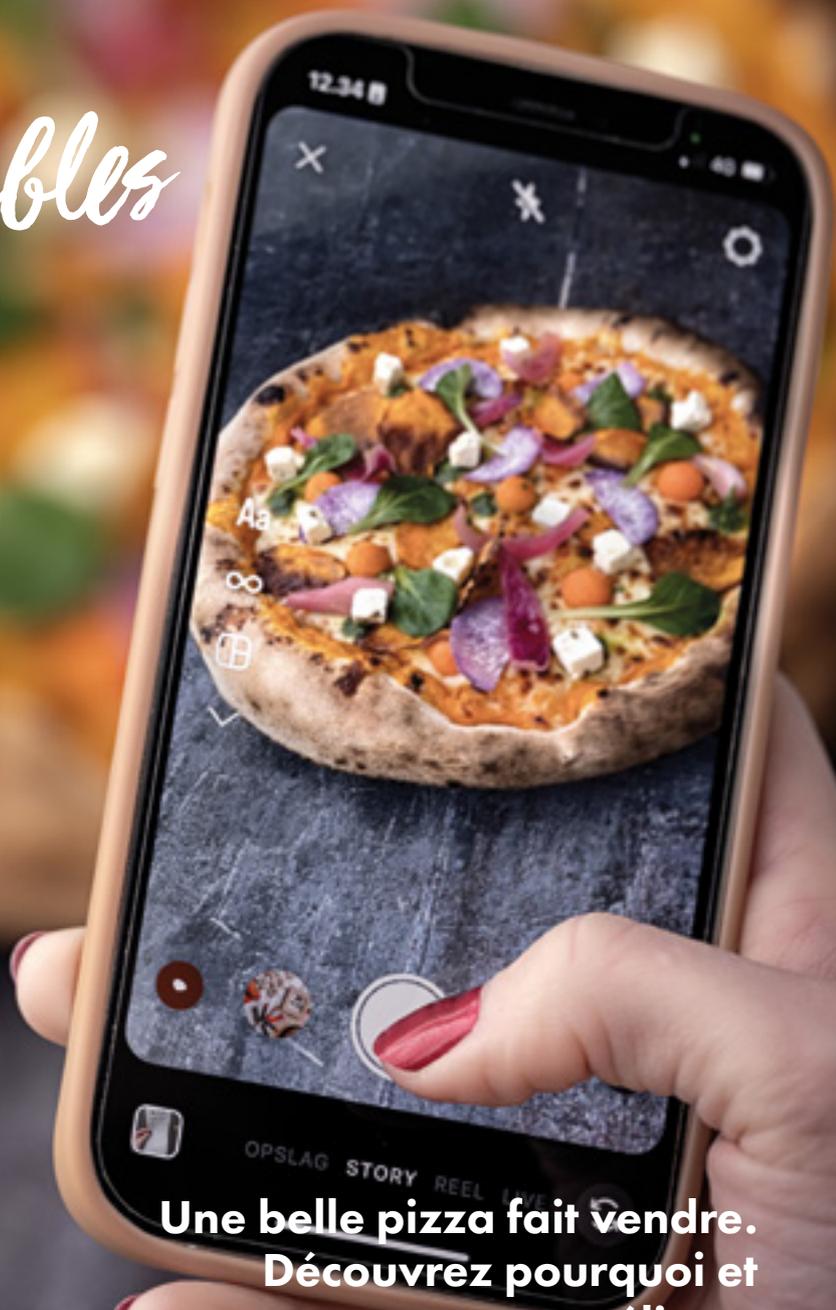


ARLA PRO PRÉSENTE

DES PIZZAS À CROQUER

*Créez des pizzas
Instagrammables*



ARLA PRO.

PARTENAIRES
DANS L'ÂME

**Une belle pizza fait vendre.
Découvrez pourquoi et
apprenez comment améliorer
le visuel de vos pizzas.**



Le visuel compte.

Vos clients voient (normalement) leur nourriture avant de la manger, ce qui signifie que leur inconscient a déjà déterminé si le goût serait au rendez-vous ou non.

La théorie selon laquelle ce qui est visuellement attrayant a meilleur goût a été démontrée dès 2014 par le gastrophysicien et professeur de l'Université d'Oxford, Charles Spence, mais les réseaux sociaux ont ensuite largement démocratisé ce que l'on nomme désormais le « food porn ».

L'apparence n'a jamais autant compté qu'à l'ère d'Instagram. Un client peut tout à fait croire qu'un joli plat aura meilleur goût, mais il est également davantage susceptible de le prendre en photo et de le partager. Cette transition du physique vers le numérique et vers les réseaux sociaux peut s'avérer incroyablement bénéfique pour le secteur de la restauration, à condition de parvenir à associer esthétique et saveurs.

La #pizza est le plat le plus instagrammé au monde

En 2019, Gousto a utilisé les données des hashtags Instagram et les données en matière de volume de recherche Google pour déterminer que la pizza occupe la première place des plats instagrammés dans le monde. Se prêtant parfaitement à une prise de vue par le dessus – un angle devenu iconique grâce à la plateforme – la pizza offre une symétrie visuelle, de la couleur et bien sûr du fromage (qui se trouve être le 29^{ème} hashtag culinaire le plus utilisé au monde sur Instagram). Cela signifie que la pizza coche toutes les cases essentielles pour une publication Instagram appétissante.

Dans ce guide, nous décrypterons les tendances les plus en vogue sur les réseaux sociaux en matière de pizza. Le célèbre chef et styliste culinaire Tom Cockerill nous a confié ses conseils pour créer des pizzas totalement instagrammables. De son côté, la cheffe Emmanuelle Valentin qui a remporté le prix de la « plus jolie pizza de France » en 2019 a créé 15 recettes exclusives, conçues pour allier un goût indiscutable et une esthétique ultime.

**ARLA
PRO.**

www.theguardian.com/lifeandstyle/wordofmouth/2015/jul/21/food-presentation-dinner-food-enjoyable

WGSN, « Les tendances clés en matière de pizza », octobre 2020. www.edigitalagency.com.au/instagram/most-popular-food-hashtags-instagram





SOMMAIRE

Tendances pizza – Créer l'attrait visuel	5
Nos conseils style et photographie	7
Affichez vos créations sur les réseaux	17
L'avis de l'experte	21
Inspiration pour vos recettes	27

Tendances pizza

Créer l'attrait visuel

D'après les experts en prévision de tendances de WGSN, de plus en plus de pizzaiolos utilisent de saisissants effets visuels afin d'augmenter l'intérêt, la notoriété et les ventes de leurs pizzas via Instagram. Découvrez les tendances clés tout droit sorties du four et prêtes à s'inviter sur les feeds d'actualité.

Tendance 1 : une pâte aérienne

Connues sous le nom de « pizza canotto » (un terme italien désignant un canot pneumatique à bords élevés), les grandes pâtes aériennes à fermentation longue sont de plus en plus prisées par les pizzaiolos. Le fabricant de farine Caputo a même créé une nouvelle farine baptisée « Nuvola » qui offre une fermentation plus rapide et une meilleure hydratation afin d'accélérer le processus.





L'influenceuse culinaire californienne Lily Morello revisite la pizza en la garnissant de fruits de saison, ce qui donne naissance à des créations magnifiquement colorées et uniques. S'inscrivant dans sa philosophie visant à « rendre les glucides plus jolis », les pizzas de Lily sont incontestablement instagrammables.

Tendance 2 : des garnitures saisissantes

Les expériences culinaires innovantes séduisent un public souhaitant découvrir de nouvelles choses à partir d'ingrédients et de plats connus. Depuis les « ronicups » (obtenus à partir de pepperoni qui se rétracte à la cuisson pour créer des nappes d'huile pimentée rendant la pizza délicieuse et instagrammable) jusqu'à l'utilisation de fruits frais et de fleurs donnant naissance à de véritables chefs d'œuvres, les chefs repoussent les limites de la créativité en utilisant la pizza comme une toile vierge.



Tendance 3 : les croûtes épaisses

Garnir la croûte d'une pizza de fromage est un classique, mais les chefs novateurs (principalement en Asie) multiplient les expériences et proposent des croûtes personnalisables, garnies par exemple de galettes de pomme de terre ou de tarte aux œufs. Au Japon, la chaîne de pizzas Aoki offre sur sa carte des croûtes dégoulinantes de fromage et fourrées au hot-dog. De son côté, Pizza Hut a lancé en Indonésie une pizza Dim Sum dans laquelle des dim sum frits sont incorporés dans la croûte.

