

Алина Ахмадиева

# Магия бисквита

★  
Пышный.  
Сладкий.  
До последней  
крошки.

@ALINA2CAKE\_SCHOOL



Алина Ахмадиева



★  
Пышный.  
Сладкий.  
До последней  
крошки.



# Магия бисквита

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ

**КОМСОМЛЬСКАЯ  
ПРАВДА**

2020











## От автора

6

## Технологии

10

## Бисквитные торты

Медовый	44
Шоколадный медовик	49
Наполеон	52
Птичье молоко	56
Тирамису	61
Красный бархат	64
Как у бабушки	68
Морковный король	73
Норвежский фьорд	76
Синнабон	81
Карамельная груша	84
Малиновый йогурт	88
Ангел	93
Нежность	96
Клубничный Мохито	101
Таиланд	104
Здравствуй, вишня, Новый Год!	109
Пряное яблоко	112
Вишневый лес	116
Малина Шоколадовна	120
Шампанского!	125

## Десерты

Капкейки ванильные	130
Капкейки шоколадные	132
Кейк-попсы «Апельсинки»	134
Кейк-попсы шоколадные	136
Десерт «Vitamin C»	138
Тирамису	142
Пирожное «Буэно»	144
Сэндвич из зефира	
«Черная смородина»	148
Маршмеллоу «Маракуйя»	150
Десерт «Павлова»	152
Чизкейк «Необычная классика»	155







!

,

-

,

:

...

.

!

,

!

-

,

?

,

,

...

...

-

,

.

,

.

,

.

.

.

!

.

.















1-2

( , )

3-5



11-14

14 10 5-6 16

- 10 - 200

( 1,5 )

31-36



90° ( ).

« » 6 8







•

(20-22° ).

•

•

•

•

•

•

(20-22° )

(40-45° ) -



?

(

).

«

»

20-25%



!



- 7-9%.

( )

10%

1-2 :



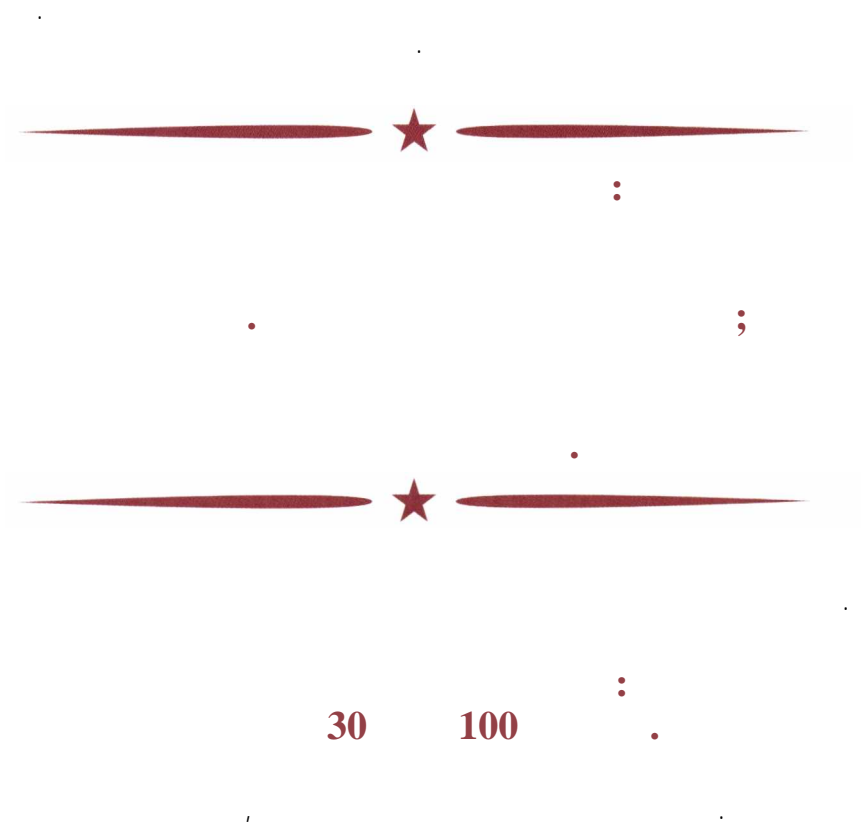






























72

10

4-6

72

2





- / ( , )
- / ( , )
- / ( , )







- « » ( )
- ( )
- :

« »

1:5 ( : )

).

