

用瓶子做好吃的蛋糕

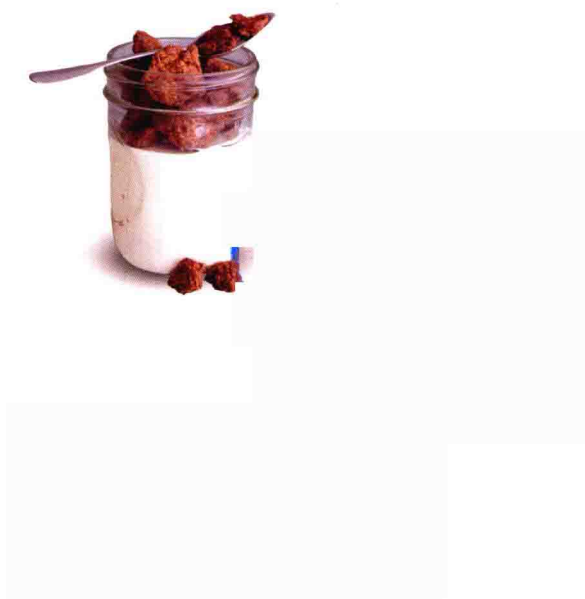
小小一只玻璃瓶，盛装日常生活中的精彩

〔日〕若山曜子 著 小司 译



用瓶子做好吃的蛋糕

〔日〕若山曜子 著 小司 译



图书在版编目(CIP)数据

用瓶子做好吃的蛋糕 / (日)若山曜子著;小司译

—海口:南海出版公司,2017.8

ISBN 978-7-5442-8854-5

I. ①用… II. ①若… ②小… III. ①蛋糕—制作
IV. ①TS213.23

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第080615号

著作权合同登记号 图字:30-2017-042

JARCAKE CHEESE & CHOCOLATE

by YOKO WAKAYAMA

Copyright © 2015 YOKO WAKAYAMA

Original Japanese edition published by OHZORA PUBLISHING CO., LTD.

All rights reserved

Chinese (in Simplified character only) translation copyright © 2017 by ThinKingdom Media Group Ltd.

Chinese (in Simplified character only) translation rights arranged with

OHZORA PUBLISHING CO., LTD. through Bardon-Chinese Media Agency, Taipei.

用瓶子做好吃的蛋糕

〔日〕若山曜子 著

小司 译

出 版 南海出版公司 (0898)66568511

海口市海秀中路51号星华大厦五楼 邮编 570206

发 行 新经典发行有限公司

电话(010)68423599 邮箱 editor@readinglife.com

经 销 新华书店

责任编辑 秦 薇

特邀编辑 牟 璐

装帧设计 李照祥

内文制作 博远文化

印 刷 北京华联印刷有限公司

开 本 787毫米×965毫米 1/16

印 张 6.25

字 数 60千

版 次 2017年8月第1版

2017年8月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5442-8854-5

定 价 39.80元

版权所有,侵权必究

如有印装质量问题,请发邮件至 zhiliang@readinglife.com

06 主要原料

07 主要工具

jar cheese cake

● 瓶子乳酪蛋糕

10 基础纽约乳酪蛋糕

12 变化款① 甜杏乳酪蛋糕

14 变化款② 黑糖香蕉乳酪蛋糕

16 变化款③ 红薯乳酪蛋糕

18 变化款④ 南瓜 + 姜双层乳酪蛋糕

20 变化款⑤ 卡门培尔坚果乳酪蛋糕

22 基础冻乳酪蛋糕

24 变化款① 蓝莓冻乳酪蛋糕

26 变化款② 黄豆枫糖冻乳酪蛋糕

28 变化款③ 树莓冻乳酪蛋糕

29 变化款④ 芒果冻乳酪蛋糕

31 枫丹白露

33 柠檬乳酪慕斯

34 基础舒芙蕾乳酪蛋糕

36 变化款① 抹茶白巧克力舒芙蕾乳酪蛋糕

39 柑橘乳酪克拉芙蒂

42 提拉米苏

43 桃子提拉米苏

45 水果千层生日蛋糕

47 胡萝卜蛋糕配奶油乳酪糖霜

49 蓝纹乳酪蔬菜慕斯

51 猕猴桃果酱

51 葡萄柚果酱

column 用市售的果酱也很方便!