Nos conseils style et photographie

Comment photographier des pizzas appétissantes à l'aide de votre smartphone

La pizza peut sembler l'un des aliments les plus difficiles à photographier. Nous avons demandé au chef, photographe et styliste culinaire expert Tom Cockerill de partager ses principaux conseils pour vous permettre d'améliorer les photos de vos pizzas. En associant les conseils de Tom et votre propre créativité, vous pourrez capturer de belles images, en utilisant simplement votre téléphone.

Conseil :

Les astuces de Tom conviennent également aux vidéos !

**ARLA
PRO.**





Conseil :

Pour obtenir une source de lumière homogène, vous pouvez placer une feuille de carton blanc ou même le couvercle de votre glacière du côté opposé à votre création afin de faire 'rebondir' la lumière sur votre photo.

Commençons par l'éclairage

L'éclairage est la première chose à prendre en considération – et peut être la plus importante – au moment de photographier ou de filmer votre pizza. Utiliser la lumière naturelle est le meilleur moyen d'obtenir des couleurs réalistes et de jouer la carte du naturel sur vos images. Un cliché parfaitement préparé et mis en scène peut être gâché par une lumière artificielle chaude créant une teinte jaunâtre non naturelle.

L'idéal est de prendre votre photo à proximité d'une fenêtre ou d'une porte vitrée. Le moment de la journée est un autre élément important. Prenez vos photos une à deux heures après le lever du soleil ou juste avant le coucher du soleil, des moments où le soleil est bas dans le ciel afin de profiter d'un éclairage latéral subtil et ravissant.

Méfiez-vous des journées de fort ensoleillement car la lumière directe du soleil peut s'avérer trop vive. Un rideau blanc ou un tissu transparent fixé sur la fenêtre permettra de diffuser la lumière. Assurez-vous également d'éteindre toutes les lumières intérieures.





Tenez compte de votre composition

En plus de la pizza parfaite (nous reviendrons sur le sujet ultérieurement), réfléchissez aux autres éléments que vous souhaitez inclure sur votre photo. Ajouter des ingrédients frais et colorés, tels que des herbes aromatiques, des tomates ou de l'ail (toujours photogéniques) peut ajouter une touche d'éclat à votre cliché et souligner la fraîcheur et la qualité des ingrédients que vous cuisinez. Pensez également à quelques accessoires supplémentaires. Vous pouvez par exemple ajouter une bouteille d'huile d'olive, une roulette à pizza ou une boisson que vous proposez à la vente, mais restez subtil et réfléchi car votre pizza doit rester la star de votre photo.

N'oubliez pas le fond

Le fond fait office de second rôle pour votre photo. Il peut s'agir aussi bien d'une table de restaurant que d'un plan de travail, tant qu'il reste pertinent par rapport à votre type d'activité. Vous pouvez également songer à investir dans une toile de fond professionnelle pour vos photos. Les nombreuses textures différentes disponibles peuvent créer une ambiance subtile pour votre cliché et vous permettre de mettre au point une palette de couleurs avec un fond et une vaisselle assortis aux couleurs de votre marque.



L'angle parfait

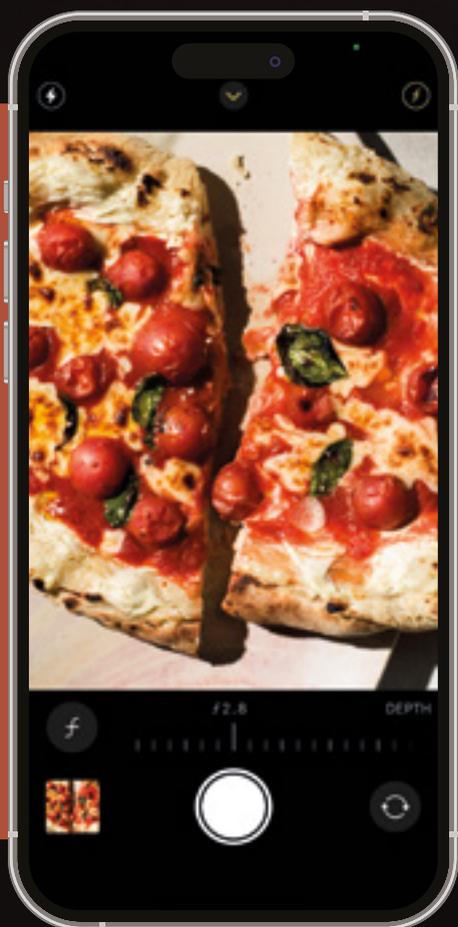
Déterminez quel angle correspond le mieux au style de votre marque, à vos réseaux sociaux ou à votre site web.

La vue de dessus

Cette option offre l'avantage de présenter la pizza dans son intégralité. De plus, si vous êtes un photographe novice, vous apprécierez de pouvoir visualiser facilement votre cadre lorsque vous prendrez votre photo par le dessus. Ce format est également pratique si vous souhaitez ensuite ajouter du texte sur votre cliché puisqu'il vous suffit de laisser un espace vide pour votre texte lorsque vous préparez votre composition sur la surface de votre choix.

La vue de côté

Pour être au plus près de votre pizza, photographiez-la de côté, à un angle d'environ 45 degrés. C'est l'angle auquel votre client verrait sa pizza si elle lui était servie dans votre restaurant, une référence au plaisir et aux sens qui peut donc totalement séduire. Pour accentuer l'effet plaisir, jouez avec les paramètres de profondeur de champ sur votre smartphone afin d'attirer l'attention sur la pizza ou sur la part de votre choix.



Apprivoisez la 'profondeur de champ'

Pour faire simple, la profondeur de champ indique la zone de netteté, c'est-à-dire les éléments de l'image sur lesquels se focaliser. La plupart des smartphones permettent aujourd'hui de modifier la profondeur de champ en imitant les paramètres d'ouverture (ou f) de l'objectif d'un appareil photo reflex numérique. Sur iPhone, en 'mode portrait', vous pouvez appuyer sur le 'f' en haut à droite de l'écran pour ajuster les paramètres d'ouverture. Plus le chiffre est petit, plus le fond et le premier plan apparaissent flous. Assurez-vous simplement d'appuyer sur le carré de mise au point au niveau de votre pizza afin que celle-ci reste bien nette. Ce petit tour de magie vous permet de modifier les paramètres d'ouverture même après avoir pris votre photo, ce qui n'est pas possible avec un véritable appareil photo reflex numérique.



Passons à l'essentiel : capturer la pizza parfaite

Lorsque vous créez votre composition, vous pouvez utiliser une fausse pizza en guise de figurante, afin que tous les éléments à l'exception de votre pizza star soient déjà en place au moment de votre cliché final. Lorsque vous photographiez une pizza, votre ennemi est le temps. L'esthétique d'une « pizza fraîchement sortie du four » se détériore rapidement sous vos yeux. La pizza perd de son épaisseur, le fromage refroidit et devient translucide, et l'huile et la graisse peuvent commencer à former des flaques. Par conséquent, une seule solution : avoir tous vos éléments bien en place et prendre votre pizza en photo lorsqu'elle est bien chaude.

Ajouter à la dernière minute du basilic frais ou de la roquette peut permettre d'ajouter de la couleur et de la profondeur à un produit relativement plat. Pensez également à garder un peu de sauce tomate à portée de main (ainsi qu'un petit pinceau pour l'appliquer) afin de retoucher les parties de la croûte qui semblent un peu trop beige.

Même si votre pizza est fraîchement sortie du four, veillez à avoir du papier absorbant pour retirer les excès éventuels de gras qui pourraient créer une surexposition sur votre photo finale.



Comment capturer le filant parfait du fromage

Parlons des bonnes choses : le filant du fromage. La vue d'un fromage bien filant est toujours source de satisfaction et suscite des gémissements de plaisir en plateau de la part des professionnels qui filment au quotidien de la nourriture. Capturer le filant parfait est également très simple. Il vous suffit d'être patient et de vous entraîner.

N'oubliez pas que vous aurez besoin d'un modèle ou d'un volontaire pour soulever la part à l'aide d'une spatule (faire les deux choses vous-même n'est pas impossible, mais ce n'est pas évident) et vous devrez faire des essais avec une fausse pizza pour trouver le bon angle et la bonne composition afin d'obtenir le meilleur cliché possible. Une spatule en pointe ou triangulaire est idéale pour éviter que la part de pizza ne s'affaisse, mais vous pouvez aussi utiliser un morceau de carton ou de plastique et le glisser sous votre part de pizza de sorte qu'il demeure invisible.

Conseil :

Pour obtenir les meilleurs résultats lorsque vous photographiez le filant du fromage, utilisez la mozzarella Arla Pro en brins qui vous assure un rendu encore meilleur que nos cubes de mozzarella.



