

Выпечка по ГОСТУ



Вкус нашего детства









Содержание



Введение

11

ПРО РЕЦЕПТЫ ЭТОЙ КНИГИ	12
ПРОДУКТЫ	18

ГЛАВА 1

Бисквитное тесто и изделия из него

20

РАБОТА С БИСКВИТНЫМ ТЕСТОМ	22
Бисквит основной	26
Бисквит с какао	28
Бисквит с орехами	30
Бисквитное пирожное с ореховым кремом	37
Бисквитное пирожное с шоколадным кремом	40
Бисквитное пирожное с белковым кремом	42
Пирожное «Мокко»	44
Бисквит «Буше». Основной рецепт	51



Пирожное «Буше» ореховое	54
Пирожное «Буше» помадное.....	56
Бисквит для рулета основной.....	60
Рулет с масляным кремом и желе.....	62
Рулет «Экстра»	
с творожным кремом	66
Рулет «Чешский»	70
Пирожное «Картошка»	75
Пирожное «Буковинский орех»	78
Торт «Подарочный»	82
Торт «Прага».....	85
Торт «Сказка»	88
Торт «Трюфель»	92
Торт «Вацлавский»	95
Торт «Гусиные лапки»	98
Торт «Калач».....	100
Торт «Журавушка»	102
Торт «Кольцо».....	106

ГЛАВА 2

Заварное тесто и пирожные из него

108

Работа с заварным тестом.....	110
Заварное тесто. Основной рецепт.....	112
Эклеры	114
Пирожные «Орешек»	118
Заварное кольцо	
с творожным кремом	120
Пирожные «Шу»	
с белковым кремом.....	122



ГЛАВА 3

Воздушные торты и пирожные

126

Правила работы с белками	128
Безе с кремом.....	130
Пирожные «Идеал»	132
Торт «Полет»	136
Торт «Киевский».....	138
Торт «Грильяжный».....	142

ГЛАВА 4

Песочное тесто, торты и пирожные

146

Работа с песочным тестом	148
Песочное тесто. Основной рецепт	150

Корзиночки с белковым кремом и фруктовой начинкой	155
Корзиночки с масляным кремом и фруктами	158
Корзиночки с кремом «Зефир».....	160
Полоски, глазированные помадой.....	162
Пирожное «Краковское»	164
Пирожное «Варшавское»	166
Песочное кольцо с орехами	168
Пирожное «Геркулес»	170
Пирожное «Дачное» с сахарной пудрой...	173
Торт «Абрикотин»	179
Торт «Ленинградский»	182
Торт «Листопад»	186
Торт «Добрынинский»	190

ГЛАВА 5

Кексы

194

РАБОТА С КЕКСОВЫМ ТЕСТОМ	196
--------------------------------	-----

Кекс «Столичный»	199
Кекс «Творожный»	202
Кекс «Ореховый»	204
Кекс «Уфимский»	206
Кекс «Свердловский»	208
Кекс «Шафранный»	210
Кекс в шоколаде	212
Кекс «Бисквитный»	214
Кекс «Янтарный»	216

ГЛАВА 6

Слоеное тесто и изделия из него

218

РАБОТА СО СЛОЕНЫМ ТЕСТОМ	220
Слоеное тесто. Основной рецепт	222
Пирожные «Бантики».....	224
Пирожное «Наполеон»	226
Языки слоеные.....	228
Пирожное «Берлинское»	230

ГЛАВА 7

Зефир, суфле и пастила

232

ЗЕФИР	236
ПАСТИЛА	241
ТОРТ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»	244



ГЛАВА 8

Кое-что еще

248

Овсяное печенье	250
Коржики	252
Заварная коврижка	254
Сочник	256
Печенье «Глаголики»	258
Миндальное пирожное	260
Печенье «Юбилейное»	264
Курабье бакинское	266
Нан бухарский	268

ГЛАВА 9

Мороженое

270

Пломбир в стаканчике	276
Эскимо	278
Крем-брюле	280
Фруктовое мороженое	284
Молочный коктейль	286

ГЛАВА 10

Основа

288

Сироп для промочки	294
Тиражный сироп	295
Помада	296
Помадка из сахарной пудры	299

Грильяж	300
Крем на сгущенке	304
Крем «Шарлотт»	305
Крем «Глясе»	307
Белковый заварной крем	308
Жареная бисквитная крошка	311
Список использованной литературы	316
Указатель	318





«Так же обстоит и с нашим прошлым. Пытаться воскресить его —
напрасный труд, все усилия нашего сознания тщетны. Прошлое
находится вне пределов его досягаемости, в какой-нибудь вещи
(в том ощущении, какое мы от нее получаем), там, где мы меньше
всего ожидали его обнаружить. Найдем ли мы эту вещь при жизни
или так и не найдем — это чистая случайность».

