

ИРИНА ЧАДЕЕВА

# Выпечка по ГОСТУ



ВКУС НАШЕГО ДЕТСТВА

90 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ  
СОВЕТСКОЙ ЭПОХИ,  
в том числе торты  
«Сказка», «Прага»,  
«Киевский», «Птичье  
молоко», пирожные  
«Наполеон» и эклеры,  
воздушное **безе** с кремом,  
**зефир** и **пастила**

ЛАУРЕАТ  
ГУРМАН

международный конкурс  
кулинарных книг

# Выпечка по ГОСТу



Вкус нашего детства





ИРИНА ЧАДЕЕВА

# Выпечка по ГОСТу



Вкус нашего детства



Москва  
2017

**Чадеева, Ирина Валентиновна.**  
Ч-13 Выпечка по ГОСТу / Ирина Чадеева. – Москва : Издательство «Э»,  
2017. – 320 с. – (Кулинарное открытие).

ISBN 978-5-699-94929-8

Советские пирожные и торты – вечная классика и теплые воспоминания. Почему эти десерты были такими замечательными? Не только потому, что это вкус нашего детства. Приготовление советских сладостей велось в соответствии со специальными ГОСТами, а это значит идеальные пропорции и ничего лишнего! Можно ли сегодня вернуть тот знакомый правильный вкус? Конечно, и в этом поможет Ирина Чадеева. Она отобрала 90 лучших сладких рецептов из советских времен и готова поделиться ими с вами!

УДК 641.55  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-94929-8

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2017

*Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.*

Издание для досуга

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

**Чадеева Ирина Валентиновна**  
**ВЫПЕЧКА ПО ГОСТУ**

Ответственный редактор *А. Братушева*  
Руководитель проекта *М. Васильева*  
Корректор *Л. Воробьева*  
Дизайнер *Ю. Анохина*

Во внутреннем оформлении использованы фотографии и иллюстрации:  
Invisible Studio, Baleika Tamara, Kostenko Maxim, Stocksnapper, Hintau Aliaksei, Fears,  
Nik Merkulov, watin, jovic, Katrien 1, Hank Frentz, TADDEUS, Theeradech Sanin, siloto, Brandi B, Perry Correll,  
Valentin Agapov, maljuk, Filipchuk Oleg, K13 ART, Picsfive / Shutterstock.com  
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.  
Тел. 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының  
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.  
Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ  
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей  
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 15.03.2017. Формат 60х84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 37,33.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-94929-8



9 785699 949298 >



В электронном виде книгу издательства вы можете  
купить на [www.litres.ru](http://www.litres.ru)

ЛитРес:

СВОБОДА СЛОВА ИДУТ ВМЕСТЕ







# 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<br>и фруктовой начинкой ..... | 155 |
| Корзиночки с масляным кремом<br>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

### Оснoвы

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 СВАНА»



РЕЦЕПТУРЫ  
НА ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ,  
КЕКСЫ И РУЛЕТЫ

МОСКВА  
«ПИЩЕВ»  
1978



# ВВЕДЕНИЕ

Про рецепты этой книги 12 • Продукты 18



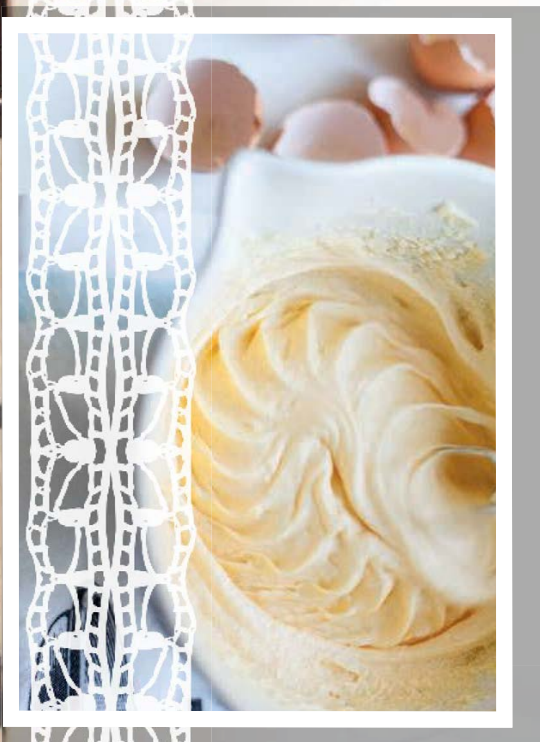
# Три рецепта ЭТОЙ КНИГИ



**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 кремовыми 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.







Торты, пирожные и кексы, которые вошли в эту книгу, **УЖЕ НЕ РАЗ**  
**ПРИГОТОВЛЕНЫ И ОПРОБОВАНЫ ЧИТАТЕЛЯМИ МОЕГО**  
**БЛОГА.** Надеюсь, и вы освежите свои воспоминания или поможете  
вспомнить юность родителям, бабушкам и дедушкам.

