



ВЫПЕЧКА

ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ,
ПЕЧЕНЬЕ, ПРЯНИКИ

Лучшее из СССР!



Всё по ГОСТу. Советский стандарт

Выпечка по ГОСТу. Торты, пирожные, печенье, пряники

«ЭКСМО»

2026

УДК 641.55
ББК 36.997

Выпечка по ГОСТу. Торты, пирожные, печенье, пряники /
«Эксмо», 2026 — (Всё по ГОСТу. Советский стандарт)

ISBN 978-5-04-253912-1

Как не пересушить кекс? Из-за чего расслаивается крем? Почему вафли отсыревают, а пряники твердеют? Выпечка «по ГОСТу» — это не просто знакомые названия из прошлого, а целая кондитерская система с точной технологией, выверенными полуфабрикатами и понятной логикой результата. В ней есть ответы на все вопросы! Книга построена в двух уровнях: - сначала даются базовые полуфабрикаты: бисквит, песочное, слоеное, заварное, воздушное, вафельное и пряничное тесто, кремы, сиропы, помада, глазури, начинки и крошковые массы; - затем на этой основе собраны готовые изделия: торты, пирожные, кексы, рулеты, вафли, печенье, галеты, крекеры, пряники, коврижки и мучные восточные изделия. Эта книга подойдет тем, кто интересуется советской кондитерской школой, любит точную домашнюю выпечку и хочет готовить не по случайным интернет-версиям, а с пониманием технологии и результата! В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-253912-1

, 2026
© Эксмо, 2026

Содержание

Введение	6
Что означает выпечка по ГОСТу	7
Из чего складывается изделие	10
Два уровня рецептов	11
О вкусе из детства	12
Конец ознакомительного фрагмента.	14

Выпечка по ГОСТу

Торты, пирожные, печенье, пряники

© ИП Москаленко Н.В., текст, верстка, 2026

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2026

Введение

Эта книга посвящена советской кондитерской выпечке: тортам, пирожным, кексам, рулетам, печеню, вафлям, галетам, пряникам, коврижкам. Хлеб, батоны, булки, сушки, баранки, бублики и сухари в нее не вошли: хлебобулочные изделия готовят по другой технологии, где важны брожение, расстойка, кислотность, формование, корка и мякиш. В этой книге речь пойдет о бисквитном, песочном, слоеном, заварном, вафельном и пряничном тесте, кремах, сиропах, помаде, начинках и глазури.

Что означает выпечка по ГОСТу

ГОСТ определял форму и внешний вид изделия, вкус и запах, влажность, содержание сахара и жира, правила приемки, упаковки, хранения и контроля. Количество продуктов указывали главным образом в сборниках рецептур Минпищепрома СССР, отраслевых стандартах, технологических инструкциях и технических условиях.



Поэтому в книге разделены нормативное требование, производственная рецептура и домашняя версия. Замена маргарина маслом, меланжа яйцами, патоки медом, крема Шарлотт обычным масляным кремом, отказ от выдержки бисквита или другая форма дают современный вариант по мотивам, а не точное воспроизведение.

В основу книги легли советские сборники рецептур и стандарты. Учитывались состав, выход, масса полуфабрикатов, потери при выпечке и отделке, влажность сырья, содержание сухих веществ, порядок приготовления и сборки.

Из чего складывается изделие

Советский торт обычно состоял из нескольких полуфабрикатов: основы, сиропа, крема, фруктовой начинки, крошки и помады. Бисквит впитывал сироп и сохранял прочность, крем держал форму, сироп увлажнял коржи, не размачивая их, а помада ложилась ровным слоем.

Тот же принцип действует в других изделиях. Песочная корзиночка не должна размокать; полость в заварном пирожном зависит от теста и выпечки; начинка не должна размягчать вафельный лист; вкус и мягкость пряников определяют сироп, мед, жженка, пряности и хранение; кексу требуется точное соотношение жира, сахара, яиц и муки.

Два уровня рецептов

Сначала приведены основные виды теста, кремы, сироп, помада, глазури, фруктовые начинки и крошковые массы. На их основе готовят торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, вафли, пряники и коврижки.

Каждый рецепт объясняет состав изделия и роль его частей, затем дает домашний расчет: выход, размер формы, количество изделий, ингредиенты для каждого полуфабриката и порядок работы. Отдельно указаны точность взвешивания, температура, выдержка и типичные ошибки.

