

Hotel Süllberg, Hamburg

Законодатели культуры выпечки хлеба

На верху каждой горы есть вершина. Вершина наслаждения находится в Гамбурге (Германия), на холме Зюльберг (нем. Süllberg). Там, в одноименном отеле, свои произведения творит звезда поварского искусства — Карлхайнц Хаузер (Karlheinz Hauser). Начиная с пивной на открытом воздухе, откуда открывается, пожалуй, самый красивый вид на Гамбург, и заканчивая рестораном изысканной кухни «Seven Seas» — в этом месте различные элементы стиля соединяются на самом высоком уровне. В Süllberg также занимаются выпечкой, конечно же, используя технику соответствующего уровня — технику MIWE.

«Для нас это имеет особое значение», — подтверждает Марко д`Андреа (Marco D`Andrea). В команде Карлхайнца Хаузера он отвечает за приготовление кондитерских изделий. В приготовлении сложнейших десертов, изысканнейших пралине, вдохновляющих свадебных тортов, а также хлеба и булочек ему помогают семь

коллег. Всего в Süllberg работают 90 человек. 30 из них — это повара и кондитеры.

Для Марко д`Андреа работа кондитера — это нечто большее, чем «просто сделать две-три полоски на тарелке для десерта». «Мы хотим баловать все четыре органа чувств наших гостей и пробуждать в них эмоции», — говорит молодой повар. Для него и его шефа Карлхайнца Хаузера хлеб является неотъемлемой составляющей меню. Собственные идеи соединяются с вдохновением, которое господин Хаузер и его руководящий персонал черпают со всех уголков мира, чтобы затем создать настоящий праздник для гурманов.

Флагманским кораблем всего комплекса является ресторан изысканной кухни «Seven Seas», рассчитанный на 30 гостей. Теперь Карлхайнц Хаузер, до 2002 года работавший заведующим кухни в берлинском отеле «Adlon», составляет меню из восьми блюд здесь. В 2003 году его кулинарное искусство было удостоено первой звезды Мишлен. А в 2012 году последовала и вторая. В атласе Шлеммера ресторан «Seven Seas» получил наивысшую оценку: он отмечен пятью поварёшками. →



Пожалуй, один из самых красивых видов на Гамбург открывается гостям комплекса Süllberg, расположенного у реки Эльба и острова Финкенвердер с его авиационным заводом. Но вид на тележку с хлебопекарными изделиями тоже хорош.



Для каждого пода можно выполнять отдельные настройки. Поэтому в печи можно одновременно выпекать различные продукты.

При составлении меню Карлхайнц Хаузер и его команда находят вдохновение в продуктах со всех семи мировых океанов. «Наряду с „Petit Four“, в нашу концепцию обслуживания входит также тележка с хлебом», — поясняет Марко д`Андреа одну из деталей меню. На выбор гостей предлагается от 20 до 24 различных сортов булочек и хлеба. Нет, не предлагается! Там создается настоящее торжество культуры выпечки хлеба! Неважно, идет ли речь о «простом» или изысканном хлебе, — все они всегда красиво раскладываются и подаются гостям в наилучшем виде.

В «Seven Seas» тележка с хлебом составляется отдельно для каждого гостя или для каждой группы гостей; на их выбор предлагается ассортимент выпечки, подходящий к выбранным блюдами, и затем исполняются их пожелания. В ассортимент входят как багеты из настоящей французской муки, так и хлеб, приправленный изысканными пряностями.

Но до того, как тележка с хлебом появится перед гостями, поварам и кондитерам необходимо показать свое искусство ручной работы. В этом им помогает MIWE condo — хлебопекарная электропечь с четырьмя подами и расстойным шкафом. Марко д`Андреа сделал выбор в её пользу вполне осознанно: «С ней мы можем работать гибко и выпекать изделия самого высокого качества».

Для того чтобы убедиться в этом, достаточно заглянуть в их кондитерский отдел. В то время, как на одном поде еще выпекаются коржи, на другом уже поспевают хлеб для тележки. «Мы ставим как можно больше изделий непосредственно на подовую плиту», — объясняет



На тележке хлеб предстает перед гостями совсем в ином свете.

господин д`Андреа. Благодаря контактному теплу от дна печи в сочетании с тепловым излучением сверху у хлеба образовывается плотная корочка, сочный мякиш, и он приобретает привлекательный внешний вид.

Эти показатели качества используются в отеле Süllberg не только для хлеба, который выкладывается на тележку. Ноу-хау хлебопекарного искусства используется также в других местах общественного питания, входящих в комплекс, для обслуживания клиентов отеля и для услуг кейтеринга. К таким продуктам, к примеру, относятся вымоченные в содовом растворе крендели, которые выпекаются на месте. Они доставляются в, предположительно, самую северную горную хижину Германии, которая располагается на холме Зюльберг. Здесь в зимние месяцы можно праздновать от души, наслаждаясь светлым пивом из Эрдинга и, конечно же, превосходными блюдами. В сезон созревания земляники для кейтеринга часто нужно выпекать по несколько сотен коржей для пирогов.