**ARLA
PRO.**



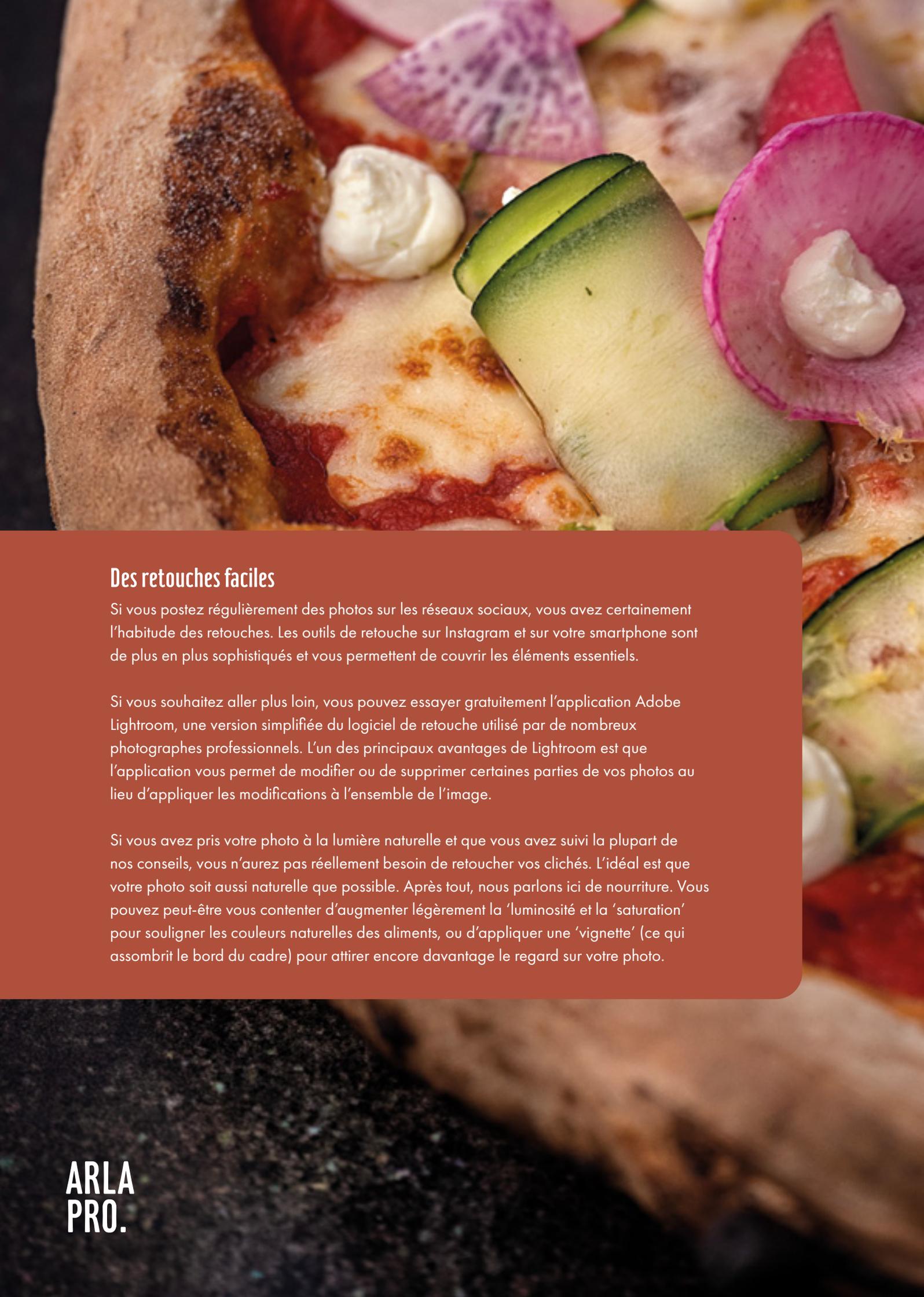
Les quatre étapes pour obtenir le filant parfait :

1. Lors de la cuisson, avant que le fromage ne prenne sa coloration et pendant que la base est encore ferme, retirez votre pizza du four et découpez la part que vous souhaitez mettre en valeur. Remplacez ensuite cette part tout contre le reste de la pizza.
2. Déposez ensuite rapidement (et généreusement) votre mozzarella perpendiculairement à la coupe afin de combler l'ouverture. Recouvrez le reste de la pizza de mozzarella supplémentaire afin de dissimuler le fromage que vous venez de placer de façon stratégique.
3. Disposez vos garnitures, mais veillez à ne pas les positionner près de la coupe pour éviter qu'ils ne s'intègrent au filant. Remettez ensuite votre pizza au four afin de terminer sa cuisson.
4. Une fois cuite, placez votre pizza au centre de votre composition et laissez-la légèrement refroidir (un fromage plus froid est plus élastique) avant de soulever la part que vous avez découpée et de photographier ce moment d'anthologie.

Prenez rapidement une succession de clichés afin d'augmenter les chances d'obtenir la photo parfaite et n'oubliez pas d'appuyer sur la part au moment de faire la mise au point. La clé réside dans le fait de soulever la part de pizza avec assurance, mais assurez-vous d'arrêter le mouvement pour que la part occupe la place que vous souhaitez dans votre composition.

Vous savez ce que l'on dit : c'est en forgeant que l'on devient forgeron. Ainsi, prévoyez d'utiliser si possible plusieurs pizzas et de faire des essais avec différentes quantités de fromage jusqu'à obtenir la photo que vous voulez. Vous aurez peut-être besoin de cuire partiellement certaines garnitures car elles ne bénéficient pas du temps de cuisson habituel lorsque vous utilisez cette méthode.





Des retouches faciles

Si vous postez régulièrement des photos sur les réseaux sociaux, vous avez certainement l'habitude des retouches. Les outils de retouche sur Instagram et sur votre smartphone sont de plus en plus sophistiqués et vous permettent de couvrir les éléments essentiels.

Si vous souhaitez aller plus loin, vous pouvez essayer gratuitement l'application Adobe Lightroom, une version simplifiée du logiciel de retouche utilisé par de nombreux photographes professionnels. L'un des principaux avantages de Lightroom est que l'application vous permet de modifier ou de supprimer certaines parties de vos photos au lieu d'appliquer les modifications à l'ensemble de l'image.

Si vous avez pris votre photo à la lumière naturelle et que vous avez suivi la plupart de nos conseils, vous n'aurez pas réellement besoin de retoucher vos clichés. L'idéal est que votre photo soit aussi naturelle que possible. Après tout, nous parlons ici de nourriture. Vous pouvez peut-être vous contenter d'augmenter légèrement la 'luminosité et la 'saturation' pour souligner les couleurs naturelles des aliments, ou d'appliquer une 'vignette' (ce qui assombrit le bord du cadre) pour attirer encore davantage le regard sur votre photo.



Conseil :

Vous trouvez que votre mozzarella est surexposée ou brillante ? C'est probablement parce que la lumière rebondit à la surface de votre pizza. Pour éviter cela, essayez de réduire les reflets dans vos paramètres de retouche.

Vous avez capturé la photo parfaite

Voici à présent comment faire en sorte qu'elle se remarque sur les réseaux

Avec une jolie photo, vous n'avez fait que la moitié du chemin. Vous devez ensuite vous assurer que vos publications atteignent le public ciblé, au bon moment et avec le bon message. Pour vous aider à vous lancer, nos experts en réseaux sociaux ont rassemblé leurs meilleurs conseils afin d'exploiter au mieux vos publications.

Commencez par suivre nos conseils pour rédiger une excellente légende

1. Déterminez votre « tone of voice »

Commençons par le commencement : vous devez déterminer la façon dont votre marque va communiquer. Réfléchissez à la manière dont vous voulez vous adresser à votre public : souhaitez-vous ajouter une touche d'humour à vos publications ou préférez-vous rester professionnel ? Une fois que vous avez pris votre décision, vous pouvez commencer à rédiger un texte percutant.

2. Tenez compte de votre objectif et de votre public cible

Après avoir défini votre tone of voice, réfléchissez à votre marché et à votre public : quel est le but de votre texte ? Qu'est-ce que votre public a envie d'entendre ? Souhaitez-vous faire parler de votre marque, divertir ou inspirer ? Vous pourrez ainsi définir l'objectif qui vous aidera à ajouter de la valeur au texte que vous rédigez.



**ARLA
PRO.**

Conseil :

Tirez profit de la photo que vous avez prise et faites en sorte que votre texte véhicule le même type d'émotion, d'idée ou d'information que votre image.