53 枫糖牛奶花生酱

53 黑糖酱

jar chocolate cake

瓶子巧克力蛋糕

56 基础经典巧克力蛋糕

58 变化款① 苹果巧克力蛋糕

60 变化款② 马斯卡彭树莓巧克力蛋糕
column 自制树莓果酱

62 变化款③ 柠檬酱奶油巧克力蛋糕

64 基础巧克力慕斯

66 变化款① 焦糖香蕉巧克力慕斯

68 变化款② 奶香巧克力慕斯

69 变化款③ 白巧克力慕斯

72 巧克力布丁

73 白巧克力奶油布蕾

75 熔岩巧克力

77 白豆蔻风味的意式白巧克力奶油布丁

78 基础巧克力海绵蛋糕

80 变化款① 黑森林蛋糕

82 变化款② 巧克力草莓红酒冻英式松糕

84 变化款③ 栗子千层蛋糕

87 榛仁巧克力酱

87 柚子白巧克力酱

column 焦糖榛仁

89 冰激凌蛋糕

91 伯爵红茶风味热巧克力

column 如何把饮品做成礼物

92 Wrapping Idea 瓶子蛋糕包装技巧

94 瓶子蛋糕的美味秘诀 Q & A

96 写在最后的话

关于本书



- 1 大勺=15 毫升、1 小勺=5 毫升
- 请选用中等大小的鸡蛋（50 克左右）。
 - 本书中使用的微波炉功率为 600 瓦，如果用 500 瓦的微波炉，加热时间需延长至 600 瓦微波炉的 1.2 倍。
 - 食谱中标注的烤箱温度与加热时间仅供参考，请根据自家烤箱的性能酌情调整。
 - 如果用的是烤箱和微波炉一体的复合式烤箱，预热前要先使用微波炉。
 - 本书中用到的玻璃瓶有：德国 WECK 公司生产的“郁金香”系列 500 毫升玻璃瓶、法国 Le Parfait 公司生产的“双层密封”系列 500 毫升广口瓶、美国 Ball 公司生产的 245 毫升梅森瓶和“梅森精选”系列 250 毫升广口瓶，共 4 种。

用瓶子做好吃的蛋糕

〔日〕若山曜子 著 小司 译



什么是“瓶子蛋糕”？

就是用密封玻璃瓶做出来的蛋糕，
可以提前做好，便于携带的蛋糕。

瓶子蛋糕在纽约很受欢迎，因为它：

可以提前做好保存起来

做好的蛋糕很难保持最好吃的状态，
而用密封玻璃瓶做的蛋糕不易变色、变味，
美味可以封存 4 ~ 5 天。

携带方便

用玻璃瓶做奶油比较多的蛋糕或慕斯，
成品不易变形，而且便于携带。
可以当作小礼物送人，也可以带去参加朋友的聚会，或者在下午茶时享用。

可以直接放进烤箱烘烤

耐热性好的密封玻璃瓶，
既是容器，也是模具，可以直接放进烤箱。
本书中需要放入烤箱烘烤的蛋糕，用的是美国的梅森瓶和德国的 WECK 瓶等耐热玻璃瓶。
乳酪蛋糕和巧克力蛋糕用蒸烤法更好吃。
为了确保安全，一定要用“水浴法”。

