ООО «МЕХАНИЗМЫ» · ИНН 7810730142
196650, г. Санкт-Петербург, г. Колпино, ул. Финляндская, д. 33, лит. А, пом. 1Н, оф. 26
Тел.: +7 (812) 748-27-98 · 8 (800) 351-18-05

БЛОГ · СТАТЬИ

Орешки со сгущенкой: готовим печенье, как в детстве! Какой рецепт для теста выбрать и в какой печи выпекать



Делимся рецептом песочного теста для орешков со сгущёнкой. Объясняем, как подобрать блок-форму и определить, сколько рабочих зон печи нужно для вашего объёма выпечки.



Калачев Дмитрий
Эксперт по оборудованию

время чтения 3 мин · обновлено 25.11.2026



Готовое печенье «Орешки»

Песочные орешки с варёной сгущёнкой — десерт, знакомый многим с детства. Дома скорлупки можно испечь в обычной орешнице, а для кондитерской подобрать профессиональную печь с формой под орешки. Начнём с теста для пробной партии, а затем разберёмся, чем отличаются ПК-1 и ПК-2 и что ещё в них можно выпекать.

Как приготовить песочное тесто для орешков

Ингредиенты и порядок замеса

- Сливочное масло — 200 г
- Сахар — 120 г
- Ванильный сахар — 10 г
- Яйца — 2 шт.
- Мука — 500 г
- Разрыхлитель — ¼ чайной ложки
- Соль — щепотка

В глубокой чаше взбейте миксером мягкое сливочное масло с солью, обычным и ванильным сахаром. Масса должна стать светлой и пышной. По одному добавьте яйца, продолжая взбивать.

ХОРОШЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЗДЕСЬ
Производим
Поставляем
Обслуживаем
8 (800) 351-18-05
+7 (999) 024-38-88 Max · WhatsApp · Telegram
zakaz@mhnz.ru
mhnz.ru

Отдельно смешайте муку с разрыхлителем. Добавьте смесь в чашу и вымесите тесто руками до однородности.

Как испечь скорлупки и собрать орешки

Хорошо разогрейте орешницу, разложите кусочки теста по ячейкам формы и выпекайте до золотистого цвета. Дайте скорлупкам остыть, наполните их варёной сгущёнкой и соедините половинки.

Эти пропорции можно взять за основу для пробной партии. Если вы планируете выпускать орешки регулярно, проверьте на выбранной форме, сколько теста нужно на одну скорлупку и при каком режиме она получается нужной толщины и цвета. От этого зависит, как будет выглядеть готовое печенье и сколько скорлупок вы сможете испечь за смену.

Какую печь для орешков выбрать для кондитерской

У кондитерской печи ПК-1 одна рабочая зона для выпечки. В ней устанавливают одну блок-форму — пару плит, которые смыкаются вокруг порций теста. У кондитерской печи ПК-2 две рабочие зоны, поэтому можно выпекать изделия в двух блок-формах одновременно.



ХОРОШЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЗДЕСЬ
Производим
Поставляем
Обслуживаем
8 (800) 351-18-05
+7 (999) 024-38-88 Max · WhatsApp · Telegram
zakaz@mhnz.ru
mhnz.ru



Чтобы понять, хватит ли одной зоны, начните с планируемого выпуска. На каждый готовый орешек нужны две скорлупки. Уточните, сколько половинок помещается в выбранной форме, и учтите полный цикл: раскладку теста по ячейкам, выпечку и съём скорлупок. Так будет проще оценить, справится ли ПК-1 с вашим объёмом или стоит рассмотреть ПК-2.

Что ещё можно выпекать на печах ПК

Для орешков нужна форма, в которой получаются полые половинки под начинку. Если хотите выпускать, например, песочные корзинки, понадобится другая блок-форма. Со сменной оснасткой на печах ПК можно выпекать:

- скорлупки для орешков и шишек
- песочные корзинки, песочное и сдобное печенье

ХОРОШЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЗДЕСЬ
Производим
Поставляем
Обслуживаем
8 (800) 351-18-05
+7 (999) 024-38-88 Max · WhatsApp · Telegram
zakaz@mhnz.ru
mhnz.ru

- вафельные листы, трубочки, рожки, объёмные вафли и основы для конфет
- бисквитные фигурки и венские вафли
- пончики