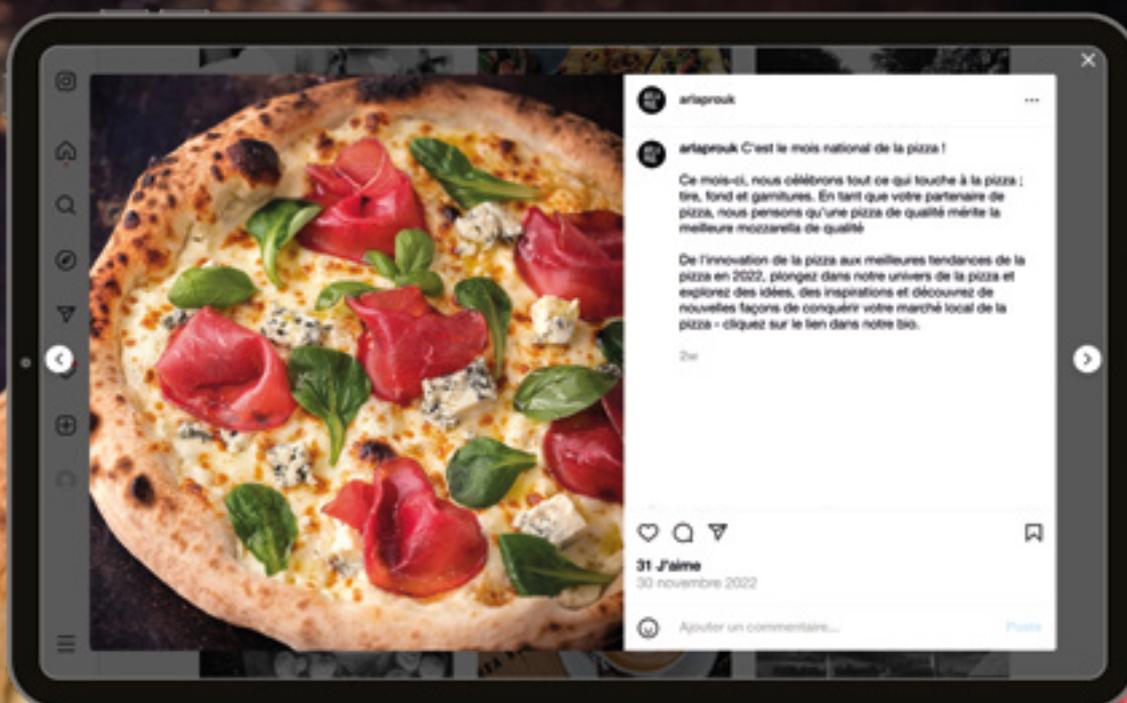
3. Pensez à la plateforme utilisée

Prenez toujours en considération le réseau social que vous utilisez et rédigez votre texte en fonction. Cela inclut notamment les limitations en matière de nombre de caractères. Par exemple sur Twitter, votre légende ne devra pas dépasser 280 caractères, tandis que Facebook et Instagram permettent d'écrire des textes plus longs.

4. Écrivez !

Commencez votre texte par un titre percutant afin de retenir l'attention de votre public. Vous pouvez par exemple poser des questions. Les gens adorent partager leurs expériences et leurs opinions. Les questions sont donc une excellente façon de susciter l'intérêt.

Soyez concis : les gens sont pressés et il vaut donc mieux éviter les longs discours. Les réseaux sociaux sont des espaces numériques où les gens entrent en contact, échangent et s'informent. Il ne faut donc pas être trop formel. Votre texte doit être intéressant, agréable et apporter une valeur ajoutée. Votre public aura ainsi envie d'interagir avec vous et l'identité de votre marque apparaîtra clairement.



Enfin, assurez-vous que votre publication dispose d'un call-to-action clair : si l'objectif de votre post est d'attirer le public vers votre site web, une recette ou une offre particulière, faites en sorte que cela soit clair.

Vous avez rédigé une super légende ? Voici d'autres éléments à prendre en compte

Utilisez des hashtags

L'objectif des hashtags est d'augmenter la portée de vos publications sur les réseaux sociaux, l'engagement et le suivi. Par conséquent, pensez à effectuer des recherches sur les hashtags avant de les utiliser. Assurez-vous que les hashtags que vous utilisez correspondent à votre marque et à votre contenu.

Souvenez-vous de la règle de dix :

N'ajoutez pas trop de hashtags et fixez-vous un objectif de 10 par publication. Soyez précis et réfléchissez à créer des hashtags spécifiques pour votre marque que vous pourrez également intégrer à vos événements et/ou campagnes.



**ARLA
PRO.**

Conseil :

Vous êtes débordé ? Essayez d'utiliser un outil de planification tel que Later qui vous permet de poster jusqu'à 30 fois par mois totalement gratuitement.

Conseil :

Instagram vous permet de voir les moments de la journée auxquels votre public est le plus actif. Vous trouverez cette information dans votre compte, à la rubrique Insights > Vue d'ensemble > Abonnés



Réfléchissez au moment auquel vous postez

Certains moments de la journée sont plus propices que d'autres. Pour identifier ces moments, vous devez comprendre votre marché, les personnes que vous ciblez et les moments où elles sont le plus actives sur les réseaux sociaux.

Essayez de poster à différents moments et regardez ce qui fonctionne le mieux. Si par exemple une publication postée un mercredi à 14 h ne remporte pas autant de succès qu'une publication postée un jeudi à 18 h, cela laisse à penser qu'il est plus intéressant de poster plus tard dans la journée.

Enfin, postez régulièrement. La régularité est la clé sur les réseaux sociaux. Poster une fois toutes les deux semaines n'améliorera pas l'engagement. Par conséquent, faites toujours preuve de régularité dans vos publications. Fixez-vous comme objectif de poster au moins 3 fois par semaine, sur votre feed principal comme sous d'autres formats tels que les stories Instagram.

L'avis de l'experte

Emma Valentin, pizziola récompensée

Nous avons rencontré Emmanuelle Valentin, lauréate du prix de la « plus jolie pizza de France » en 2019. Ensemble, nous avons parlé pizza : les tendances qui émergent sur les réseaux sociaux ou le rôle que joue Instagram pour attirer les clients dans les restaurants.



ARLA
PRO.

Q. Parlez-nous de vous ! Comment a commencé votre parcours dans l'univers de la pizza ?

J'ai toujours été passionnée de cuisine, mais j'ai attendu la trentaine pour faire carrière dans le domaine. Mon mari et moi avons décidé d'acheter notre premier restaurant et nous nous sommes formés pour atteindre un niveau professionnel avec l'aide d'un chef de cuisine.

Quelques années plus tard, nous avons élargi notre activité en ouvrant une boutique italienne juste à côté de notre restaurant. Beaucoup de clients ont commencé à nous demander des pizzas car à ce moment-là, il n'y avait aucune pizzeria dans notre ville. Nous nous sommes donc formés à l'art de créer des pizzas et six ans plus tard, nous sommes toujours là !

Q. Avez-vous une pizza préférée ?

Je n'ai pas vraiment de pizza préférée, tout dépend de mon humeur. J'aime toutes les pizzas, qu'elles soient à base de viande ou végétarienne, à condition qu'elles soient bien cuites car c'est selon moi l'élément le plus important.

Q. Vous êtes réputée pour vos belles pizzas, vous avez même été récompensée par cela. Quelle est selon vous la plus jolie pizza que vous ayez jamais réalisée ?

Je pense que la plus jolie pizza que j'ai réalisée était pour le Championnat de France de la Plus Belle Pizza. Je voulais créer quelque chose de différent, quelque chose qui me permettrait de me démarquer de mes concurrents. J'ai donc créé une pizza moitié noire, moitié blanche. En plus d'être jolie, cette pizza était ma plus grande réalisation d'un point de vue technique car elle était incroyablement difficile à exécuter. J'ai bien dû faire 55 essais avant de réussir !

Q. Pourquoi participez-vous à des compétitions et qu'est-ce que votre participation représente pour vous ?

Au tout début, c'était un moyen pour nous d'être jugés par des professionnels du secteur. Au fil du temps, les compétitions nous ont permis de développer nos compétences et d'élargir notre réseau, en France comme à l'étranger.

Q. Où trouvez-vous l'inspiration et vos nouvelles idées ?

Je lis des livres écrits par des grands chefs, je regarde des émissions à la télé et je consulte Instagram. Je suis toujours en quête de nouvelles idées sur Instagram, mais je ne cherche pas forcément des pizzas. Je vais commencer par chercher un plat, une entrée ou un dessert, et c'est ce plat qui va me donner une idée de ce que je peux faire sur ma pizza. Parfois je choisis simplement un ingrédient et je me dis : « Aujourd'hui, je vais utiliser du chou-fleur ». La pizza offre tellement de possibilités, vous n'êtes pas obligé de travailler uniquement avec de la tomate et du basilic !

Q. Comment décidez-vous de la composition des pizzas que vous créez ?

Je pars toujours de l'idée de créer une belle pizza. J'aime mettre au cœur de ma recette les ingrédients principaux que j'ai choisis. Je m'assure ensuite de l'équilibre des goûts entre tous les autres ingrédients. J'aime que mes pizzas soient croustillantes, savoureuses et rondes, trois qualités qui doivent s'associer à la perfection.

