

## The Mandala Hotel – ресторан Facil

### Выпечка для ресторана высокого класса

**«Мы перешли на новый уровень выпечки», – говорит Томас Йосида, шеф-кондитер ресторана Facil в центре Берлина. Вместе со своей командой он использует новый подход в выпечке и достигает нового качества в выпечке, что при посещении ресторана вызвало у нас особое восхищение. Для ресторана, в том числе и двухзвездочного, это весьма необычно. Но ведь не просто так ресторан Facil отмечен двумя звездами Мишлена. И не просто так его шеф-повар Михаэль Кемпф выбран журналом «Der Feinschmecker» лучшим поваром 2014/2015 года.**

На достигнутом молодая команда все же не хочет останавливаться. В начале 2015 года на первый план работы кондитерского отдела была выдвинута выпечка хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий. «Теперь мы посвящаем этому примерно два часа в день», – поясняет Томас Йосида. Для выпечки используется backcombi от MIWE. Она на самом деле предусмотрена

для магазинной выпечки, но в данном случае дополнена расстойной камерой, печью с каменным подом и конвекционной печью с циркуляцией горячего воздуха.

Пока не была приобретена печь, выпечка оставалась лишь на уровне идеи: необходимо выпекать в большей мере самостоятельно. Томас Йосида: «Здесь мы рассматривали два аспекта: мы хотели иметь возможность самостоятельно управлять качеством, и мы хотели иметь возможность демонстрировать нашим посетителям, что мы выпекаем самостоятельно». При этом была учтена и конкуренция, в которой участвуют ресторан высокого класса и прилегающий 5-звездочный отель The Mandala Hotel.

Ресторан и отель работают с 1999 года и, будучи расположенными в превосходном месте на Потсдамской площади в новом центре Берлина, принимают у себя большое число посетителей из разных стран мира. Ресторан высокого класса, созданный среди зеленых насаждений сада на крыше, имеет зал на 48 мест. В свою очередь, отель располагает примерно 160 →



Имея лучшее месторасположение на Потсдамской площади в Берлине, отель The Mandala Hotel привлекает гостей как из Германии, так и из других стран мира.



MIWE аеро позволяет получить результат выпечки, точно соответствующий поставленным требованиям.

номерами с соответствующим уровнем комфорта для тех, кто посетил Берлин в рамках деловой или туристической поездки. Предприятие в целом действует как частное и входит в объединение дизайн-отелей.

Учитывая все вышеупомянутое, можно с уверенностью сказать, что выпечка в данном случае играет вдвойне важную роль. Необходимо выпекать хлебобулочные изделия как для ресторана, так и для отеля – на завтрак гостям. «Что касается именно выпечки на завтрак, то здесь мы хотим, чтобы наш ассортимент отличался от стандартного, обычно принятого в других отелях», – поясняет Томас Йосида. И говоря об этом, он уже не оставляет нам повода для удивления в тот момент, когда из печи вынимается спельтовый хлеб. Томас Йосида также показывает нам пшеничное тесто, которое созревает в холодильной камере и уже совсем скоро будет сформировано в багеты. Кондитерский отдел ежедневно выпекает свежие хлебобулочные изделия на завтрак для 150 – 200 гостей отеля.

«С нашей прежней печью мы не могли себе этого позволить уже ввиду наших ограниченных пространственных условий», – вспоминает Томас Йосида. Несколько месяцев назад хлебопекарное оборудование было представлено лишь одной небольшой печью с циркуляцией воздуха, имеющей минимальные возможности настройки. Таким образом, Томас Йосида начал поиски новых возможностей в Интернете и сделал конкретный запрос в двух



Томас Йосида (справа) со своей командой.

компаниях по производству печей. «Компания MIWE предоставила нам самую лучшую консультацию и предложила нам самое убедительное решение». Одно из основных требований состояло в том, чтобы максимально эффективно использовать имеющееся пространство. И этому требованию как нельзя лучше соответствовала MIWE backcombi, которая может быть составлена из отдельных компонентов в зависимости от потребностей. «Мы, например, хотели, чтобы у нас обязательно была подовая печь, поскольку она дает более привлекательный результат выпечки хлеба», – поясняет Томас Йосида. Он дополнил MIWE backcombi печью с каменным подом MIWE condo, гарантирующей высокую точность и равномерность выпечки.