Ассортимент кондитерских изделий, выпекаемых с использованием различных блок-форм

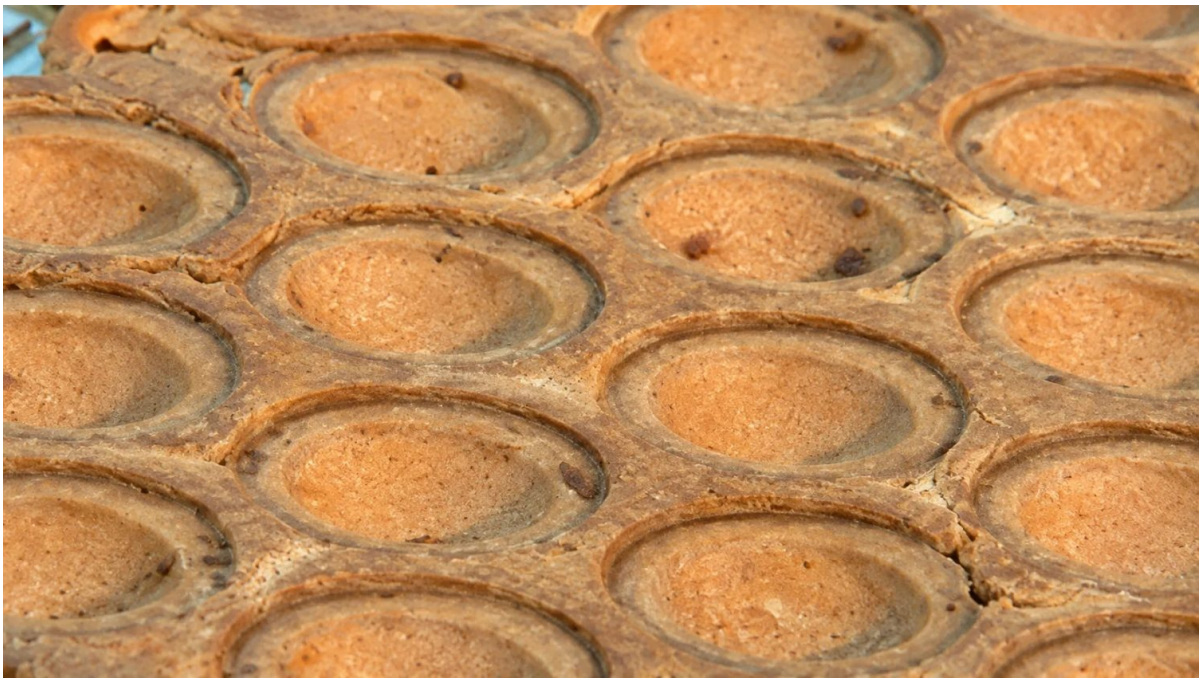
Если печь нужна для нескольких изделий, перечислите их при подборе. Так можно заранее уточнить, какие блок-формы понадобятся и какие из них войдут в комплект.

Как устроена выпечка в блок-форме

Нагрев плит и управление временем выпечки

При подборе ПК-1 или ПК-2 уточните, как нагревается блок-форма, можно ли отдельно задавать температуру верхней и нижней плит и как запускается таймер. От этих настроек зависит, как оператор задаёт режим выпечки для выбранной формы.





Как система отрезания юбок (СОЮ) облегчает удаление излишков теста

Когда плиты смыкаются, часть теста может выйти за контур ячейки. После выпечки по краю скорлупки остаётся тонкий наплыв — его называют облоем, или юбкой.

В блок-форме с системой отрезания юбок (СОЮ) вокруг ячейки предусмотрена специальная кромка. При смыкании плит специальная кромка уменьшает толщину излишков теста по контуру изделия. После выпечки этот наплыв легче отделяется при съёме скорлупки. Блок-формы бывают с СОЮ и без неё, поэтому при заказе стоит уточнить, в каком исполнении доступна оснастка для вашего изделия.

Подберём кондитерскую печь и блок-формы для ваших изделий

Поможем подобрать печь и блок-формы с учётом вашего ассортимента и объёма выпуска. Подготовим коммерческое предложение на выбранную комплектацию.

Перейти к подбору оборудования