Q. D'après vous, quel est l'élément visuel qui séduit le plus les clients ?

Le fromage doit être bien fondu, mais pas trop boursoufflé, de sorte qu'il offre un joli filant lorsque vous prenez votre part. Il doit présenter un bel aspect filandreux et cela n'est possible qu'en utilisant un fromage de qualité.



Q. Avez-vous constaté un changement dans l'impact d'Instagram et des autres réseaux sociaux sur l'esthétique de la pizza ?

Instagram a littéralement dopé la popularité de la pizza. Une belle pizza est naturellement 'instagrammable'. Je vois donc de nombreux chefs se concentrer sur le visuel de leurs pizzas afin d'inciter leurs clients à les partager sur les réseaux. Et puisque les clients choisissent souvent ce qu'ils vont manger avec leurs yeux, vous devez les toucher avant qu'ils n'arrivent dans votre restaurant. Ils doivent avoir envie de goûter votre pizza rien qu'en la voyant en photo.

Q. Quelles tendances en matière de formats et de saveurs émergent actuellement sur les cartes ?

Les formats évoluent pour permettre aux clients de manger en marchant dans la rue, donc les pizzas peuvent être pliées, roulées ou même présentées comme un sandwich. Bien que la pâte reste la même, le style peut varier. La pizza traditionnelle reste la star des repas pris à table, mais la pizza street food peut prendre toutes les formes possibles et inimaginables.



**ARLA
PRO.**



Q. Pensez-vous que l'aspect visuel a toujours été un élément prépondérant ou bien que cette tendance soit plus récente ?

L'aspect d'une pizza devient chaque jour plus important. On dit toujours que lorsque l'on propose un joli plat, on a déjà fait la moitié du chemin, mais bien sûr, le goût doit aussi être au rendez-vous. Faire de super pizzas ne suffit pas, vous devez également être constant. Tout est une question d'équilibre entre le visuel et le goût.

Q. Pourquoi pensez-vous que la pizza est l'aliment le plus instagrammé au monde ? Pourquoi aimons-nous tant prendre des photos de nos pizzas ?

Il est rare de trouver une personne qui n'aime pas la pizza. Cela peut arriver, mais de façon générale, tout le monde aime les pizzas, partout dans le monde. Nous prenons des photos de nos pizzas parce que nous avons envie de partager la pizza que nous avons mangée à l'étranger, avec des amis, lors d'une fête ou d'un événement. La pizza est un plat incroyablement polyvalent qui transcende les occasions.

Quels sont vos 3 conseils pour créer une pizza qui sera parfaite en photo ?

1. Choisissez le bon éclairage – la lumière du jour est idéale, mais vous pouvez investir dans un petit spot ou un anneau de lumière pour des photos encore plus belles.
2. Mettez en scène votre plat afin de lui donner vie.
3. Prenez vos photos à l'aide d'un bon appareil ou téléphone – aujourd'hui, la plupart des smartphones sont équipés d'un excellent appareil photo.



Tout commence par une bonne base

Impasto Piretto

Pâte à pizza en une phase

Ingrédients

10 kg de farine	250 g de sel
5,6 kg d'eau	300 g d'huile d'olive
25 g de levure fraîche ou	
12 g de levure sèche	

Tout d'abord, il est important de déterminer à quelle température devrait être l'eau utilisée pour la pâte.

Pour ce faire, nous utilisons une base de calcul différente en fonction de la saison :

- Hiver : base 55
- Été : base 60

Ensuite, nous devons déterminer la température de l'air et de la farine.

Formule de calcul en hiver :

Base 55 – température de l'air – température de la farine
= température de l'eau

Voici un exemple ci-dessous :

Base 55 – (température de la farine 20°C) –
(température de l'air 19°C) = température de l'eau 16°C

Par conséquent, l'eau utilisée pour la pâte devrait être à une température de 16°C.

Si nous avons fait ce calcul en été, la base aurait été de 60. La température de l'eau serait donc de 21°C.

Réalisation :

Versez la farine dans la cuve d'un pétrisseur et faites-tourner le robot pendant 1 minute pour oxygéner la farine.

Ajoutez petit à petit l'eau dans laquelle vous aurez dilué la levure fraîche, toujours à la vitesse la plus faible.

Toute l'eau doit être absorbée et les bords de la cuve doivent être propres. Cela prend environ 10 minutes.

Lorsque la pâte ressemble à une citrouille, ajoutez le sel. Lorsque ce dernier est bien incorporé, ajoutez l'huile d'olive en un petit filet et passez le robot à la vitesse supérieure pendant environ 4 minutes. La pâte doit être bien lisse et à une température de 23-24°C.

Retirez la pâte du pétrisseur, séparez-la en 3 parties et pétrissez-la pour former des boules. Recouvrez-la d'un film et laissez-la reposer pendant 15 minutes.

Pétrissez la pâte à nouveau et laissez-la reposer à nouveau 15 minutes.

Séparez-la ensuite en pâtons de 280 g. Formez des jolies boules en ramenant délicatement les bords vers le milieu avec vos mains.

Placez la pâte dans une boîte hermétique et laissez reposer 48 heures à une température de 4°C. Sortez la pâte du frigo au minimum 2 heures avant utilisation. Laissez-la à une température ambiante de 20°C jusqu'au moment de réaliser vos pizzas.

La pâte peut être utilisée jusqu'à 4 jours après réfrigération.

Conseil : Pour créer une belle pâte au charbon

150 g de charbon végétal
9,85 kg de farine
25 g de levure
30 g d'huile d'olive
250 g de sel
15 g de charbon végétal
pour 1 kg de farine.

Retirez le poids du
charbon végétal des
mesures de farine.

Par exemple : 10 kg de
farine = 9,85 kg de farine et
150 g de charbon végétal.

Impasto Indiretto

Pâte à pizza en deux phases

Ingrédients

Biga 20% pour 10 kg de farine au total	20 g de levure fraîche
2 kg de farine (minimum W320)	880 g d'eau

Pâte finale :

8 kg de farine	300 g d'huile d'olive
4 720 ml d'eau	Ajoutez la biga la veille
250 g de sel	

Il est vraiment très important de calculer la température de l'eau pour réaliser la biga et la phase 2. Voici le mode de calcul :

Tout d'abord, il est important de déterminer à quelle température devrait être l'eau utilisée pour la pâte.

Pour ce faire, nous utilisons une base de calcul de 55, quelle que soit la saison.

Ensuite, nous devons déterminer la température de l'air et de la farine.

Formule de calcul :

Base 55 – température de l'air – température de la farine
= température de l'eau

Voici un exemple ci-dessous :

Base 55 – (température de la farine 22°C) –
(température de l'air 23°C) = température de l'eau 10°C

Par conséquent, l'eau utilisée pour la biga et la pâte finale devrait être à une température de 10°C.

Jour 1 – création de la biga :

Diluez la levure dans l'eau et versez-la sur la farine. Mélangez à la main jusqu'à obtenir un mélange filandreux et homogène.

Placez la pâte dans un grand récipient, recouvrez de film et faites 6 petits trous dans le film.

Laissez reposer pendant 4 heures à une température ambiante de 18-30°C.

Jour 2 – création de la pâte finale :

Placez la farine dans le pétrisseur.

Préparez l'eau et plongez la biga de la veille dans l'eau pendant environ 5 minutes.

Placez le mélange avec la biga dans le pétrisseur à la vitesse la plus faible tout en incorporant lentement l'eau.

Pétrissez l'ensemble au robot pendant environ 10 minutes. Lorsque la pâte ressemble à une citrouille, ajoutez le sel et continuez à mélanger jusqu'à incorporation. Au bout de 5 minutes, ajoutez l'huile d'olive en un petit filet et passez le robot à la vitesse supérieure. Pétrissez pendant 4 minutes à vitesse maximum.

Lorsque la pâte est bien lisse, arrêtez le pétrisseur, recouvrez la cuve d'un film et laissez reposer 10 minutes.

Pétrissez ensuite à nouveau la pâte pendant 30 secondes à la vitesse minimale.

Assurez-vous que la température de la pâte ne dépasse pas 24°C, puis retirez-la du pétrisseur et séparez-la en 3 boules.

Laissez les boules reposer 15 minutes avant de les diviser en pâtons de 280 g. Formez des jolies boules en ramenant délicatement les bords vers le milieu avec vos mains.

Placez la pâte dans une boîte hermétique et laissez reposer 48 heures à une température de 4°C. Sortez la pâte du frigo au minimum 2 heures avant utilisation.

La pâte peut être utilisée jusqu'à 4 jours après réfrigération.