10 ?

: 10 ?

: 10 ( 30 + 50 ) . 60° , ,

’

**(160-180 )** .

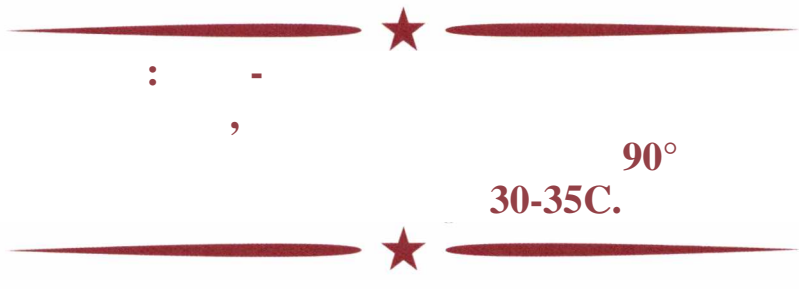
• ( ).

• NH.

• FX58.

45-50° ,

( ).







- 2-3
- 10
- ( )
- ( )
- 

?

( )

),

- 72

2-G C

.

- ( 2 )
- ( 1,5 )

2

2

20  
( )

16

$$16 \cdot 16 = 256 \quad 20 \cdot 20 = 400$$

$$256 / 400 = 0,64$$

16

256

20

400

0,64.



1

4

2

( 14 )

3

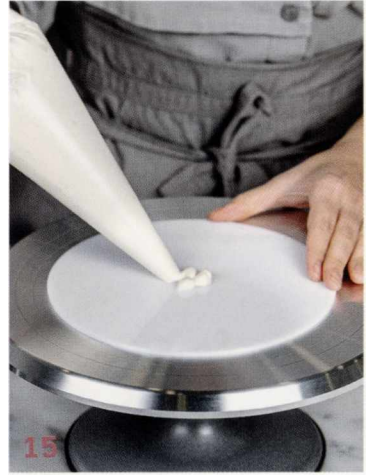


1,5-2

16



( 4 ).











1

1-2

2

3

4

5

6

8

9

2/3 ( -

).

5

5

90°









★

# Бисквитные торты

★



16

16





Direction	Frequency	Percentage	Frequency	Percentage	Frequency	Percentage
300-400	340		62		300	
	68		15	30%	300	
	140	(35-38%)	14		60	
	60	( )	70		140	
	80		1			
	8		-			
200°	-		-		-	
		(155—165° )				
35°	-		-		-	
55°	-		108°	30%,		
		( 4-5 )		25%		
2-4	-				3-5	
	16					
					20-30%	
1	2					
4-5	-					
14	-					
( )						





















16

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

« 16 ».

2-3





**T**

«

»

	20		1		
	350		45		33-35%
82,5%	200	3,2%	525		150
(	) 140		120		650
			82,5%		
9%	1	(		2	
		)	55		

15

15

16-18

80°

10 - 50°

30

4-5

200°







•

14-16

3x7

•

•

1

•

•

16

•

16

•

•

•

1

•

•

4

•

•

2





(1)

120 ( )  
240  
75 34% 320  
150 33-35% 350 60°

(80-82 °C).

( 45° ).

35 °C.

1-2

(2)

121 °C.

115 °C,

0,8

180 °C 10-15

«

»

34% 75  
33-35% 100  
1

150

1

( ) 17

66

150

34% 150

(1) 100

100

(2) 100

2

( )

150

9

12

34

10

50 °C.

50-60













	90
15-20%	93
	188
	87
-	38
	0,5 . . .
	1 . . .
(2 . . . + )	93
	93
	1
	189
	-
	-
	-
	-
	-
	-
16	.
180°	-
50-60	.

