# ПРОДУКТЫ



## Мука

**МУКА ВО ВСЕХ РЕЦЕПТАХ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ**, высшего сорта. Перед применением ее необходимо просеять, чтобы она насытилась воздухом и хорошо распределилась в тесте.

## Масло

**ХОТЯ В БОЛЬШИНСТВЕ ВИДОВ ТЕСТА ПО ГОСТУ ДОЛЖНО ПРИМЕНЯТЬСЯ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО**, не секрет, что частенько его заменяли маргарином, в первую очередь из-за большей доступности последнего. Необходимо помнить, что стандартная жирность сливочного масла в ГОСТе – 82,5%. При использовании масла с меньшей жирностью или маргарина могут возникнуть проблемы, например, с приготовлением крема. Масло способно создать стойкую эмульсию с определенным максимальным количеством жидкости, и если взять менее жирное масло, крем при взбивании может начать расслаиваться. Также жирность масла важна в слоеном тесте, где к нему добавляют определенное количество муки для связывания лишней влаги.



•  
**ЕСЛИ ВЫ ВМЕСТО МАСЛА ИСПОЛЬЗУЕТЕ МАРГАРИН**, проверьте, чтобы его жирность составляла 82,5% или более.  
•

## Яйца

**ЧЕМ СВЕЖЕЕ ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ЯЙЦА – ТЕМ ЛУЧШЕ ОНИ ВЗБИВАЮТСЯ.** Это не касается белков, которые для лучшего взбивания должны немного загустеть (чем меньше в белках влаги, тем лучше они взбиваются). Для этого их можно оставить в холодильнике на день-два или брать белки не от самых свежих яиц.

•  
**СТАНДАРТНОЕ ЯЙЦО ВЕСИТ 55 Г  
СО СКОРЛУПОЙ И 50 Г БЕЗ СКОРЛУПЫ,**  
при этом желток весит 17–20 г, а белок  
33–36 г. Крупное яйцо весит 60–65 г,  
маленькое – 45–50 г. Я очень рекомендую  
использовать крупные яйца С0 во всех  
рецептах с бисквитным тестом.  
•



Также лучше взбиваются теплые яйца, потому что в них быстрее растворяется сахар. А вот белки в ГОСТе рекомендуют взбивать охлажденными, хотя, на мой взгляд, более крепкой получается меренга из теплых (комнатной температуры) белков.

На предприятиях общественного питания часто вместо цельных яиц использовался меланж – замороженные яйца без скорлупы. Меланж невозможно разделить на белки и желтки, и многие рецепты основаны на использовании именно меланжа. В этой книге меланж заменен обычными яйцами.

Поскольку для гостовских рецептов очень важна масса продуктов, в большинстве рецептов я привожу массу яиц и количество целых яиц (или белков, желтков), которое этой массе соответствует.

## Сахар

**САХАР ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В ПОДАВЛЯЮЩЕМ  
БОЛЬШИНСТВЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.**

Для того чтобы кристаллы сахара быстрее растворялись при взбивании, я советую брать мелкий сахар.

Но помните, что в сливочном масле (без яиц) сахар не растворяется. Именно поэтому в кремах рекомендуется использовать либо сироп, либо сахарную пудру и сгущенное молоко. Ни в коем случае не заменяйте пудру сахаром (если в рецепте не указано иное), в готовом креме сахар будет хрустеть на зубах! Будьте внимательны и с ванильным сахаром, растирайте его в ступке перед добавлением в крем, а если варите сироп (например, для крема «Шарлотт»), его можно добавить с основной массой сахара перед варкой.



## ГЛАВА 1

# БИСКВИТНОЕ ТЕСТО *и изделия из него*

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



### **БИСКВИТ – ОДИН ИЗ ОСНОВНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

**ДЛЯ ИЗДЕЛИЙ ПО ГОСТУ.** Без него не обойдется большинство тортов и пирожных, а жареной бисквитной крошкой обсыпает верх и бока самых разных изделий. Сразу хочу заметить, что рецепт бисквита по ГОСТу не отличается от аналогичных рецептов в других странах. Рецепт этот выверен многими поколениями кондитеров, отработан и доведен до совершенства. Правильный бисквит – пышный, нежный, упругий, с однородным пористым мякишем и светло-коричневой корочкой. Чтобы его приготовить, вам понадобятся только сахар, мука и яйца. И никакого разрыхлителя!