手拙的人也能做出可爱的蛋糕

只要把原料一层层叠放在玻璃瓶中，做出的蛋糕就很可爱。
这是瓶子蛋糕最棒的地方，完全没有难度，
随随便便把瓶子塞满，就能做出好吃的蛋糕，太不可思议了。

在大多数人的印象中，做甜点很难，而“瓶子蛋糕”就是这么简单，
一定要试一下，享受其中的乐趣！



06 主要原料

07 主要工具

jar cheese cake

● 瓶子乳酪蛋糕

10 基础纽约乳酪蛋糕

12 变化款① 甜杏乳酪蛋糕

14 变化款② 黑糖香蕉乳酪蛋糕

16 变化款③ 红薯乳酪蛋糕

18 变化款④ 南瓜 + 姜双层乳酪蛋糕

20 变化款⑤ 卡门培尔坚果乳酪蛋糕

22 基础冻乳酪蛋糕

24 变化款① 蓝莓冻乳酪蛋糕

26 变化款② 黄豆枫糖冻乳酪蛋糕

28 变化款③ 树莓冻乳酪蛋糕

29 变化款④ 芒果冻乳酪蛋糕

31 枫丹白露

33 柠檬乳酪慕斯

34 基础舒芙蕾乳酪蛋糕

36 变化款① 抹茶白巧克力舒芙蕾乳酪蛋糕

39 柑橘乳酪克拉芙蒂

42 提拉米苏

43 桃子提拉米苏

45 水果千层生日蛋糕

47 胡萝卜蛋糕配奶油乳酪糖霜

49 蓝纹乳酪蔬菜慕斯

51 猕猴桃果酱

51 葡萄柚果酱

column 用市售的果酱也很方便!

53 枫糖牛奶花生酱

53 黑糖酱

jar chocolate cake

瓶子巧克力蛋糕

56 基础经典巧克力蛋糕

58 变化款① 苹果巧克力蛋糕

60 变化款② 马斯卡彭树莓巧克力蛋糕
column 自制树莓果酱

62 变化款③ 柠檬酱奶油巧克力蛋糕

64 基础巧克力慕斯

66 变化款① 焦糖香蕉巧克力慕斯

68 变化款② 奶香巧克力慕斯

69 变化款③ 白巧克力慕斯

72 巧克力布丁

73 白巧克力奶油布蕾

75 熔岩巧克力

77 白豆蔻风味的意式白巧克力奶油布丁

78 基础巧克力海绵蛋糕

80 变化款① 黑森林蛋糕

82 变化款② 巧克力草莓红酒冻英式松糕

84 变化款③ 栗子千层蛋糕

87 榛仁巧克力酱

87 柚子白巧克力酱

column 焦糖榛仁

89 冰激凌蛋糕

91 伯爵红茶风味热巧克力

column 如何把饮品做成礼物

92 Wrapping Idea 瓶子蛋糕包装技巧

94 瓶子蛋糕的美味秘诀 Q & A

96 写在最后的话

关于本书



1 大勺=15 毫升, 1 小勺=5 毫升

• 请选用中等大小的鸡蛋 (50 克左右)。

• 本书中使用的微波炉功率为 600 瓦, 如果用 500 瓦的微波炉, 加热时间需延长至 600 瓦微波炉的 1.2 倍。

• 食谱中标注的烤箱温度与加热时间仅供参考, 请根据自家烤箱的性能酌情调整。

• 如果用的是烤箱和微波炉一体的复合式烤箱, 预热前要先使用微波炉。

• 本书中用到的玻璃瓶有: 德国 WECK 公司生产的“郁金香”系列 500 毫升玻璃瓶、法国 Le Parfait 公司生产的“双层密封”系列 500 毫升广口瓶、美国 Ball 公司生产的 245 毫升梅森瓶和“梅森精选”系列 250 毫升广口瓶, 共 4 种。

主要原料

书中的食谱都很简单，因此原料的品质会直接影响成品的味道。
下面介绍一下本书中使用的原料。

• Cheese



奶油乳酪

在牛奶中加入淡奶油制作而成，是一种未成熟的全脂乳酪。口感润滑，味道略酸，适合做生乳酪蛋糕等。



卡门培尔乳酪 (Camembert)

表面布满白色菌丝，内芯柔软有咸味，外皮较硬，做蛋糕时也可以加入。



蓝纹乳酪 (Blue cheese)

在牛奶中加入青霉菌发酵而成，风味独特，略带咸味。可以根据喜好选择古贡佐拉 (Gorgonzola) 或罗奎福特 (Roquefort)。



马斯卡彭乳酪 (Mas carpone)