Уже на протяжении нескольких десятилетий MIWE condo задействуется именно как печь для выпечки кондитерских изделий (теперь все чаще также для магазинной выпечки). Она пользуется спросом на кухнях высокого класса, что свидетельствует о соответствии ее технических компонентов высоким требованиям. Правда, одного такого соответствия технических компонентов мало. Чтобы обеспечить хорошее качество выпечки хлеба, которого, например, достиг Томас Йосида вместе со своей командой, нужны специальные знания, в данном случае – по подготовке теста на закваске, выпечке, в том числе выпечке хлеба.

Томас Йосида приобрел все необходимые знания, «читая специальную литературу и посещая семинары».

Для него знания по выпечке – это такое же обязательное условие работы, как и умение самому изготавливать силиконовые формочки для кондитерских лакомств. И все же мы были удивлены, что в кондитерском отделе ресторана Facil готовится ржаное, спельтовое, а также пшеничное тесто на закваске, багеты выпекаются из французской пшеничной муки, а различные виды хлеба, мелкоштучных хлебобулочных и других изделий создаются с любовью к мельчайшим деталям!

Здесь царит неповторимая культура питания – это полностью подтверждается, когда идет приготовление спельтового хлеба с добавлением семян подсолнечника, хлопьев спельты и картофеля. Добавление дополнительных ингредиентов позволяет удержать необходимую жидкость и получить в итоге сочный и вкусный хлеб с долгим сроком хранения.

Спельтовый хлеб выпекается в прямоугольных пекарных формах. После выпечки в печи с каменным подом в течение примерно 45 минут он вынимается из форм и помещается еще на несколько минут в конвекционную печь с циркуляцией горячего воздуха. «Это необходимо для создания хрустящей корочки», – рассказывает Томас Йосида. Он точно знает, какие хлебопекарные системы следует использовать, чтобы получить отличное качество выпечки определенных изделий. Булочки, а также багеты выпекаются в конвекционной печи с циркуляцией горячего воздуха MIWE aero. Тесто для них, как уже упоминалось ранее, находится в холодильной камере. Томас Йосида бережно

извлекает тесто из ванны и разделяет его на порции. «Бережность позволяет нам сохранить полученную при расстойке структуру», – поясняет Томас Йосида, слегка раскатывая тесто и формируя из него тестовые заготовки для багет. Затем тестовые заготовки укладываются на противни и ненадолго помещаются в расстойную камеру. Вместимость расстойной камеры – восемь противней размером 60 x 40 см.

На завтрак гостям отеля выпекаются также различные мелкоштучные хлебобулочные изделия. «В этом случае мы осознанно отказались от использования типичного оборудования для формования изделий», – рассказывает Томас Йосида. Изделия получают нестандартных форм, что позволяет продемонстрировать ручную работу. А в сочетании с использованием поставляемого из регионов сырья это дает возможность создать уникальные хлебобулочные изделия, предлагаемые гостям на завтрак.

Команда кондитерского отдела готовит различные хлебобулочные изделия и для ресторана. Например, ржаные крекеры, которые в небольшом количестве сразу подаются посетителям. Для их приготовления замешивается масса из ржаной муки, морской соли и воды, которая затем тонко раскатывается на силиконовых ковриках, посыпается измельченным фенхелем и выпекается в MIWE aero.

«За счет возможности регулировать число оборотов вентилятора мы можем очень точно управлять процессом выпечки», – указывает Томас Йосида →



Ярусная печь обеспечивает новый уровень качества при выпечке.



Созданный ассортимент хлеба позволяет достичь успеха не только в приготовлении завтраков для гостей отеля.