320 34% 405 (155- 165° ).  
 1 33-35% 440  
 8 ( ) 4 2-3  
 3,2% 100

82,5% 190 10  
 160 (!)  
 290  
 1 2-3  
 1

6-8 ( ) 4  
 200  
 25

1/3  
 1/2

50-60 170° ( ) 380  
 100  
 6  
 20

5-7









• 4

• 16

• 4 )

• « » « »

6-12





(3 16 )

33-35% (1) 200

34% 100

90

170

1

180

270

90

180

-

120

115

( 121 °C).

65

-

35

115 °C.

1,5

1

0,2

0,6 12

170°

300

33-35%

70

45

20

15-





- $4$  -  $1,5-2$
- $2 \times 2$  -  $250-300$  (1), (2),
- $(2)$ .
- $6$  - (1).
- $100-200$





(

)

50-60

30%,  
25%.

150

1

7,5

75

100

12

3-5

20%

20-30%

82,5%

130

150

215

1

50

35

2

30%  
33-35%

450

110

110

50

165-170°













90  
125  
125  
« » 50  
34% 50  
3,2% 5  
1x1  
45°C),  
170°  
25-30

«	»	(16)	(2)	310
				0,5/1
	15	«	»	-
(	) 3	(	)	150
3,2%	120			50
	2			25
82,5%	35	(	)	5
	30	(	)	2
	180			10
	80			(1)
(	) 3-4	5-10		-
82,5%	(	) 50		0,8
				-
				1
				(2).
2-3				30°
				-
	2		3-4	-
				100
3-4				33-35%
				50
				16
			200	-
			30	-
				-
	2-3			-
				-
	5			-
25		33-35%	(1)	150
180°	15-20	(	)	5
				34%
				150









82,5% 35-35% ( ) 186 45 42 210 1-2 68 7 0,8  
 (150- 160° ) 6 15 200  
 103-108° 160° 40-60  
 « (14 ) » 33-35% 100 60 400 20  
 ( ) 450 150 33-35% 80  
 150 ( ) 14 ( ) 2  
 150 150 75 10  
 38

Д

600  
33-35% 150  
80











60°

34% 320 10%  
33-35% 350

5% 100  
33-35% 250  
( ) 10  
40

45°

(

1-2

10

6-8

(

170  
75  
55  
25  
130

70°  
40°C

(  
25-30°

1-2

«(14)

»

200  
52  
( ) 8  
( ) 15-20

170°  
50-60

10

40  
33-35% 80  
10









•

•

1,5 ).

•

•

•

•

16

•

•

•

•

•





( )

280 (1),  
 240 80  
 260 160  
 33% 160 80

82,5% 70 (2).  
 / ( 121 °C).  
 1  
 7 115°  
 1 35-40°

( )

160 33-35% 150  
 320 ( ) 10  
 160 140

170° 150  
 50-60 ( 121 °C). 20  
 115° 10

33-35% 50  
 15  
 150

( ) 10  
 140

33-35% (1) 150  
 33-35 (2) 150  
 1  
 15-20 35-40°  
 10





•  
•

•  
•

•  
•

•

2-3  
0,5

1,5

(  
),

•  
•





	35	(	100	33-35%	600
82,5 %	30	)	250		150
	115	(	) 6		105
	60		70		,
	1		6		
9%	1				-
	160				-

10

35°

50-60°C.

2-4

16

180° , 3-5

(  
).













34% 180  
 (1) 33-35% 180  
 (2) 33-35% 180  
 2

(1)

15

3-4 )

33-35% 100  
 75  
 400

2

(2)

6-8

216  
 96  
 72  
 33  
 168

1

« » -  
 (2) » 14 )

10 300

75  
 ( ) 14  
 ( ) 6-10

170°

5-7

50-60

(80—90° )

200  
 20  
 20





• ...

• ... 4 ...

• ... « ... » ...

• ... 14 ...

• ... 2-3 ...

• ... 2 ...

• ... 16 ...

• ...

• ...

• ... 4 ...

• ... 1 ...

• ...





(80—

90°C).

