvoriento, amarillenta y amarga en el fondo.
- Después de la apertura preliminar de la masa con los dedos desde el centro hacia el exterior, asegúrese de continuar abriendo usando solo la técnica de bofetadas, manteniendo la pizza en el mostrador durante todo el proceso.
- Los ingredientes deben colocarse en una secuencia dejando un anillo exterior de 1 pulgada (cornicione) sin coberturas. Comience con la salsa de tomate colocada en el centro y se extendió homogéneamente con una cuchara en un movimiento circular. Coloque la mozzarella cortada en cubitos con las dos manos asegurándose de no dejar espacios vacíos. y terminar con aceite, comenzando en el centro con un movimiento circular de la mano.
- Si usa una pala de madera o una de metal, asegúrese de tirar de la pizza del mostrador a la pala ajustando la forma antes de ponerla en el horno.



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

VPN Américas

delegación oficial
para EUA y Canadá

4to video

COCINANDO UNA PIZZA MARGHERITA

- Asegúrese de que la temperatura del horno sea de aproximadamente 900 F y que la parte inferior del horno esté limpia y libre de cenizas.
- Durante la cocción, gire la pizza sobre sí misma sin cambiar la posición en el horno.
- Asegúrese de que el tiempo de cocción de la pizza en el horno no exceda los 90 segundos (lo óptimo es entre 70 y 80 segundos).
- Retire la pizza del horno y asegúrese de que esté perfectamente cocida. Si la orilla aún tiene un color pálido, coloque la pizza en la parte superior del horno durante unos segundos para lograr una cocción perfecta. Coloque la pizza en un plato y sírvala sin cortar.
- Muestre el fondo de la pizza.