

Лучшее из СССР!

# ВЫПЕЧКА



хлеб•соль

Москва

УДК 641.55  
ББК 36.997  
В92

Дизайн серийного оформления *Е.Анисиной*

В92      **Выпечка** по ГОСТу. Торты, пирожные, печенье, пряники. — Москва : Эксмо, 2026. — 160 с.: цв. ил. — (Все по ГОСТу. Советский стандарт).

ISBN 978-5-04-246697-7

Книга посвящена советской кондитерской выпечке, которую в быту часто называют выпечкой по ГОСТу. Во введении объяснена разница между нормативными требованиями, производственными рецептурами и домашней адаптацией, а также особенности работы с современными продуктами и техникой. Внутри собраны базовые полуфабрикаты и рецепты готовых изделий: тортов, пирожных, кексов, рулетов, вафель, печенья, галет, пряников, коврижек и восточных мучных изделий. Издание ориентировано не только на результат, но и на понимание технологии приготовления!

**УДК 641.55**  
**ББК 36.997**

**ISBN 978-5-04-246697-7**

© ИП Москаленко Н.В., текст, верстка, 2026  
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2026

# СОДЕРЖАНИЕ

|                                            |           |
|--------------------------------------------|-----------|
| <b>ВВЕДЕНИЕ .....</b>                      | <b>6</b>  |
| Что означает выпечка по ГОСТу .....        | 6         |
| Из чего складывается изделие .....         | 8         |
| Два уровня рецептов .....                  | 8         |
| О вкусе из детства .....                   | 9         |
| Как мы работали с источниками .....        | 12        |
| Как пересчитаны рецепты для дома .....     | 12        |
| Современное сырье и замены .....           | 13        |
| <b>ЧАСТЬ I. Сырье .....</b>                | <b>14</b> |
| Мука, крахмал, орехи .....                 | 15        |
| Сахар, патока, мед, сиропы .....           | 17        |
| Жиры, яйца, молочные продукты .....        | 18        |
| Ароматизаторы, начинки, разрыхлители ..... | 19        |

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>ЧАСТЬ II. Базовые полуфабрикаты .....</b>     | <b>20</b> |
| Тестовые полуфабрикаты .....                     | 22        |
| Подготовка продуктов и порядок работы.....       | 22        |
| Замес, температура и формование .....            | 23        |
| Готовность и правильное охлаждение .....         | 23        |
| Кремы .....                                      | 38        |
| Подготовка продуктов и температурный режим ..... | 38        |
| Особенности разных видов крема .....             | 39        |
| Рабочая консистенция и хранение.....             | 40        |
| Отделочные полуфабрикаты .....                   | 48        |
| Назначение и основные требования .....           | 48        |
| Глазури, начинки и желе .....                    | 49        |
| Обсыпки, подготовка и время сборки .....         | 50        |
| <b>ЧАСТЬ III. Торты.....</b>                     | <b>60</b> |
| Основа, пропитка и крем.....                     | 61        |
| Отделка, сборка и пересчет рецептуры .....       | 62        |
| Ошибки, выдержка и хранение.....                 | 63        |
| <b>ЧАСТЬ IV. Пирожные .....</b>                  | <b>76</b> |
| Чем пирожное отличается от торта.....            | 77        |
| Сборка, влажность и крем .....                   | 78        |
| Хранение и ошибки.....                           | 79        |

|                                                      |            |
|------------------------------------------------------|------------|
| <b>ЧАСТЬ V. Кексы и рулеты .....</b>                 | <b>102</b> |
| Тесто для кексов .....                               | 103        |
| Рулетный бисквит и хранение.....                     | 104        |
| <b>ЧАСТЬ VI. Вафли, печенье, галеты и крекеры ..</b> | <b>116</b> |
| Влажность и сохранение структуры.....                | 117        |
| Вафли: начинка, сборка и нарезка.....                | 117        |
| Печенье, галеты и крекеры: виды и формование ....    | 118        |
| Хранение и типичные ошибки.....                      | 119        |
| <b>ЧАСТЬ VII. Пряники и коврижки .....</b>           | <b>148</b> |
| Особенности пряничного теста.....                    | 149        |
| Глазирование, выдержка и хранение.....               | 150        |

## **ВВЕДЕНИЕ**

Эта книга посвящена советской кондитерской выпечке: тортам, пирожным, кексам, рулетам, печенью, вафлям, галетам, пряникам, коврижкам. Хлеб, батоны, булки, сушки, баранки, бублики и сухари в нее не вошли: хлебо-булочные 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 рецептов 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 рецептов 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.