15

185

80

60

24

(2)

132

1

15

200

1

6-8

20

« (4x1) »

3,2% 100

33-35% 200

( ) 8

34% 104

(0,7x0,7 )

100

15

100

170°

50-60

24

4

10

10

34% 90

(1) 33-35% 90

(2) 33-35% 90

90°C,

15

1

80

«

»

90°C.

( ) 4

10

(1)



























72  
33-35% (1) 40  
33-35% (2) 160  
34% 112  
( ) 0,4  
( ) 1  
( ) 0,3  
128  
( ) 10  
10  
(1)  
(  
25-35° ),  
(2)











82,5% 120  
180 6-8  
145  
30  
10  
120  
( )  
38% 100  
64% 50  
38% 150  
33-35% 220 30  
( ) 3 200  
15  
10  
170° 9  
35-45 6-8 33-35% (1) 150  
33-35% (2) 250  
33  
10  
38% 100 (1)  
33-35% 150 ( ) 250  
( ) 2 105  
10  
10 ( ) 8 (2)  
5-7 30-35°







•

4

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

1,5-2

16







5-10

( 118° ).

110° ,

60° .

---

33-35% 600  
150  
80

( )

2













« 14 »  
(2 )

3,2%

270

150

300

1,5 . .

1,5 . .

1 . .

70

0,5

0,5

50

160

40

( )

33-35% (1) 320

( ) 14

34% 300

33-35% (2) 540

90

332

30

190

( ) 12

4

6

( ) 4

82,5 %

30

( )

10 -

(1)

170°

10

1/3

0,5

2/3

(2),

12 -

106°

30

50-60

200

15









# Десерты









4  
 33-35% 400  
 100  
 95  
 2/3. 15-20 38% 120  
 50

(15 )

68 ( ) 300  
 169 105 45°  
 197 6  
 1 . . . ( ) 4  
 3  
 2  
 105 10  
 ( ) 75  
 135  
 56

180°

35°C.