Trouvez l'inspiration avec nos délicieuses recettes de pizza

Découvrez 15 recettes créées en exclusivité pour Arla Pro par la cheffe Emmanuelle Valentin. Chaque recette est spécifiquement conçue pour associer goût savoureux et visuel exceptionnel.

Un petit
goût d'été

#tomatocarpacciopizza #summerpizza #veggiepizza

Ingrédients :

2 tomates Green Zebra
2 tomates noires de Crimée
1 tomate jaune
1 tomate cœur de bœuf
100 g de sauce tomate
100 g de mozzarella Arla Pro
45 g de dés de fromage à l'huile Arla Pro

Feuilles de basilic
Huile d'olive à base de citron et basilic

En option : pesto au basilic (recette p. 29)

Réalisation :

Avec une mandoline ou un couteau, découpez très finement les tomates et disposez-les par couleur.

Étalez la pâte à pizza, ajoutez la sauce tomate et la mozzarella et faites cuire 60-120 secondes à 400°C dans un four à pizza professionnel.

Directement après cuisson, déposez les tomates disposées par couleur. Ajoutez ensuite les dés de fromage, les feuilles de basilic frais et un filet d'huile d'olive au citron et basilic. Si vous le souhaitez, apportez la touche finale à votre pizza en versant quelques gouttes de pesto au basilic.

ARLA
PRO.





ARLA
PRO.

La veggie sexy



#instafood #whoneedsmeat #pizzagram

Ingrédients :

Garnitures :

100 g de sauce tomate
100 g de mozzarella Arla Pro
1 courgette
1 radis rose
1 radis violet
5 petits radis blancs

Pesto au basilic :

100 g de feuilles de basilic
25 g de parmesan, Grana Padano ou un autre fromage à pâte dure de votre choix
30 g de pignons de pin
1 gousse d'ail
15 cl d'huile d'olive

Cream cheese au citron :

200 g de cream cheese Arla Pro
1 jus de citron frais (conserver le zeste pour la décoration)

Réalisation :

Pour le basilic au pesto :

Plongez les feuilles de basilic pendant 30 secondes dans de l'eau frémissante pour les faire blanchir, égouttez-les, puis placez-les dans un bol d'eau glacée pour arrêter la cuisson. Dans un mixeur, placez les feuilles de basilic égouttées, le fromage à pâte dure de votre choix, les pignons de pin, la gousse d'ail et l'huile d'olive. Mixez jusqu'à obtenir une belle consistance. Ajoutez du sel selon votre goût et de l'huile d'olive si besoin. Conservez au réfrigérateur.

Pour le cream cheese au citron :

Dans un bol, versez 200 g de cream cheese Arla Pro et arrosez avec le jus de citron. Fouettez jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse. Placez la préparation dans une poche à douille et conservez-la au réfrigérateur.

Pour la pizza :

À l'aide d'une mandoline, découpez la courgette dans la longueur en fines tranches. Tranchez ensuite finement le radis violet et le radis rose.

Découpez au couteau les radis blancs en quartiers. Badigeonnez tous les légumes d'huile d'olive et réservez-les au réfrigérateur si vous ne les utilisez pas immédiatement.

Pour réaliser la pizza, étalez la pâte, puis ajoutez la sauce tomate et la mozzarella. Faites cuire 60-120 secondes à 400°C dans un four à pizza professionnel.

Lorsque la pizza est chaude, roulez les tranches de courgette et garnissez-les de cream cheese. Formez des fleurs avec les tranches de radis et garnissez-les de cream cheese pour donner l'apparence d'un bourgeon de fleur. Déposez les légumes sur la pizza et ajoutez les radis blancs en quartiers.

Placez ensuite des pointes de cream cheese sur l'ensemble de la pizza et terminez la préparation en ajoutant le zeste du citron et quelques gouttes de pesto au basilic.



Coppa Cabana

#pizzaparty #realmozzarella #pizzamania

Ingrédients :

100 g de sauce tomate
100 g de mozzarella Arla Pro
4 tranches de Coppa di Parma
30 g de pesto au basilic (recette page 29)
3 tomates cerise
Feuilles de basilic frais

En option : parmesan râpé

Réalisation :

Étalez finement votre pâte, puis ajoutez la sauce tomate et la mozzarella.

Faites cuire la pizza 60-120 secondes à 400°C dans un four à pizza professionnel. Ajoutez ensuite la coppa, les tomates coupées en deux et les feuilles de basilic frais. Garnissez de quelques gouttes de pesto au basilic. Vous pouvez apporter la touche finale à l'aide de parmesan râpé. Il ne vous reste plus qu'à déguster.

**ARLA
PRO.**

Quatre fromages

#morecheeseplease

#cheeselover #cheesepizza

Ingrédients :

120 g de cream cheese Arla Pro

100 g de mozzarella Arla Pro

50 g de bleu Arla Pro

30 g de cheddar Arla Pro

30 g de dés de fromage Arla Pro

2 branches de thym

Réalisation :

Étalez votre pâte et nappez-la uniformément de cream cheese, à l'exception des bords. Mélangez la mozzarella et le cheddar et répartissez le mélange sur la pizza.

Faites cuire la pizza 60-120 secondes à 400°C dans un four à pizza professionnel. Ajoutez ensuite le bleu et le thym avant de faire cuire à nouveau pendant 60 secondes. Pour finir, ajoutez les dés de fromage et remettez la pizza au four jusqu'à ce que les dés prennent une légère coloration.

Servez immédiatement.



Automne, mon amour

#pumpkinpizza #pumpupthepumpkin #autumnpizza

Ingrédients :

120 g de crème de potiron
100 g de mozzarella Arla Pro
80 g de potiron rôti
30 g de bleu Arla Pro
10 g de graines de potiron rôties
Mâche fraîche
Beurre légèrement salé Lurpak®

Pickles d'oignons rouges :

300 g de vinaigre de cidre
25 g de sucre roux
Huile d'olive
Sel fin et gros sel

Réalisation :

Pour la crème de potiron :

Épluchez le potiron et découpez-le en petits morceaux. Dans une casserole, faites revenir le potiron dans du beurre. Salez et poivrez (vous pouvez également ajouter de la noix de muscade ou du cumin).

Réduisez le feu au minimum et laissez cuire 30 minutes afin que l'eau contenue dans le potiron s'évacue et frémissse. Égouttez soigneusement le potiron, placez-le dans un mixeur et mixez-le. Passez-le au tamis pour obtenir une belle crème bien lisse.

Pour le potiron rôti :

Retirez les graines de potiron à l'aide d'une cuillère. Dans une casserole, versez le potiron et le beurre. Saisissez le tout à feu vif, puis laissez sur le feu 5 minutes pour obtenir une belle cuisson. Salez et poivrez.

Pour les graines de potiron rôties :

Faites rôtir les graines de potiron dans une poêle chaude pendant 1 minute.

Pour la pizza :

Étalez votre pâte à pizza, puis ajoutez la crème de potiron et la mozzarella. Faites cuire 60-120 secondes à 400°C dans un four à pizza professionnel. Sortez la pizza du four et ajoutez le potiron rôti. Faites cuire à nouveau pendant 60-90 secondes.

Après cuisson, ajoutez le bleu, la mâche et les pickles d'oignons rouges. Disposez les graines de potiron rôties, puis servez.

**ARLA
PRO.**



Gourmandise au fromage

#pizzagourmandise #bresaolapizza #yummy

Ingrédients :

100 g de cream cheese Arla Pro

100 g de mozzarella Arla Pro

50 g de bleu Arla Pro

60 g de potiron rôti (recette page 32)

6 tranches de bresaola

Mâche fraîche

Réalisation :

Étalez la pâte et nappez-la uniformément de cream cheese et de mozzarella.

Faites cuire 60-120 secondes à 400°C dans un four à pizza professionnel. Ajoutez ensuite le potiron rôti et faites cuire à nouveau pendant 60-90 secondes. Sortez la pizza du four et ajoutez la bresaola, le bleu et la mâche. Une recette simple que vos clients adoreront !



ARLA
PRO.



La pizza des amoureux

#valtinespizza #oneforthe lovers
#heartshapedpizza

Ingrédients :

120 g de cream cheese Arla Pro
100 g de mozzarella Arla Pro
10 petites tomates fraîches
Feuilles de basilic frais

En option : glaçage au vinaigre balsamique

Réalisation :

Étalez votre pâte comme pour une pizza ronde classique. Abaissez délicatement le haut de votre pâte pour dessiner le sommet du cœur, puis rentrez la partie inférieure pour former votre cœur. Ajoutez le cream cheese et la mozzarella et faites cuire 60-120 secondes à 400°C dans un four à pizza professionnel.