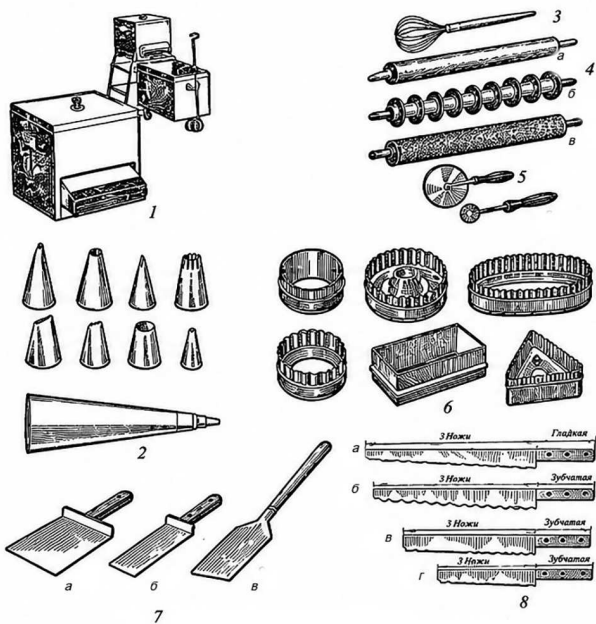
Домашняя кухня отличается от советского цеха: продукты при необходимости заменяют, а рецептуры пересчитывают для обычных форм, духовок и небольших порций. Технологическая основа сохраняется: выдержка бисквита, подходящий крем и назначение помады.

### 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 тестотделительная 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 перекладывания 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;



9 — приспособление (лейка) для пропитки кондитерских изделий; 10 — лопатка бордюрная; 11 — кисточка для смазывания кондитерских изделий; 12 — ступка с пестиком; 13 — кольцо для круглых тортов; 14 — шаблон для деления торта на 10 порций; 15, 16 — листы кондитерские двухбортовые и трехбортовые; 17 — противни; 18 — формы кондитерские: а — для круглых тортов (разъемная и неразъемная); б — для торта «Сказка»; в — для кексов; 19 — тарталетницы для приготовления тарталеток; 20 — приспособление для формовки и выпечки тарталеток; 21 — шаблон для нарезки бисквита на порции; 22 — лопатка кондитерская; 23 — щипцы кондитерские.

### КАК МЫ РАБОТАЛИ С ИСТОЧНИКАМИ

ГОСТы, ОСТы, технические условия, сборники рецептов и инструкции были отобраны и сверены; случайные пересказы не использовались. Каждый рецепт прошел 3 этапа: выбор основы, пересчет на домашний выход и проверку на современных продуктах. Сохранены состав и соотношение полуфабрикатов, требования к структуре и хранению.

Для труднодоступных продуктов предложены рабочие замены с пояснением, как они влияют на вкус, аромат, влажность, цвет, хрупкость, плотность и срок хранения.

### КАК ПЕРЕСЧИТАНЫ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ДОМА

Все рецепты рассчитаны на домашние порции. Доли грамма ванилина, соды, кислоты, желатина, агара, аммония, соли, эссенций и пряностей округлены до удобных значений, без ущерба для структуры и вкуса.

Яйца указаны в граммах без скорлупы или в штуках с уточнением массы: от их размера зависят бисквит, кекс, заварное тесто и крем. Для точного результата яйца лучше размешать и отвесить.

Для тортов указан диаметр формы, для кексов — ее тип, для рулетов — размер пласта или противня, для печенья, галет и пряников — толщина и примерное количество. Другая форма меняет время и результат. Время выпечки и варки служит ориентиром; важнее цвет, упругость, густота, хрупкость края, равномерный подъем и отсутствие сырой середины.

