



ВЫПЕЧКА

ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ,
ПЕЧЕНЬЕ, ПРЯНИКИ

Лучшее из СССР!



Н. В. Москаленко
Выпечка по ГОСТу. Торты,
пирожные, печенье, пряники
Серия «Всё по ГОСТу.
Советский стандарт»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=74410051

Выпечка по ГОСТу. Торты, пирожные, печенье, пряники:
ISBN 978-5-04-253912-1

Аннотация

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.

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.	15

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.

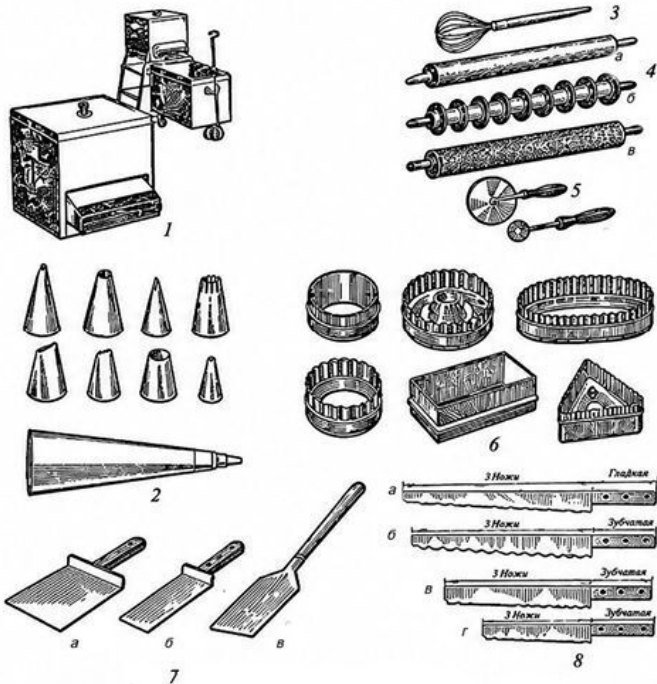
Домашняя кухня отличается от советского цеха: продукты при необходимости заменяют, а рецептуры пересчитывают для обычных форм, духовок и небольших порций. Технологическая основа сохраняется: выдержка бисквита, подходящий крем и назначение помады.

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 пе-

рекладывания 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.