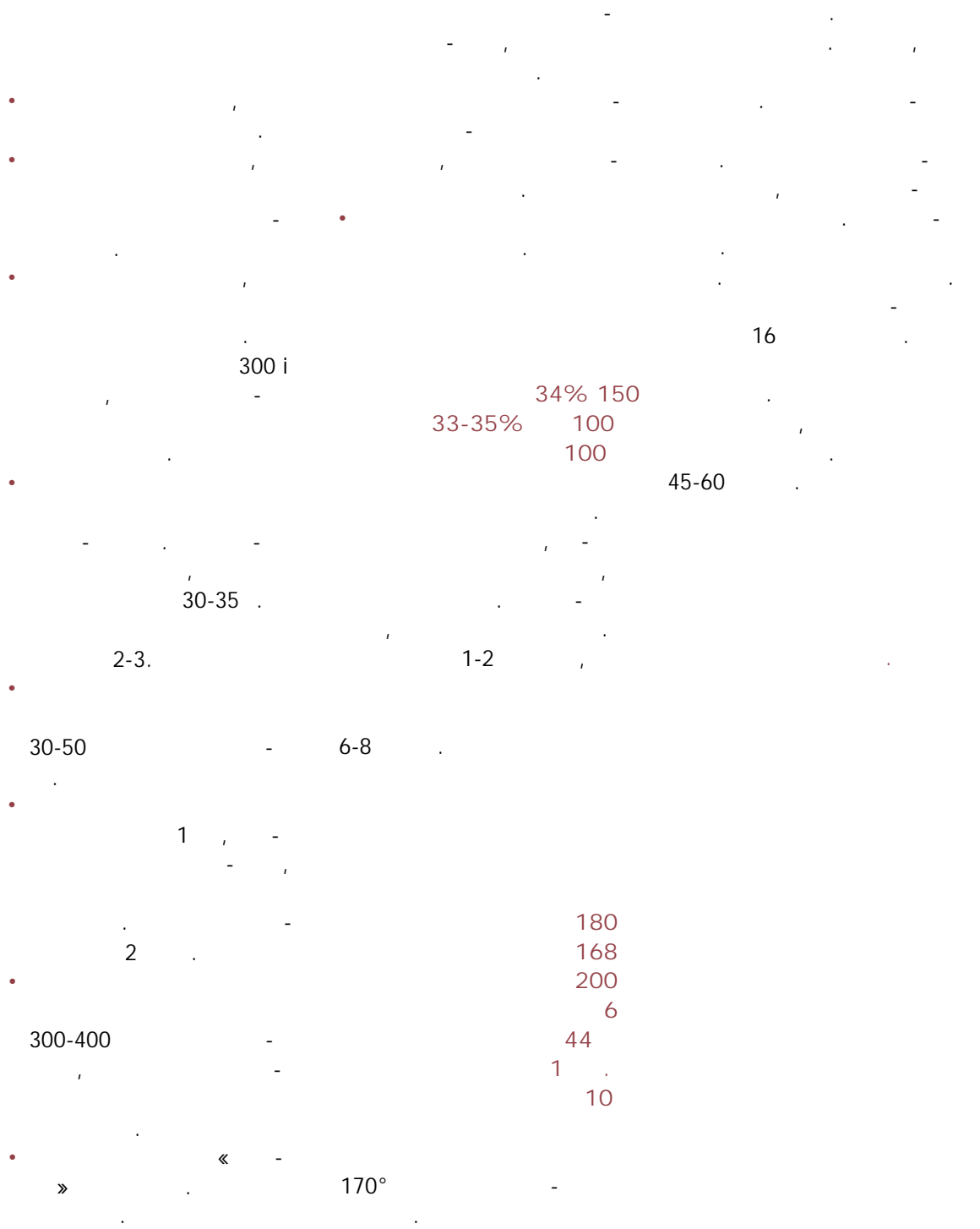




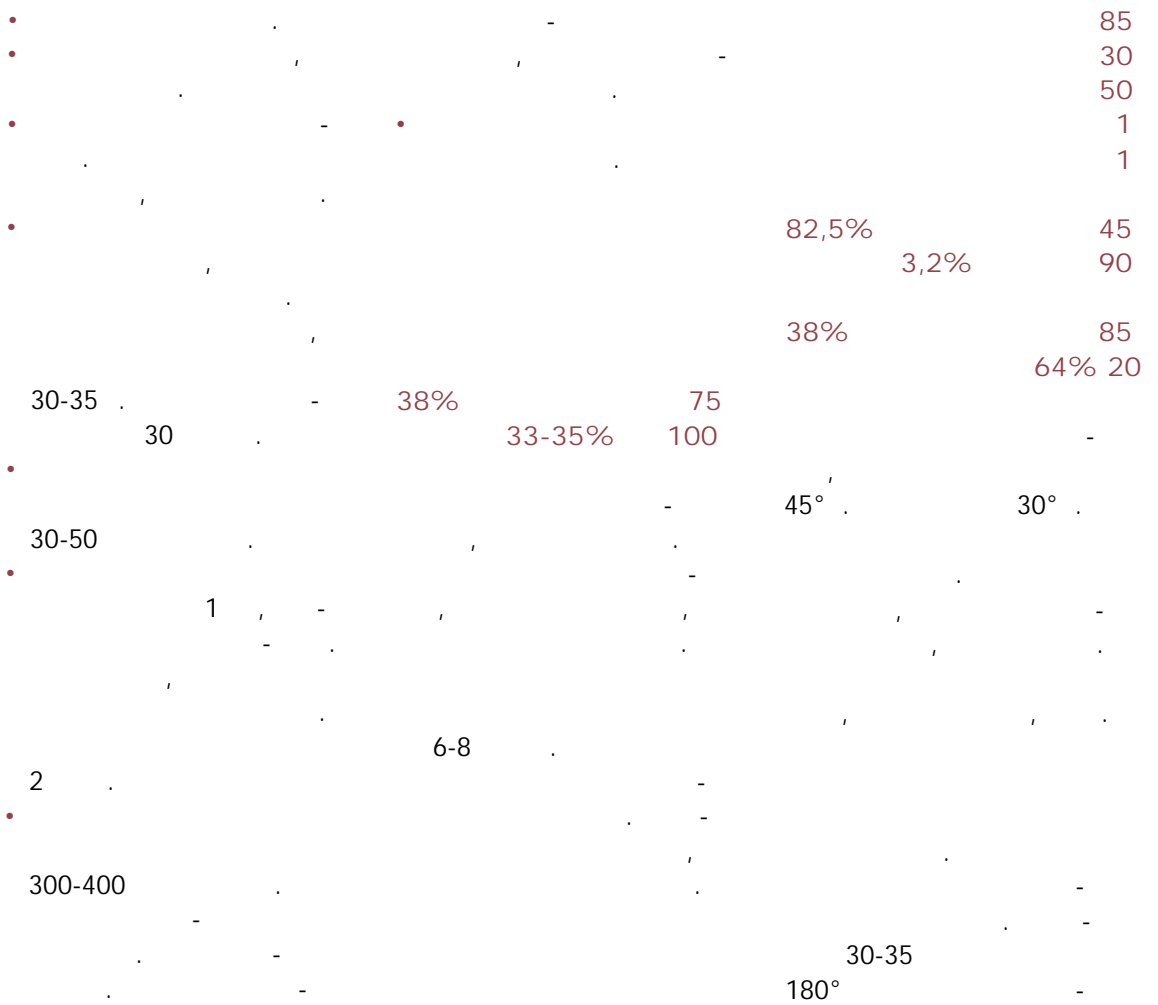
# Кейк-попсы «Апельсинки»