以鲜奶油为主要原料，乳脂含量约 80%，浓郁柔滑，口感略黏稠，有淡淡的甜香味。

• Chocolate



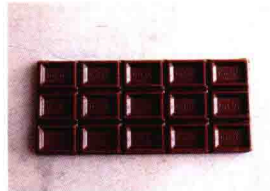
烘焙用 调温巧克力^①

本书中的“巧克力”均指调温巧克力。我用的是法芙娜公司的阿拉瓜尼苦巧克力 (Araguani, 可可含量为 70%)。



烘焙用 牛奶巧克力

可可中添加了乳制品、乳化剂等，口感温和。我用的是法芙娜公司的吉瓦娜牛奶巧克力 (Jivara, 可可含量为 40%)。



巧克力板

这种巧克力随处都能买到，主要是在可可液块或可可脂中加入乳制品制成的。我用的是苦巧克力。



白巧克力

不含可可，没有苦味，充满奶香。我用的是可可百利公司生产的纽扣白巧克力。

Others



可可粉

请选用不含砂糖的纯可可粉。我用的是法芙娜公司的可可粉，呈深红棕色。



砂糖

本书中最常用的是细砂糖与黑糖。纽约乳酪蛋糕中的细砂糖也可用上白糖^②代替。



淡奶油

我用的是乳脂含量约为 35% 的淡奶油，这种淡奶油不易出现油水分离，并且口感均衡。



黄油

本书中使用的是无盐黄油。乳酪中含有盐分，如果再用含盐的黄油，会影响成品的风味。

① couverture chocolate, 含至少 31% 的可可脂，融化速度快，富有光泽，可做甜点涂层。

② 日本特有糖品，以蔗糖为原料，未经漂白，自然结晶，质地湿润细致，有助于保持蛋糕的湿润度。

主要工具

下面向大家介绍一下本书中用到的4种玻璃瓶，以及制作乳酪蛋糕和巧克力蛋糕时必备的工具。

Jar



WECK

德国 WECK 公司生产的“郁金香”系列 500 毫升玻璃瓶，配上玻璃瓶盖和橡胶圈，可以达到密封效果。



Le Parfait

法国 Le Parfait 公司生产的“双层密封”系列 500 毫升广口瓶，加上内层盖子，可以达到密封效果。本书中用水浴法做的甜品没有使用这种玻璃瓶。



Ball

美国 Ball 公司生产的“梅森精选”系列 250 毫升广口瓶。加上内层圆盖，可以达到密封效果。瓶底直径 9.5 厘米，高 5.5 厘米，适合做布丁等小甜点。



Ball

美国 Ball 公司生产的 245 毫升梅森瓶，加上内层圆盖，可以达到密封效果。瓶底直径 7 厘米，高 10 厘米，适合用来烤制表面隆起的蛋糕。

Kitchen Tool



电子秤