Après cuisson, ajoutez les tomates fraîches et le basilic. Pour écrire sur votre pizza, laissez-la légèrement refroidir avant d'écrire à l'aide du glaçage au vinaigre balsamique pour éviter que ce dernier ne fonde.

Trop épicée pour toi

#spiceupyourlife #flaminghotpizza #chillipizza

Ingrédients :

Garnitures :

- 100 g de sauce au poivron rouge rôti
- 100 g de mozzarella Arla Pro
- 40 g de dés de fromage Arla Pro en saumure
- 1 poivron rouge rôti
- 1 escalope de poulet découpée en petits morceaux
- 3 petits piments
- 2 brins de coriandre fraîche

Réalisation :

Pour la sauce au poivron rouge (4 poivrons) :

Préchauffez votre four à 230°C. Découpez les poivrons en deux, retirez les graines et placez-les sur une plaque de cuisson avec les gousses d'ail en tranches et le thym si vous le désirez.

Versez un filet d'huile d'olive et laissez cuire 15 minutes. Si la peau commence à noircir et à se détacher du poivron, arrêtez la cuisson.

Pelez ensuite les poivrons bien cuits. Placez les poivrons, l'ail et le thym dans un mixeur et mixez jusqu'à obtention d'une texture bien lisse. Salez et poivrez à votre goût.

Si vous souhaitez adoucir le goût de la préparation, vous pouvez ajouter du cream cheese.

Pour le poivron rôti (1 poivron) :

Découpez le poivron en deux et faites cuire 15 minutes dans un four préchauffé à 230°C. Vous pouvez cuire ce poivron en même temps que les poivrons utilisés pour la sauce au poivron rouge (veillez simplement à ne pas mélanger tous les poivrons).

Après cuisson, retirez la peau du poivron et découpez de belles tranches. Réservez.

Sauce au poivron rouge :

- 4 poivrons rouges
- 2 gousses d'ail en tranches
- 15 ml d'huile d'olive
- Sel et poivre

En option : 6 branches de thym

En option : 50-100 g de cream cheese Arla Pro

Pour le poulet :

Dans une poêle chaude, faites cuire l'escalope de poulet pour lui donner une belle coloration dorée. Ne cuisez pas complètement la viande pour éviter qu'elle ne soit trop sèche. Laissez refroidir puis découpez l'escalope en petits morceaux.

Pour la pizza :

Étalez votre pâte et nappez-la de 100 g de sauce au poivron rouge. Ajoutez la mozzarella, le poulet en morceaux et les tranches de poivron rôti.

Faites cuire 90-180 secondes à 400°C dans un four à pizza professionnel. Avant de servir, ajoutez les dés de fromage, les poivrons en tranches et la coriandre fraîche. Un goût explosif.

**ARLA
PRO.**



La spéciale Insta

#instapizza #blackandwhitepizza #instafood

Ingrédients :

400 g de cream cheese Arla Pro

30 g de dés de fromage à l'huile Arla Pro

1 grosse betterave

1 gros radis rose

1 gros radis violet

1 radis noir

1 citron (jus et zeste)

1 citron vert (zeste)

Petites feuilles de basilic frais

Réalisation :

Pour la crème de chou-fleur :

Faites cuire le chou-fleur dans de l'eau bouillante pendant 20 minutes. Égouttez-bien, puis mettez le chou-fleur dans un mixeur et mixez jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajoutez 200 g de cream cheese et mixez à nouveau. Salez et poivrez selon votre goût.

Pour le cream cheese au citron :

Versez 200 g de cream cheese dans un bol et arrosez avec le jus de citron. Fouettez le mélange jusqu'à obtenir une crème bien lisse. Versez la préparation dans une poche à douille et réservez-la au réfrigérateur.

Pour le carpaccio de betterave rouge :

Choisissez une belle et grosse betterave et faites-la cuire pendant 1h30 dans de l'eau frémissante. Afin d'obtenir le meilleur résultat possible, il est important de cuire vous-même la betterave.

Après cuisson, épluchez la betterave et découpez-la en tranches très fines à l'aide d'une mandoline. Vous obtiendrez 20-30 tranches selon la taille de la betterave.

Pour le carpaccio de radis noir :

Épluchez le radis et découpez-le en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Vous obtiendrez 30-40 tranches selon la taille du radis.

Pour les fleurs de radis rose et violet :

Épluchez les radis et découpez-les en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Avec les tranches, réalisez 5 fleurs violettes et 5 fleurs roses. Garnissez les fleurs de cream cheese au citron.

Pour la pizza :

Étalez une pâte classique et une pâte noire. À l'aide d'une roulette à pizza, découpez chaque pâte en deux. Prenez une moitié noire et une moitié blanche, rassemblez-les et pincez soigneusement avec vos doigts afin de former une seule pizza ronde.

Napez la pâte d'une couche homogène de crème de chou-fleur et faites cuire 60-120 secondes à 400°C dans un four à pizza professionnel.

Après cuisson, si la pizza est un peu sèche, ajoutez de la crème de chou-fleur sur le dessus. Ensuite, déposez du côté noir le carpaccio de radis noir et les fleurs de radis garnies de cream cheese au citron.

Du côté blanc, ajoutez le carpaccio de betterave et les dés de fromage.

Arrosez la pizza du jus de citron et de citron vert, ajoutez un filet d'huile d'olive et passez la croûte au pinceau afin de faire ressortir la couleur noire. Terminez en garnissant la pizza de quelques feuilles de basilic frais. Il ne reste plus qu'à déguster ce chef-d'œuvre 100% instagrammable.

**ARLA
PRO.**



Bresaola oh la la

#realmozzarella #bluecheesepizza #pizzanapoletana

Ingrédients :

120 g de cream cheese Arla Pro
100 g de mozzarella Arla Pro
50 g de bleu Arla Pro
6 tranches de bresaola
Mâche ou roquette fraîche

Réalisation :

Étalez votre pâte et nappez-la d'une couche homogène de cream cheese, puis ajoutez la mozzarella. Faites cuire 60-120 secondes à 400°C.

Dès la sortie du four, ajoutez la bresaola, le bleu et la mâche ou la roquette. La pizza est prête !

ARLA
PRO.



La roue de Paris

#ferriswheelpizza #circuspizza #blackandwhitepizza

Ingrédients :

100 g de sauce tomate

Feuilles de basilic frais

100 g de mozzarella Arla Pro

En option : 50 g de pesto au basilic (recette p. 29)

Réalisation :

Étalez une pâte classique et une pâte noire. À l'aide d'une roulette à pizza, découpez chaque pâte en deux. Prenez une moitié noire et une moitié blanche, rassemblez-les et pincez soigneusement avec vos doigts afin de former une seule pizza ronde.

Ensuite, découpez la pizza en 8 parts avec votre roulette. Assurez-vous de réaliser l'une des découpes le long de la jointure entre les deux pâtes. Mélangez les parts de sorte à alterner les parts noires et parts blanches. Rassemblez à nouveau les parts et pincez-les soigneusement avec vos doigts.

Ajoutez la sauce tomate et la mozzarella et faites cuire 60-120 secondes à 400°C dans un four à pizza professionnel.

Après cuisson, brossez la croûte avec un pinceau trempé dans de l'huile d'olive afin de bien faire ressortir la couleur. Si vous le souhaitez, ajoutez des feuilles de basilic frais et un soupçon de pesto au basilic.

Délice veggie

#veggiepizza #sweetpotatopizza

#foodstagram

Ingrédients :

Garnitures :

120 g de crème de patate douce
100 g de mozzarella Arla Pro
25 g de dés de fromage à l'huile Arla Pro
10 billes de patate douce
8 tranches de pickles d'oignon rouge

10 tranches de chips de patate douce
2 radis roses ou violets pour 10 tranches de carpaccio
Quelques feuilles de mâche

Réalisation :

Pour la crème de patate douce :

Épluchez les pommes de terre, découpez-les en morceaux et faites-les revenir dans de l'huile d'olive. Ajoutez un petit peu d'eau et laissez cuire 20 minutes à couvert.

Égouttez les pommes de terre, placez-les dans un mixeur et mixez jusqu'à obtenir une texture lisse. Passez au tamis, puis salez et poivrez à votre goût. Ajoutez du cumin ou de la noix de muscade si vous le souhaitez.

Pour les billes de patate douce :

À l'aide d'une petite cuillère, formez des billes de patate douce. Faites-les cuire 7 minutes dans de l'eau frémissante, puis placez-les dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson.

Pour les chips de patate douce :

À la mandoline, découpez 20 tranches fines de patate douce. Badigeonnez les tranches d'huile d'olive.

Préchauffez votre four à 180°C. Placez les tranches de patate douce sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Salez et faites cuire environ 7 minutes. Arrêtez la cuisson si les chips prennent une coloration brune trop prononcée.