# РАБОТА С БИСКВИТНЫМ *тестом*



**Д**ЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИСКВИТА яйца целиком или отдельно желтки и белки взбивают с сахаром до полного растворения кристаллов сахара и перемешивают с мукой. Тесто надо использовать сразу, иначе оно осядет. Поэтому готовьте формы и разогревайте духовку заранее.

## *Почему поднимается бисквит?*

Мельчайшие пузырьки во взбитом тесте наполнены воздухом, при нагревании воздух расширяется, и пузырьки увеличиваются в объеме, соответственно, поднимается и тесто. Бисквит пекут при достаточно высокой температуре, чтобы воздух в тесте быстро прогрелся, а яично-мучная основа запеклась. Для выпечки оптимальны температура 180–200 °С и время 25–30 минут. Если бисквит не допекся, он будет влажным и быстро опадет. Определить готовность можно с помощью деревянной шпажки



или зубочистки. Проткните ей середину коржа и достаньте, палочка должна остаться сухой и чистой. Другой способ – просто надавить пальцами на поверхность, у готового бисквита она упругая и плотная.

**СУЩЕСТВУЕТ НЕСКОЛЬКО СПОСОБОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИСКВИТА.** На выходе они дают немного разный результат, но в целом очень похожи и в большинстве случаев взаимозаменяемы.

**ПЕРВЫЙ СПОСОБ** – обычный, домашний, когда желтки и белки по отдельности взбивают с сахаром, смешивают и добавляют муку. Приготовленное таким образом тесто хорошо держит форму, высоко поднимается и отлично подходит для выпечки тортовых коржей.

**ВТОРОЙ СПОСОБ** связан с особенностями использования яиц в кондитерской промышленности. Напомню, что на предприятиях обычно используется меланж – замороженные яйца без скорлупы, которые невозможно разделить на белки и желтки. Поэтому по второму способу яйца взбивают с сахаром целиком в густую, тягучую массу, которую потом смешивают с мукой. Такой бисквит чуть более плотный, но за счет меньшего объема более влажный и очень пластичный, из него хорошо сворачиваются рулеты.

Частенько в справочниках встречается и рецепт бисквита с подогревом. В этом случае смесь яиц с сахаром взбивают, нагревая на паровой бане до 40 °С, а потом при взбивании же охлаждают. Такой способ придуман для лучшего растворения кристаллов сахара и более качественного взбивания, особенно больших объемов смеси. Бисквит получается более сухим, чем предыдущий вариант, тесто лучше держит форму. Но, на мой взгляд, в домашних условиях при наличии мощного миксера бисквит с подогревом делать невыгодно – уходит больше времени, а результат – такой же, как и в первом варианте.



ЕЩЕ ОДИН, НЕМНОГО ОСОБНЯКОМ  
СТОЯЩИЙ РЕЦЕПТ – «БИСКВИТ  
КРУГЛЫЙ», ИЛИ БИСКВИТ «БУШЕ».

Из этого бисквита пекут круглые  
лепешки для пирожных, отсаживая  
тесто прямо на застеленный  
бумагой противень. Очень важно,  
чтобы тесто хорошо держало  
форму и не расплзлось, поэтому  
и рецептура немного отличается  
от обычного бисквита: желтки  
и белки тщательно взбиваются  
отдельно, а сахара и муки берется  
меньше, чем обычно. Эти лепешки  
очень пористые и нежные.

Все эти вышеописанные бисквиты можно готовить  
также с какао-порошком и орехами. Для этого  
в рецептуре часть муки заменяется соответствующими  
продуктами. Некоторое количество муки  
можно заменить крахмалом (хотя хочу заметить,  
что хлебопекарная мука высшего сорта, прода-  
ющаяся в России, в большинстве случаев отлич-  
но подходит для бисквитов и не требует замены  
крахмалом). Бисквиты с крахмалом меньше опа-  
дают после выпечки, но больше крошатся при на-  
резке, а кроме того, менее пластичные, и значит,  
не годятся для рулетов. Иногда в бисквит добав-  
ляют немного сливочного масла – это хорошо ув-  
лажняет мякиш, бисквит получается более плот-  
ным, прекрасно режется без предварительного  
выстаивания и имеет очень хороший вкус.