на преимущество по сравнению с прежней печью. В MIWE аеро такие детали являются само собой разумеющимися. А полезными они оказываются, например, при выпечке небольших кексов из миндальной муки, белка и сахара, а также при приготовлении традиционных французских пирожных «Макарони». Томас Йосида выпекает пирожные в MIWE аеро в течение 13 минут при температуре 140 °С и ступени работы вентилятора 1, то есть при минимальной циркуляции воздуха. «Таким вот образом мы достигаем отличного результата», – радуется шеф-кондитер. Неинтенсивное воздействие воздуха дает пирожным время на то, чтобы прийти до нужного состояния готовности. Стоит также отметить, что качество выпечки при этом остается равномерным.

Программы выпечки для пирожных «Макарони», а также других изделий сохранены в системе управления печи с жестко-заданными программами. Основные программы в системе управления могут быть вызваны путем нажатия на пиктограммы, а второстепенные программы, используемые реже, – путем последовательного нажатия нескольких клавиш. Для каждой программы можно поэтапно запрограммировать температуру, скорость работы вентилятора и количество пара (водяного пара).

«Немаловажным вопросом для нас является и поддержание гигиеничности снаружи и внутри печи», – подчеркивает Томас Йосида. Гигиеничность – это то, на что обращается внимание в первую очередь, поэтому применение поговорки «лес рубят – щепки летят» в отношении кухни высокого класса в ресторане Facil полностью недопустимо. Даже в часы напряженной работы обеспечивается исключительная частота. Использованные приборы и кастрюли сразу отправляются в мойку. Также рабочие поверхности столов всегда сохраняются чистыми.

Конечно же, здесь нельзя забывать о хлебопекарной печи. Снаружи MIWE backcomb очень просто очищается благодаря своему покрытию из нержавеющей стали. Без проблем очищается также внутренняя пластина пода – это существенное преимущество MIWE condo по сравнению с другими подовыми печами! «Пластины можно просто откинуть и очистить», – поясняет кондитер Томас Йосида. Их не требуется извлекать, что снижает риск



Ресторан Facil демонстрирует открытость и прозрачность и представляет собой «оазис» также с точки зрения пространственного оформления. Фото: предприятие

повреждения стекла.

Так же просто поддерживается необходимый уровень чистоты расстойной камеры. Там, где мучная пыль подвергается воздействию тепла и влаги, возникает риск развития нежелательных микроорганизмов. «Мы же можем легко вынуть направляющие под противни и промыть их в посудомоечной машине», – рассказывает коллега Томаса Йосида. Не составляет труда очистка и самой расстойной камеры, поскольку камера имеет закругленные углы.

Еще более простой и удобной, однако, является очистка MIWE аеро. «Она самостоятельно очищается в 1:00 по ночному времени», – ухмыляется Томас Йосида. Система MIWE cleaning control 3.0 полностью автоматически выполняет очистку пекарной камеры в настроенное время. Такая очистка не только эффективна, но и экономична с точки зрения потребления ресурсов: энергии, воды и средства для очистки. «В обеспечении постоянной чистоты печи нам помогают даже такие незаметные сразу детали, как выдвижной поддон для сбора крошек в MIWE аеро», – рассказывает Томас Йосида, даже немного сдерживая свое восхищение многочисленными деталями в печи.

Гости отеля и ресторана не видят, как все организовано. Но они понимают это, оценивая уникальное качество хлебулочных изделий за завтраком и вкушая лакомства, приготовленные на кухне высокого класса. Компания MIWE рада, что шеф-повар Михаэль Кемпф и

шеф-кондитер Томас Йосида вместе со своей командой ставят акцент на достижениях высшего качества выпечки.

## Вкратце о The Mandala Hotel GmbH

### **The Mandala Hotel GmbH** **5-звездочный отель**

Управляющий: Лутц Хессе и Кристиан Андресен  
Potsdamer Straße 3  
10785 Berlin

Количество номеров: 160

### **Ресторан Facil**

Количество мест: 48

Шеф-повар: Михаэль Кемпф

Награды:  
2 звезды Мишлена  
18 баллов по шкале оценки «Gault Millau»  
F's по шкале оценки журнала «Der Feinschmecker»