12-13 штук













# «Vitamin»

6

o 150

«

»

•  
•  
•  
•  
•

(1) 21  
55  
(1) 16  
) 5  
(2) 17  
(2) 18

10



(1),  
(1)

110°

90-100°

(2)  
(2)

, 5-7  
30-35°

14x14

24 . . . . . 115° ,

« » 82,5% 20  
 ( ) 115  
 3,2% 35 45  
 1/2 .

150 105  
 30 158  
 7 33-35% ( ) 9  
 ( ) 10 30 .

10 ( 45° ). 10  
 90° . 90°C.  
 30° , 30 .

16 2-4 . . . . .  
 . . . . .  
 60  
 120  
 60

( 121 °C).











« »

• 150  
 • 100 ( ) 4 . .  
 - 100 300  
 • 33-35% 60  
 - 15  
 • -  
 • -  
 • ( 1-2  
 1 ).  
 170° 7-8  
 • 3-4

• 0,8 ( )  
 ). 60  
 40  
 115  
 ( ) 6  
 250  
 33-35% 250

10

50-55°

40°







7-8

•

•

•

4-6

•

4-6

•

•

•

•





50  
 50 (150-160°) 38% 300  
 50  
 50 50  
 15  
 40-45°  
 1  
 10 3-4 ( )  
 50  
 160°C 38% 40  
 7-8 33-35% (1) 200  
 33-35% (2) 300 38% 350  
 100  
 ( ) 15 30 40-  
 45°  
 (1)  
 1  
 ( ) 200 (2)  
 125 6-8  
 40  
 150-160°  
 10-15





# Сэндвич из зефира «Черная смородина»

Граммовка указана для планетарного миксера, для ручного нужно уменьшить все ингредиенты в 2 раза.



2 « »  
 4 8 - -  
 10 250  
 15-20 160  
 160  
 360  
 11  
 « »  
 6-10 ( ) 2 2 - -  
 125  
 40 5-10 -  
 - 72  
 10 - 2  
 ( )  
 82,5% ( ) 124 110°  
 3 90-100°  
 86  
 40  
 56  
 240  
 1 30-40  
 165° 1  
 30





14x14

60-70°

(1)

(2)

(2)

35-40°

3x3

(1) 34

24

150

(1) 52

( ) 15

(2) 30

(2) 85

50

75

10

(1)