## *Отдельно следует сказать про размеры форм*

Стандартный килограммовый торт имеет диаметр 20 см, и для такой формы потребуется бисквит из 4 яиц. Из 6 яиц получится бисквит для торта в полтора килограмма, диаметром 24–25 см. Средняя высота выпеченного бисквита по нижеприведенным рецептам 4,5–5,5 см. Чтобы бисквит хорошо вынулся из формы, стенки и дно ее смазывают мягким сливочным маслом и присыпают мукой, также можно на дно положить кружок бумаги.

Горячий выпеченный бисквит оставляют в форме на 5–10 минут, за это время между стенками формы и бисквитом образуется щель, и бисквит легко вынимается переворачиванием на решетку.

**СОВЕТУЮ ВСЕГДА ПЕРЕВОРАЧИВАТЬ  
ВЫПЕЧЕННУЮ ЗАГОТОВКУ** – тогда  
верх коржа получится идеально  
ровным. Если у вас нет решетки,  
остудите корж в форме и только  
потом переверните.

Большинство бисквитов пекут заранее. Дело в том, что только что выпеченный бисквит имеет слишком пышный и нежный мякиш. С ним сложно работать, так как он сильно крошится, а при пропитке сиропом размокает и превращается в кашу. Чтобы этого избежать, бисквит выстаивают, то есть оставляют при комнатной температуре на 5–12 часов и более. Если вы пекли бисквит на бумаге для выпечки, ее удалять не надо. Просто переверните бисквит на решетку и оставьте. Бумагу удаляют непосредственно перед использованием. Если дома у вас жарко и сухо, дождитесь, пока бисквит полностью остынет, и заверните в пленку, иначе он может засохнуть.



# Бисквит ОСНОВНОЙ



ПОНАДОБИТСЯ: ФОРМА Ø 20 см или КВАДРАТНАЯ 18×18 см, СМАЗАТЬ МАСЛОМ  
и ПОСЫПАТЬ МУКОЙ | ДУХОВКУ РАЗОГРЕТЬ до 200 °C



4 яйца (220 г)

120 г САХАРА

120 г муки (или 100 г муки  
и 20 г КРАХМАЛА)



- 1 Разделите яйца на желтки и белки. Взбейте желтки с 2/3 сахара до получения светлой густой массы.
- 2 Белки взбейте до пиков, добавьте сахар и взбивайте дальше до плотности и блеска (около минуты). Слишком сильно (как для меренги) взбивать белки не стоит, бисквит может плохо подняться.
- 3 Смешайте осторожно белки и желтки в однородную массу.
- 4 Всыпьте просеянную муку и перемешайте аккуратно, но тщательно и довольно энергично. Мешать удобно движениями от края миски, опуская тесто в середину, при этом поворачивая миску.

**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ТО, ЧТО СЛИШКОМ ДОЛГО МЕШАТЬ НЕ НАДО!** Как только комочки сухой муки исчезли, тесто готово. Слишком долгое перемешивание приведет к тому, что тесто осядет, а выпеченный корж будет низким и плотным.



- 5 Готовое тесто вылейте в подготовленную форму.
- 6 Выпекайте 25–30 минут. Готовность определяют деревянной палочкой – на ней не должно остаться сырого теста, или нажатием – поверхность должна пружинить.
- 7 Готовый бисквит остудите в форме 5 минут, затем переверните на решетку. Оставьте для выстаивания на 5–12 часов.

❦

**ЕСЛИ ВАМ НАДО СРОЧНО  
ИСПЕЧЬ БИСКВИТ ДЛЯ  
ТОРТА И НЕТ ВРЕМЕНИ  
ДЛЯ ВЫСТАИВАНИЯ,** добавьте

в бисквит по основному  
рецепту 2 столовые ложки  
растопленного сливочного  
масла (в конце замеса)  
и выпекайте, как обычно,  
а количество сиропа  
для пропитки уменьшите  
в два раза.

❦





# Бисквит с какао



ПОНАДОБИТСЯ: КРУГЛАЯ ФОРМА Ø 20 см или КВАДРАТНАЯ 18×18 см, СМАЗАТЬ МАСЛОМ  
и ПОСЫПАТЬ МУКОЙ | ДУХОВКУ РАЗОГРЕТЬ до 200 °C



4 яйца (220 г)

120 г САХАРА

100 г МУКИ

20 г КАКАО-ПОРОШКА



ЭТОТ БИСКВИТ ГОТОВИТСЯ,  
как и обычный бисквит,  
но предварительно муку смешивают  
с какао-порошком и просеивают.