HALO HEAT (ТЕПЛОВОЕ ОДЕЯЛО).

Каждый, кто имеет отношение к общепиту, знает, что такое тепловые шкафы.
К сожалению, большинству шефов приходилось доставать из шкафа не идеально приготовленное блюдо, которое они туда положили, а высохшее или переваренное. И многие относятся к этому как к неизбежному злу.
Причина высушивания и переваривания заключается в том, как именно блюда поддерживаются в шкафу. Традиционные тепловые шкафы используют вентиляторы для создания воздушного теплового потока от тэна. И часто бывает, что этот поток сушит продукт. При этом тэн создает тепловое пятно, температура которого может превышать требуемую температуру в 20 раз. Высокая неравномерная температура плюс обдув провоцируют высушивание продукта и его переварку, продукт, что называется, «переходит».
«Это два негативных элемента, перегрев и вентиляция, которые портят блюдо во время термостатирования в тепловом шкафу», - говорит бренд-шеф компании Alto-Shaam Andy Mayeshiba.
Вопрос – нет ли какой-либо еще системы, которая позволила бы не портить, а если возможно – улучшать продукт во время хранения?
Этого позволяет достичь «тепловое одеяло» (Halo Heat), в котором нет обдува, нет тепловых пятен.
Нежное, равномерное тепло обволакивает продукт, не перегревая и не высушивая его. Важно, что в камере нет холодных или тепловых пятен, это тепловой сейф, полностью закрытая камера. Слива в сейфе нет, поскольку это нарушает технологию теплового одеяла, в этом месте возникает холодное пятно. А это означает – прощай, равномерная температура и томление!
Высокое качество стали позволяет легко отмывать камеру. Поэтому вынужденное отсутствие стока не создает проблем, но сохраняет технологию процесса.
В технологии теплового одеяла или томления основное – высокая точность температуры, тем точнее температура, тем меньше сока вытесняется из продукта, тем нежнее и сочнее он становится. А главное – тем меньше потери веса. Это примерно в два раза меньше по сравнению с приготовлением в пароконвектомате!
При этом точность термостата и датчиков (1 градус!) обеспечивает и точность повторения рецепта. То есть если вы однажды отладили рецепт, вы можете быть уверены в повторяемости результата. Если бы в оборудовании точность составляет, например, 5 или 10 градусов, то результат готовки тоже будет «плавать» в этих пределах. То есть вы не можете гарантировать, что задав те же цифры на панели, в камере вы получите ту же самую температуру, что вы отладили для рецепта.

Что касается тепловых шкафов, в них можно часами хранить пюре, булочки, пиццу без запотевания и высыхания; первые блюда, при этом ингредиенты не потеряют твердости и качества; зеленые овощи и трава останутся зелеными, не потеряют цвет и т.д.
Какие интересные приложения дает технология Halo Heat помимо точного термостатирования типа хранения блюд без потери качества? Это томление, о котором сейчас много говорят как о составляющей здорового питания.
Мясо из печи томления получается нежнейшим, из более низкой категории оно переходит в более дорогую. Потери веса несравнимы с потерями в пароконвектомате.
Рыба в печи томления тоже получается несравнимо вкуснее и сочнее. Причина – в точности поддержания температуры по всей камере, без тепловых и холодных пятен.
Печь томления с копчением – это та же печь томления, куда добавлен дымогенератор. Дым образуется из влажной щепы, которая тлеет и дымит. То есть никакого жидкого дыма, только настоящая древесная щепа.
Рецепты для печи томения можно посмотреть и распечатать с сайта www.alto-shaam.org.