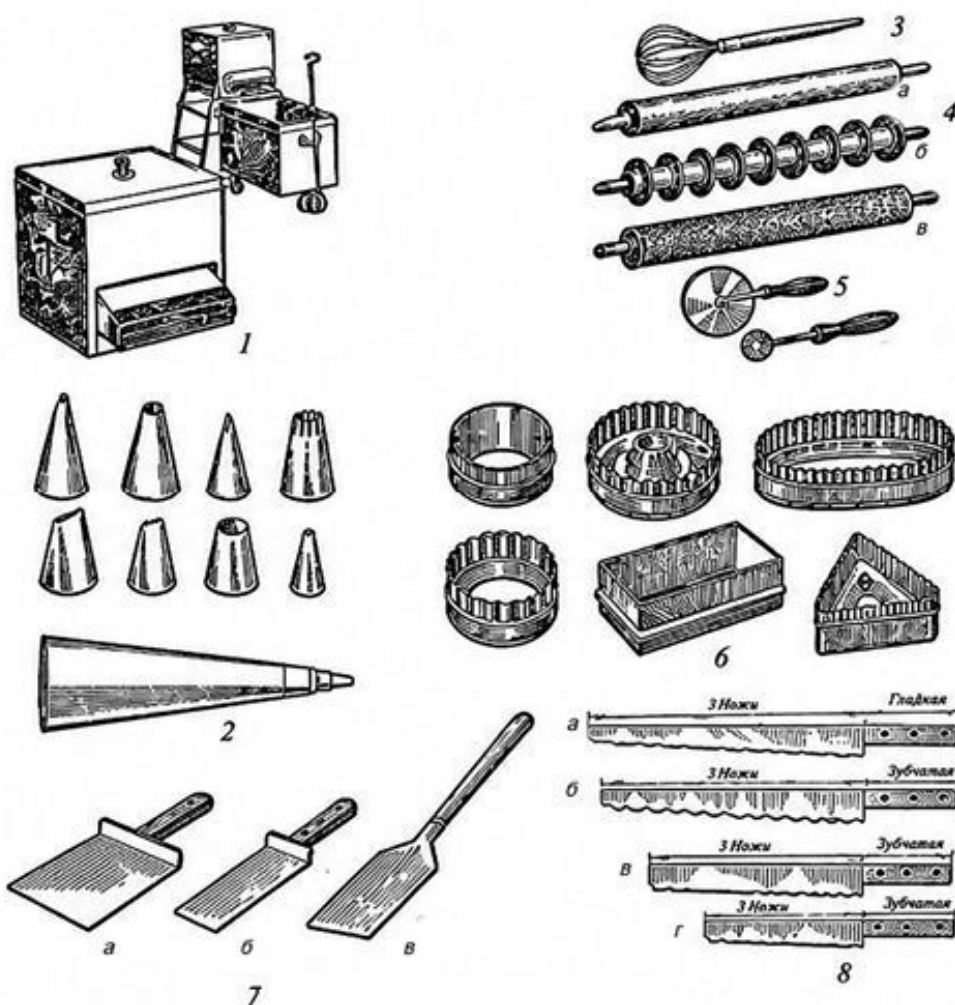
Домашняя кухня отличается от советского цеха: продукты при необходимости заменяют, а рецептуры пересчитывают для обычных форм, духовок и небольших порций. Технологическая основа сохраняется: выдержка бисквита, подходящий крем и назначение помады.

О вкусе из детства

Единого вкуса детства книга не обещает: он зависел от города, предприятия, сырья, свежести изделия и местных условий. Но у советской кондитерской школы была общая технологическая основа, которую можно воспроизвести дома.

Книга адресована тем, кто хочет испечь торт «Наполеон», кекс «Столичный», песочное кольцо, корзиночку, эклер, вафли или пряники и при этом понять, зачем выдерживать бисквит, почему нельзя долго месить песочное тесто, отчего расслаивается крем, кристаллизуется помада, отсыревают вафли, твердеют пряники, а кекс получается влажным или сухим.

Советская выпечка показана как система: источник, расчет, полуфабрикат, технология, сборка, хранение и результат. Слухи, ностальгические догадки и случайные интернет-версии не учитывались.



Инвентарь кондитерского цеха: 1 – вибрационное сито для просеивания муки; 2 – наконечники кондитерские с мешочком для украшения изделий кремом; 3 – венчик для взбивания; 4 – скалки для раскатки теста: а – деревянная с ручками; б – скалка тестоотделительная для нарезки теста на ленты определенной ширины; в – рифленая для нанесения узора; 5 – резцы для теста; 6 – выемки кондитерские; 7 – лопатки: а – для укладывания торта в коробки; б – для перекалывания пирожных с листов в лотки; в – веселка из твердых пород дерева для размешивания кондитерских масс; 8 – ножи: а – большой для разрезания теста, бисквита

и других выпеченных полуфабрикатов; б – с зубчатым лезвием (нож-пила) для разрезания слоев; в – столового типа для обмазывания кремом и начинкой боковых сторон торта; г – малый для выемки бисквита после выпечки из формы;

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.