Pesto au radis :

80 g de fanes de radis
½ gousse d'ail
Le jus d'½ citron
Sel et poivre

Pickles d'oignon rouge :

300 g de vinaigre de cidre
25 g de sucre roux
Huile d'olive
Sel fin et gros sel

Pour le pesto de fane de radis :

Séparez les 80 g de fanes du reste des radis. Faites-les blanchir dans de l'eau frémissante pendant 30 secondes au maximum, puis plongez-les dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson. Séchez-les soigneusement.

Versez-les dans un mixeur avec 50 ml d'huile d'olive, une demi-gousse d'ail et le jus d'un demi-citron. Mixez et rajoutez de l'huile d'olive si le mélange est trop épais. Salez selon votre goût.

Pour les pickles d'oignon rouge :

Découpez finement 2 oignons à la mandoline.

Dans une casserole, mélangez 300 g d'eau, 300 g de vinaigre de cidre, 25 g de sucre roux et 10 g de gros sel.

Portez à ébullition et laissez cuire 5 minutes. Dans un bocal en verre, versez les morceaux d'oignon, puis versez le mélange par-dessus. Ajoutez une feuille de laurier, du thym, des graines de coriandre et du poivre. Placez au réfrigérateur pendant 24 heures.

Pour le carpaccio de radis :

Découpez finement les radis roses ou violets en 10 jolies tranches.

Pour la pizza :

Étalez votre pâte et nappez-la d'une couche homogène de crème de patate douce, puis ajoutez la mozzarella et les billes de patate douce.

Faites cuire 90-120 secondes à 400°C dans un four à pizza professionnel. À la sortie du four, ajoutez le carpaccio de radis, le pesto de fane de radis, les chips de patate douce et la mâche fraîche. Apportez la touche finale en déposant les dés de fromage et servez.

**ARLA
PRO.**



Passons
au
dessert



ARLA
PRO.



Pommes d'amour

#dessertpizza #applepizza #foodlove

Oranges et citrons confits :

Ingrédients :

1 orange
300 g de sucre
1 citron
1 gousse de vanille
3 anis étoiles ou 5 graines de cardamome

Réalisation :

Épluchez une orange et un citron en veillant à retirer autant que possible le zeste. Versez les fruits dans une casserole remplie d'eau froide.

Portez à ébullition puis égouttez immédiatement. Répétez l'opération à 3 reprises, en commençant toujours avec de l'eau froide. Après avoir fait blanchir les agrumes, découpez-les en fins bâtonnets.

Préparez un sirop avec 300 g d'eau et 300 g de sucre. Vous pouvez ajouter de la vanille et de l'anis étoilé ou de la cardamome.

Portez le mélange à ébullition et ajoutez les fruits. Faites cuire à feu vif pendant 45 minutes.

Caramel au beurre salé :

Ingrédients :

40 g de beurre légèrement salé Lurpak®
80 g de sucre
100 g de crème épaisse

Réalisation :

Commencez par verser 80 g de sucre dans une casserole. À feu doux, faites caraméliser le sucre sans mélanger.

Toujours à feu doux, ajoutez 40 g de beurre Lurpak en morceaux.

Mélangez à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à ce que la préparation commence à épaissir. Après épaississement, ajoutez 100 g de crème épaisse et faites cuire pendant 5 minutes à feu doux en remuant sans cesse.

Laissez refroidir le caramel 20 minutes avant utilisation. Conservez les restes au réfrigérateur.

Fleurs de pomme :

Ingrédients :

400 g d'eau
5 à 6 pommes pour 20 fleurs
300 g de sucre

Réalisation :

À l'aide d'une mandoline, découpez 100 tranches de pomme de la même taille. Vous aurez besoin de 5-6 pommes.

Préparez un sirop avec 400 g d'eau et 300 g de sucre.

Faites cuire les pétales de pomme pendant 5 minutes dans l'eau frémissante.

Placez les pétales sur une surface plane. Disposez 5 pétales espacés d'1 cm et roulez-les de sorte à créer une jolie fleur.

Billes de pomme :

Ingrédients :

3 pommes

Réalisation :

À l'aide d'une cuillère, réalisez 30 billes de pomme de différentes tailles. Vous aurez besoin d'environ 3 pommes.

Avec le même sirop que vous avez utilisé pour les fleurs, faites cuire les billes pendant 5 minutes dans l'eau frémissante.

Gardez le reste des pommes que vous utiliserez pour réaliser la compote de pomme.

Meringue :

Ingrédients :

50 g de blancs d'œufs
40 g de sucre

Réalisation :

Battez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez le sucre en 3 fois.

Lorsque votre appareil est bien ferme, placez-le dans une poche à douille.

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, réalisez des meringues de la taille souhaitée. Faites ensuite cuire au four durant 1 h 15 à 110°C et veillez à ne pas ouvrir la porte du four avant la fin de la cuisson. Laissez refroidir complètement afin de décoller facilement les meringues du papier cuisson.



Streusel de noisette :

Ingrédients :

50 g de sucre roux	1 cuillère à café de cannelle
50 g de beurre légèrement salé Lurpak® ramolli	50 g de poudre de noisette
1 pincée de sel	50 g de farine de blé

Réalisation :

Mélangez le sucre roux, la poudre de noisette, la farine de blé, le sel et la cannelle. Ajoutez 50 g de sucre ramolli.

Lorsque la texture devient sableuse, placez le mélange sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faites cuire pendant 7-10 minutes à 180°C.

Pour finir :

Étalez votre pâte à pizza, nappez-la de compote de pomme et faites cuire 60-90 secondes à 400°C jusqu'à ce que la pizza soit cuite à 70%.

Sortez la pizza du four et disposez 20 fleurs de pomme et billes de pomme sur le dessus. Remplacez le tout au four et terminez la cuisson.

Après cuisson, ajoutez les oranges et citrons confits, le caramel au beurre salé, les meringues et le streusel de noisette émietté. Apportez la touche finale à votre pizza en disposant quelques feuilles de menthe.

Compote de pomme :

Réalisation :

Utilisez les restes de pomme dont vous disposez après avoir réalisé les fleurs et les billes de pomme.

Ajoutez 2 pommes épluchées et découpées en petits morceaux, puis faites cuire dans une casserole avec 20 cl d'eau.

Ajoutez l'intérieur d'une gousse de vanille et 2 c.à.s de cannelle.

Faites cuire à feu doux pendant 40 minutes en vérifiant régulièrement qu'il reste assez d'eau dans la casserole. Lorsque les pommes sont cuites, mixez-les pour obtenir une compote.

Sweet 'stagram

#oneforthegram

#sweetpizza #dessertpizza

Ingrédients :

100 g de cream cheese Arla Pro

100 g de garniture au choix : pâte de noisette, chocolat, beurre de cacahuète, confiture, etc.

30 g de cacao en poudre

30 gros chamallows

12 framboises

En option : Feuilles de menthe fraîche ou zeste de citron

Réalisation :

Pour le cream cheese au cacao :

Versez le cream cheese dans un bol et incorporez le cacao en poudre en le tamisant. Mélangez soigneusement jusqu'à obtenir une préparation lisse.

Étalez votre pâte à pizza et nappez-la de cream cheese au cacao. Faites cuire 60-90 secondes à 400°C dans un four à pizza professionnel.

Sortez la pizza du four et ajoutez les chamallows. Remettez-la au four pendant 30-60 secondes jusqu'à ce que les chamallows prennent une coloration brune. Ajoutez immédiatement les framboises et la garniture de votre choix.

Si vous le souhaitez, apportez la touche finale avec des feuilles de menthe fraîche ou du zeste de citron fraîchement râpé.



**ARLA
PRO.**

Chef d'œuvre aux marshmallows

#marshmallowdessert #sweettooth #sweetstagram

Ingrédients :

Garniture de votre choix : pâte de noisette, chocolat, beurre de cacahuète, confiture, etc. 1-2 marshmallows en fonction de leur taille

Réalisation :

Découpez des parts de pâte à pizza d'environ 50 g chacune. Étalez la pâte et ajoutez 1-2 c.à.s de garnitures et vos marshmallows.

Refermez entièrement la pâte et donnez-lui la forme d'une jolie boule. Faites cuire dans un plat passant au four pendant 90-120 secondes à 400°C jusqu'à obtenir une belle coloration.

Saupoudrez de sucre glace si vous le souhaitez et servez.



Notre gamme de produits

Notre gamme de mozzarella Arla Pro est conçue pour cuire de façon homogène et testée pour son fondant, sa couverture, sa couleur, son filant, etc. Elle est disponible dans différents formats : râpée, cubes, cossettes et tranches.



**ARLA
PRO.**



*Bon
appétit!*

*Amicalement,
Emma*



**ARLA
PRO.**

PROFESSIONNEL
AT HEART