请选用可以精确到克的电子秤，以便精准称量原料。



计量工具

用来量取牛奶、淡奶油的量杯，请尽量选择可用微波炉加热的产品，这样更方便。此外，还要准备量取砂糖等的量勺。



打蛋器

搅打混合原料时必不可少的工具。但在打发蛋白霜时，用电动搅拌器更方便，建议选用可以切换速度的电动搅拌器。



刮刀

混合原料，尤其是需要“切拌”时必不可少的工具，建议选用耐热性良好的硅胶刮刀。



搅拌盆

混合原料、打发蛋白霜、隔水加热时的必备工具，建议选用导热性好的不锈钢搅拌盆。



耐热盘

本书中的蛋糕都是用水浴法做的，用耐热盘既方便补充热水，也方便拿取玻璃瓶。



油纸

烤制膨胀性强、成品可能会隆出瓶口的蛋糕时，需要在玻璃瓶口处围一圈油纸。



厨房纸

用水浴法烤蛋糕时，一定要在耐热盘底铺上折叠好的厨房纸，使玻璃瓶保持稳定。过滤酸奶中的水分时也要用到厨房纸。



jar cheese cake

瓶子乳酪蛋糕

做乳酪蛋糕会用到 4 种乳酪：

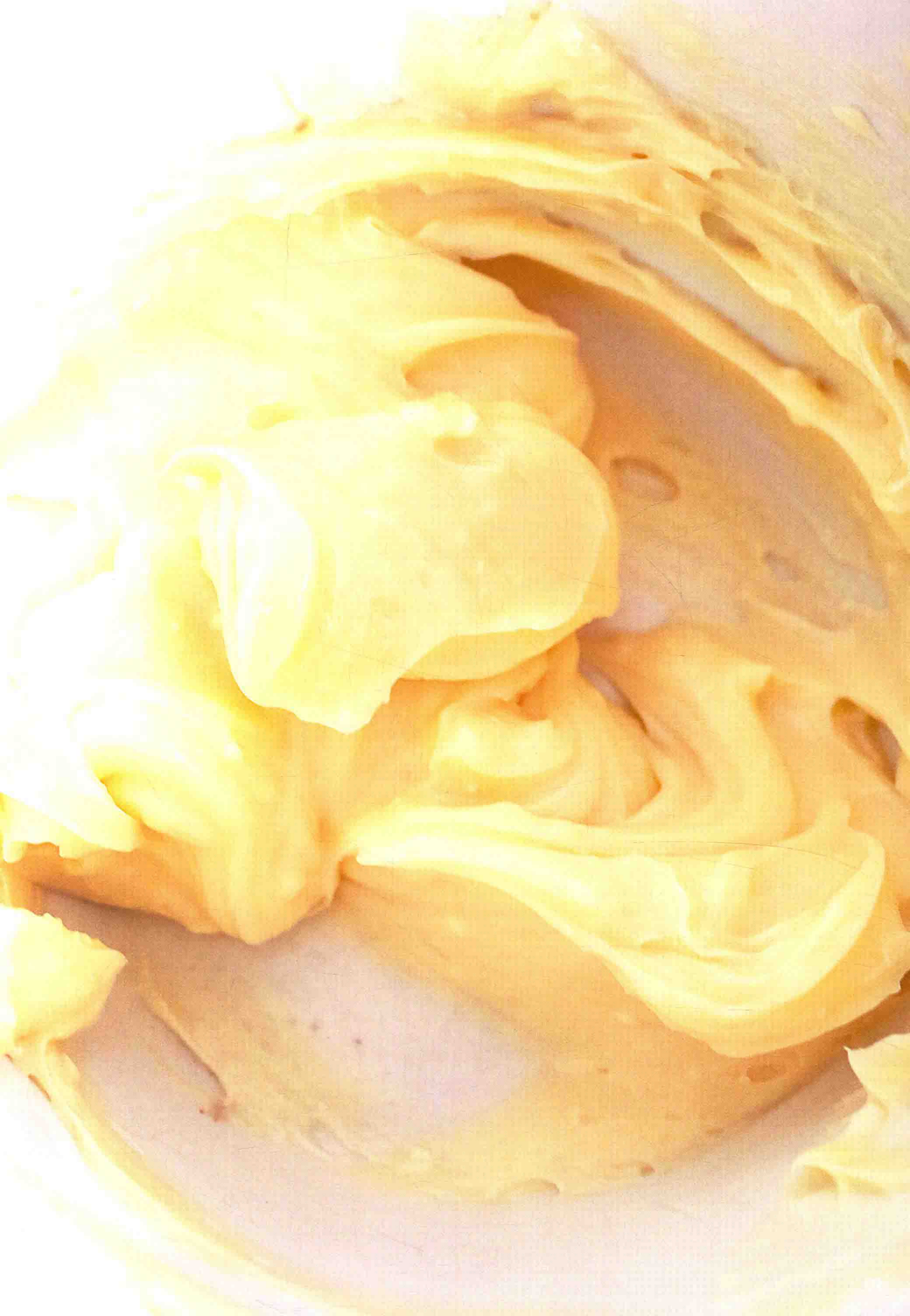
奶油乳酪、马斯卡彭乳酪、卡门培尔乳酪、蓝纹乳酪。

乳酪蛋糕包括基础纽约乳酪蛋糕、冻乳酪蛋糕、

舒芙蕾乳酪蛋糕，以及这些蛋糕的变化款。

此外，我们还会介绍最受欢迎的 21 种乳酪蛋糕。

一定有你喜欢的那一款。



基础

纽约乳酪蛋糕

这款蛋糕由居住在纽约的犹太人制作而成，由此闻名于世。

最大的特点就是用了大量的奶油乳酪，口感润滑。

做好这款蛋糕的关键就是：

将奶油乳酪仔细打发、低温隔水烘烤。



奶油乳酪…200 克
 酸奶油…90 克
 香草荚…1/4 根
 细砂糖…60 克
 无盐黄油…15 克
 鸡蛋…1 个
 蛋黄…1 个
 玉米淀粉…10 克

◎准备

- 奶油乳酪室温下软化。冬天可以隔水软化，或者用微波炉加热一下。
- 黄油用微波炉加热或隔水融化。
- 烤箱预热至 170°C。



1. 香草荚纵向切开，用刀尖剔出香草子。



2. 将 **1** 放入细砂糖中，再将香草荚中剩余的香草子用砂糖揉搓出来。



3. 将奶油乳酪放入搅拌盆中，用打蛋器搅打至细腻柔滑，然后加入细砂糖和香草子拌匀。



4. 将酸奶油倒入 **3** 中，用打蛋器搅拌均匀。



5. 倒入融化的黄油，搅拌均匀后放入打散的鸡蛋和蛋黄，搅打至顺滑。



6. 加入玉米淀粉，搅拌至看不到干粉。



