



ПЕКАРСКИЙ КАМЕНЬ



Хотите, чтобы было
вкусно и красиво?



Хотите, чтобы пицца или пирожки в духовке
не подгорели, а были пышными и пропеченными?
Тогда стоит обратить свое внимание на пекарский
камень, который еще называется подовым.

Хотите, чтобы было
вкусно и красиво?



Хотите, чтобы пицца или пирожки в духовке не подгорели, а были пышными и пропеченными? Тогда стоит обратить свое внимание на пекарский камень, который еще называется подовым.



Волшебные свойства» пекарского камня позволяют готовить на нем, ароматный хлеб, французские круасаны, русские кулебяки и пирожки, которые получаются на нем более нежными и воздушными, с хрустящей корочкой.



Жар от камня не дает тесту расплыться, выпечка не подгорит, а равномерно зарумянится и пропечется нежным, ажурным мякишем.

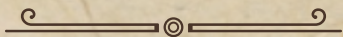




Камень идеален для приготовления пиццы, поскольку поглощает излишнюю влагу из теста, при этом начинка остается сочной и вкусной, а сама пицца получится с аппетитной золотистой корочкой!



Не менее вкусны будут рыбные и мясные блюда, а также запеченные овощи.



Правила бережного пользования камня:



Перед первым использованием нужно протереть поверхность камня влажной тряпкой, дать обсохнуть.



Не кладите влажный камень в горячий духовой шкаф. Иначе это вызовет трещины или раскол.



Не ставьте холодный камень в уже разогретую печку, так как вначале камень забирает жар, а не отдаёт.





Перед выпеканием его необходимо прогреть одновременно с духовкой; поставить в духовку на 30 – 40 минут при температуре 250 градусов. После нагрева камень готов к использованию и будет равномерно отдавать тепло выпечке.



Можно присыпать камень мукой или положите на него кусок пергаментной бумаги (никогда не смазывайте жиром или маслом) и можете выкладывать на него тесто.



Камень из шкафа не вынимайте, переложите на него подготовленную выпечку. Когда блюдо приготовится, достаньте его из духовки. При этом камень оставьте там до его полного остывания.



Когда камень остынет, его следует протереть сухой тряпочкой.

Остатки теста снять щёткой или скребком.



Не кладите камень на самое дно духовки. Лучше поместите его на решетку на самом нижнем уровне.



Масляные пятна, появившиеся на камне, нет необходимости удалять. Они создадут защитную плёнку, и никак не скажутся на качестве выпекания в дальнейшем.



Вкусные советы

Очень хрустящая корочка будет у выпечки, если камушек немного сбрызнуть водой.



Для пиццы и кулебяк подойдет круглый камень, для пирогов – прямоугольный, но главное, чтобы расстояние между камнем и стенками духовки было не менее 2 см.



Для выпечки в домашних условиях идеален камень 2 см толщиной – более тонкий может не выдержать высоких температур и лопнуть, а более толстый будет дольше прогреваться.



Запекать рыбу или мясо рекомендуется, завернув в фольгу, и душистые сочные блюда будут с непревзойденным ароматом, который не заставит себя долго ждать.





Камень может быть прекрасным охладителем. Летом подморозьте его в холодильнике и поставьте на него стаканы с напитками. Так они долгое время будут оставаться холодными.



Для удобства выгрузки и загрузки на раскаленный камень продуктов можно использовать специальную лопату для пиццы/выпечки с широкой рабочей поверхностью.



Приобретая в комплекте с камнем специальную сетку из тефлона или силикона, вы дополнительно получите эффект большего запекания вашего блюда снизу.





Пробуйте, творите
и наслаждайтесь!
Приятного аппетита!



АЛЕТ Baker

Качество проверенное временем