(1) 112°

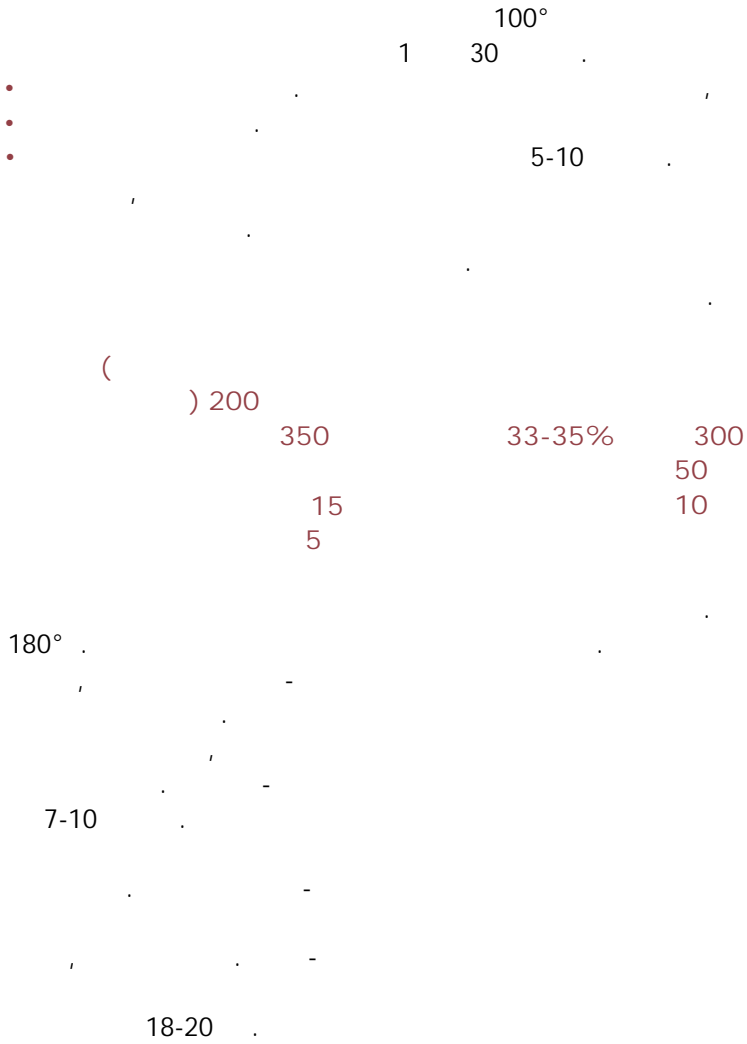






● 3

no 14 ●















-

( ) 200 ( ) 7

82,5% 95 47  
126  
10  
24  
158

45° ) ( 1/2 . 20

1  
30-40 - 4 .

10 .

121 °C. -  
11 115° ,  
56 -  
236 ,  
70 ,  
8 ,  
33-35% 18 30° .

35-40° . -

2-3  
100° -  
1 .











641.55

36.996

95

», 2020. - 160 .

?

?

?

?

@alina2cake\_school,

25 000

« »

», « », « », « »

© . 2020

© , 2020

©

ISBN 978-5-4470-0426-2

« » , 2020

127287,

« « »

, .1/23, . 1. www.kp.ru

25.02.2020.

80x100/16.

. . . 14,81.

3000

B3K-02359-20.

« », « - ».

610033, , , 122.

ISBN 978-5-4470-0426-2



9 785447 004262

16+

EAC

ISBN 978-5-4470-0426-2



9 785447 004262

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ

**КОМСОЛЬСКАЯ  
ПРАВДА**

Мечтаете стать кондитером, но не знаете, с чего начать? Бисквит кажется вам чем-то сложным и практически невозможным? А может, вы уже опытный пекарь и хотите выйти на новый уровень мастерства?

С книгой Алины Ахмадиевой, блогера, кондитера и преподавателя школы @alina2cake\_school, вы научитесь базовым принципам приготовления многослойных десертов, освоите технику сборки и покрытия тортов.

Пышные бисквиты, нежные муссы и воздушные кремы придется по вкусу вам и вашим гостям. И, кто знает, может, скоро вы откроете собственную кондитерскую?

«Эта книга –  
ваш друг,  
путеводитель  
и карта  
сокровищ  
в мире  
кондитерского  
искусства!»

Нина Тарасова  
Шеф-кондитер,  
международный консультант,  
@niksya

★ **Бисквит на бис!** ★