7. 将做好的蛋糕糊倒入玻璃瓶中。



8. 在耐热盘中铺上厨房纸，摆好玻璃瓶，注入 2 厘米深的水。放入预热至 170°C 的烤箱里，隔水蒸烤 40 ~ 50 分钟。期间如果盘中的水蒸发过多，需要补充热水。



盖上盖子能够保证蛋糕冷却后口感湿润，这一点非常重要。

9. 烤至蛋糕表面微焦即可，在烤箱里放至温度降低一些后再取出玻璃瓶。盖上盖子，放至完全冷却（如果没有烤箱，可以用蒸锅隔水蒸熟，具体做法参见第 94 页）。

甜杏乳酪蛋糕

我在纽约吃过一款充满杏仁甜酒香味的乳酪蛋糕，

于是做了这道甜杏乳酪蛋糕。

我在玻璃瓶底加入了用杏仁甜酒和杏肉罐头混合而成的甜杏酱，

食用时一定要从最底层盛起，搭配上层的乳酪蛋糕一起享用。

Recipe

容量 245 毫升 × 3 瓶 可冷藏保存 5 天左右

奶油乳酪…200 克
酸奶油…90 克
香草荚…1/4 根
细砂糖…60 克
无盐黄油…15 克
鸡蛋…1 个
蛋黄…1 个
玉米淀粉…10 克
杏仁甜酒…1 小勺
杏肉（罐头）…3 块
杏仁片（可选）…适量

【甜杏酱】

A { 杏肉（罐头，滤除罐头汁）…100 克
玉米淀粉…1 小勺
杏仁甜酒…2 小勺
甜杏果酱…1 大勺

◎准备

- 奶油乳酪室温下软化。冬天可以隔水软化，或者用微波炉加热一下。
- 将 A 中的杏肉切成 7 毫米见方的小丁。
- 黄油用微波炉加热或隔水融化。
- 烤箱预热至 170°C。

- 1 制作甜杏酱。将 A 混合均匀后分成 3 份，分别倒入 3 个玻璃瓶中。
- 2 参照纽约乳酪蛋糕（第 11 页）的第 1 ~ 6 步制作蛋糕糊。
- 3 在蛋糕糊中倒入杏仁甜酒，拌匀后再倒入玻璃瓶中，将杏肉与杏仁片摆在表面。
- 4 在耐热盘中铺上厨房纸，摆好玻璃瓶后注入 2 厘米深的水。放入预热至 170°C 的烤箱中，隔水蒸烤 25 ~ 30 分钟，烤至蛋糕表面微焦。放在烤箱中稍稍冷却后再取出玻璃瓶，盖上盖子放至完全冷却（如果没有烤箱，可以用蒸锅隔水蒸熟，具体做法参见第 94 页）。

Memo

- 杏仁甜酒是以扁桃仁^①为原料制成的利口酒，有一种类似杏仁豆腐的香味，略苦。如果没有杏仁甜酒，也可以不加，但加了酒的蛋糕口感会更好。
- 杏肉罐头可用洋梨或黄桃等水果罐头代替，同样美味。
- 无论选用哪种水果，酱汁的做法不变。可根据个人喜好酌情添加杏仁甜酒。

①本食谱中的杏仁甜酒与杏仁片的原料均为扁桃仁。