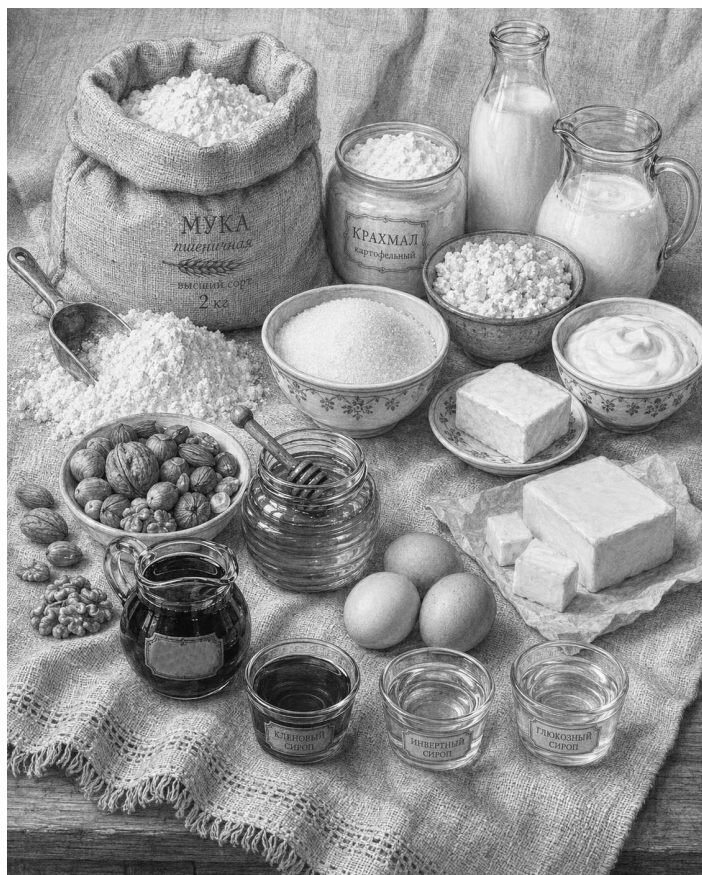
Кремы, сиропы, помада и начинки пересчитаны для небольших порций, которые легко перегреть, переварить или перевзбить. В рецептах описано нужное состояние: устойчивость крема, густота сиропа, пластичность помады и способность начинки держать слой.

Выдержка помогает ровно нарезать бисквит, выравнивает вкус и влажность торта, смягчает пряники и усиливает их аромат. Вафли, напротив, лучше есть свежими и беречь от влаги.

## СОВРЕМЕННОЕ СЫРЬЕ И ЗАМЕНЫ

Допустимая замена почти не влияет на результат: меланж можно заменить яйцами по массе, а в подходящих случаях мелкий сахар — сахарной пудрой. Условная замена меняет вкус или структуру: масло вместо маргарина, некоторые заменители патоки, густой джем вместо повидла. Нежелательная замена искажает изделие: жидкий джем размочит основу, мед изменит помаду или глазурь, сода вместо аммония даст иную пористость и привкус, растопленное масло не заменит размягченное при взбивании.

Сода, разрыхлитель и аммоний не заменяют друг друга в равных количествах. Их избыток вызывает грубый подъем, трещины и посторонний привкус. Ванилин, эссенции, какао, кофе, пряности, жженку и мед добавляют умеренно: избыток ароматизатора делает вкус резким.



## Часть I

# СЫРЬЕ

## Мука, крахмал, орехи

Мука лежит в основе изделия, но в каждом виде теста выполняет свою задачу. В бисквите она поддерживает воздушную массу, песочному тесту придает рассыпчатость, в затыжном печенье образует тонкий упругий пласт, а в кексе связывает жир, сахар, яйца и добавки. Поэтому важны и количество муки, и способ замеса.

Для печенья, кексов, бисквитов и песочного теста подходит слабая мука, содержащая 9–11% белка. Она дает нежную, рассыпчатую структуру, но хуже держит форму и не годится для дрожжевого хлеба и пиццы.

Сильная мука содержит 12–14% белка и более. Она образует крепкую эластичную клейковину, хорошо удерживает газы и помогает тесту сохранять форму. Такая