«Отличительной чертой всех изделий, изготовленных в MIWE condo, является равномерность выпекания», — делится своим опытом работы с этими хлебопекарными печами Марко д`Андреа. С помощью системы управления с жестко заданными программами можно очень точно отрегулировать нижний и верхний нагрев каждого пода и управлять процессом выпечки. Кроме того, в системе можно запрограммировать программы выпечки, однако господин д`Андреа всё же предпочитает выпекать на глаз: «Хотя время играет важную роль, тем не менее последнее слово всегда должно оставаться за нашими



В кондитерской работа и выпечка не останавливаются на протяжении всего дня.

специалистами, которые определяют готовность изделия, основываясь на свои знания и на том, что они видят». Для одной программы можно запрограммировать и вызывать до пяти циклов выпечки.

Для изготовления теста и кондитерских масс отдел оборудован планетарной тестомесильной машиной, машиной для взбивания, а также месильно-сбивальной машиной. В последнем, к примеру, изготавливается большое количество сдобного теста, в то время как в планетарной машине замешивается тесто для хлеба.

Когда мы посетили Марко д`Андреа, в планетарной машине как раз замешивалось тесто для хлеба с сушеными фруктами. Затем получившуюся массу очень мягкой



В ассортимент продукции кондитерской входят также традиционные французские макароны.

консистенции и с очень большим количеством сушеных фруктов залили в формы и отправили в расстойный шкаф для расстойки. По желанию кондитера в модульную конструкцию MIWE condo может быть установлен также расстойный шкаф: «Он просто необходим для изготовления хлеба и булочек».

Расстойный шкаф, можно сказать, образует цоколь пекарной установки. Застекленные дверцы шкафа дают возможность постоянно следить на процессом расстойки. Температуру и влажность расстойки также можно настраивать с помощью системы управления с жестко-заданными программами. В шкафу можно установить пять противней. «Этого вполне достаточно», — утверждает одна из кондитеров, вставляя противень с филигранно украшенным хлебом. →



Непосредственно на подовой плите выпекаются, например, плетенки.



Тележка для хлеба каждый раз разная, и для её оформления постоянно придумывается что-нибудь новое.

Расстойный шкаф занимает четыре яруса модульной конструкции. В модульную систему MIWE можно объединить до пяти подов. «Но это уже слишком много», — выражает сомнение Марко д`Андреа. Ему хватает четырех подов. При этом в каждый под входит противень размером 60 x 80 см или два противня 60 x 40 см. Поды могут быть шириной до 120 см и различной глубины. Это зависит от требований клиента.

Пока Марко продолжает работать у печи, нам в глаза бросается одна особенность, которая важна именно при работе в кондитерской: большие стеклянные дверцы для каждого пода. Почему мы обратили на них внимание? Потому что их открывают крайне редко. «Это неотъемлемая часть нашей работы — постоянно наблюдать за тем, какой степени готовности достигли продукты в печи», — поясняет господин д`Андреа. Стеклянные дверцы также оснащены мощным галогенным освещением для улучшения видимости в печи.

Во-первых, с помощью таких дверец можно сэкономить время, так как их не нужно постоянно открывать и закрывать. Во-вторых, теряется меньше тепла, которое обычно выходит при открывании дверец. Однако уменьшение потерь тепловой энергии — всего лишь одно из преимуществ, для Марко д`Андреа куда важнее правильный климат в кондитерской: «Печи излучают меньше тепла. Это хорошо для нас». Печи MIWE condo также очень хорошо изолированы, что становится особенно хорошо заметно при продолжительном времени выпечки.

К тому же пар, который так не любят кондитеры, остается там, где он должен быть, а именно — в паронепроницаемой пекарной камере, за изолированной стеклянной дверцей. Тогда он не оседает на шоколаде или других кондитерских изделиях. Однако Марко д`Андреа очень доволен паром в этих пекарных камерах, его количеством, а также возможностью выполнять точные настройки: «Мы не могли достичь такого качества в старых хлебопекарных печах».

Каждый под оснащен отдельным пароувлажителем, чтобы для него всегда было достаточно насыщенного пара. Это не сказывается на температурном режиме пекарной печи. «Пароувлажнитель значительно влияет на внешний вид хлеба и булочек и на результат выпечки в целом», — подтверждает необходимость его использования Марко д`Андреа.

Тем временем он поставил уже поднявшиеся заготовки для хлеба с сушеными фруктами на один из подов; там они



Вершина наслаждения находится на холме Зюльберг. Подтверждением этому являются также кондитерские изделия и тележка с хлебом.

будут выпекаться при снижающейся температуре. Однако MIWE condo выполняет в комплексе Süllberg не только свои классические задачи по выпечке, но и помогает при создании классической карамельной корочки для крема-брюле.

Мы были очень удивлены, когда на один из подов поставили даже кружочки шоколадной глазури. «Это нужно для карамелизации», — объясняет Марко д`Андреа. Для этого он использует режим умеренного излучения тепла. Впереди даже в высоком кулинарном искусстве: хлебопекарная печь MIWE condo.

Краткая информация:

Süllberg – отель, ресторан, террасы, услуги кейтеринга

Управляющий делами: Карлхайнц Хаузер

Гастрономические концепции:

Ресторан изысканной кухни «Seven Seas»
Исторический бальный зал
Ресторан «Deck 7»
Обслуживание банкетов
Горная хижина (с октября по март)

www.suellberg-hamburg.de