Марсель Пруст «В сторону Сванов»

МИНИСТЕРСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
УПРАВЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
СЕСОЮЗНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР
КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



РЕЦЕПТУРЫ НА ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ, КЕКСЫ И РУЛЕТЫ

МОСКВА
«ПИЩЕВ»
1978



ВВЕДЕНИЕ

Про рецепты этой книги 12 • Продукты 18



Три рецепта ЭТОЙ КНИГИ



Г ОВОРЯТ, ХОРОШИЕ ВОСПОМИНАНИЯ
СОХРАНЯЮТСЯ ЛУЧШЕ, ЧЕМ ПЛОХИЕ...

Не потому ли нам кажется, что в детстве трава была зеленее, воздух чище, люди добрее, а пирожные вкуснее? Не знаю, как быть с травой и небом, а вот пирожные вполне можно сравнить. Удивительно, но если готовить по гостовским рецептам, вкус получается тот самый... из детства и юности, такой правильный и такой узнаваемый.





Вот только готовить по этим рецептам непросто. Пропорции типа «возьмите 781 г муки, 139 г масла и 27 г яиц» остановят, пожалуй, даже опытных кулинаров.

ОТКУДА ЖЕ БЕРУТСЯ ТАКИЕ СТРАННЫЕ ЦИФРЫ? Все очень просто. На предприятиях общественного питания очень важными параметрами являются масса и количество изделий. Например, торт должен весить ровно 1 кг, а из заданного количества теста должно получиться ровно 100 пирожных. Поэтому для торта берут, к примеру, 370 г бисквита, 530 г крема, 50 г фруктов, 45 г помады и 5 г какао-порошка. Именно потому, что торт должен весить 1 кг, не больше и не меньше. Дома нам вес торта, в общем-то, не важен. Мы можем использовать чуть меньше крема или бисквита, добавить для украшения немного больше фруктов – на вкус это не повлияет, а готовить будет удобнее.



Кроме того, стоит учитывать, что на предприятиях немного другой подход к делу. Бисквит прослаивают кремом, а потом украшают, доводя вес до необходимого. А мы, если возьмем точно указанное в рецептуре количество крема или помады, не сможем толком украсить торт или заглазировать эклеры, так как это будет просто неудобно делать. А чтобы было удобно, хорошо бы иметь небольшой запас – тогда крем спокойно выдавливается из корнетика, а пирожные свободно окунаются в помаду.

ПОЭТОМУ ВСЕ РЕЦЕПТЫ В ЭТОЙ КНИГЕ БЫЛИ ОТКОРРЕКТИРОВАНЫ С УЧЕТОМ ТОГО, ЧТО МЫ ИХ БУДЕМ ГОТОВИТЬ ДОМА. Для изделий с кремowymi украшениями я немного увеличила количество крема, для песочных тортов сделала запас песочного теста (для удобства раскатки), а для глазированных изделий предлагаю брать чуть больше джема или помады.



Как составлена книга?

В ГОСТЕ ВСЕ РЕЦЕПТЫ БЫЛИ РАЗДЕЛЕНЫ НА ГРУППЫ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТЕСТА, НА ОСНОВЕ КОТОРОГО ДЕЛАЛИСЬ ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ. Я не стала отступать от этого правила. Вы найдете главы про бисквитное, песочное, слоеное, заварное, воздушное тесто. В начале каждой главы я привожу основной рецепт, рассказываю о технологии приготовления и правилах работы с тестом. Есть и отдельная глава, посвященная печеню, а также главы про мороженое и суфле.

Кроме того, в конце книги вы найдете подробную технологию приготовления кремов, сахарных сиропов, помады, грильяжа и некоторых других полуфабрикатов, совершенно необходимых для создания тортов и пирожных по ГОСТам.

ВАЖНО!

ХОЧУ ВАС ПРЕДУПРЕДИТЬ, ЧТО ПОДАВЛЯЮЩЕЕ БОЛЬШИНСТВО ИНГРЕДИЕНТОВ В ЭТОЙ КНИГЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ОТМЕРЕНО В ГРАММАХ.

В выпечке точность важна, как в никакой другой области кулинарии. Тщательно отмеряя составляющие, вы гарантируете правильный результат. Поэтому весы – это главное, что надо иметь, приступая к выпечке по рецептам из ГОСТа.

ТАКЖЕ ВЫ ВЯРД ЛИ ОБОЙДЕТЕСЬ БЕЗ МИКСЕРА И БЛЕНДЕРА. Миксер с насадками для взбивания просто необходим для приготовления безе, бисквитов и кексов, а блендер поможет измельчить орехи, приготовить пюре или размолоть бисквит в крошку.

И ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ДУХОВКИ! Это можно сделать, купив термометр для духовки и разместив его на противне, где собираетесь печь. Температура выпечки в рецептах этой книги взята из технологических указаний к ГОСТам и проверена мной в каждом рецепте.



