

小小奶酪蛋糕

Tiny cheesecakes recipe book

食谱书

12平方厘米，圆形/四角形/棒状……36种美味的小小手工点心

〔日〕黑川愉子 著
谭颖文 译





小小奶酪蛋糕 食谱书

〔日〕黑川愉子 著
谭颖文 译

Tiny cheesecakes
recipe book

辽宁科学技术出版社
沈阳

CHICCHANA CHEESE CAKE NO RECIPE BOOK By Yuko Kurokawa

Copyright © Yuko Kurokawa, 2005 All rights reserved.

Original Japanese edition published by SHUFU-TO-SEIKATSU SHA LI

This Simplified Chinese language edition is published by arrangement wit.

SHUFU-TO-SEIKATSU SHA LTD.,Tokyo in care of Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo

©2012, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本SHUFU-TO-SEIKATSU SHA LTD.授权辽宁科学技术出版社在中国范围
内独家出版简体中文版本。著作权合同登记号: 06-2011第306号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目 (CIP) 数据

小小奶酪蛋糕食谱书 / (日) 黑川愉子著; 谭颖文

译. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2012.2

ISBN 978-7-5381-7322-2

I. ①小… II. ①黑… ②谭… III. ①奶酪—蛋糕—制
作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第002830号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 邮编: 110003)

印刷者: 沈阳天择彩色广告印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 210mm × 190mm

印 张: 4

字 数: 100 千字

出版时间: 2012 年 2 月第 1 版

印刷时间: 2012 年 2 月第 1 次印刷

责任编辑: 康 倩

封面设计: 袁 舒

版式设计: 袁 舒

责任校对: 李淑敏

书 号: ISBN 978-7-5381-7322-2

定 价: 25.00 元

投稿热线: 024-23284367 987642119@qq.com

邮购热线: 024-23284502

目录



第一章

小小的、圆圆的 家庭手工奶酪蛋糕

- 10 原味奶酪蛋糕 No.1
- 12 草莓奶酪蛋糕
- 14 原味奶酪蛋糕 No.2
- 16 焦糖奶酪蛋糕
- 18 抹茶卡门贝尔奶酪蛋糕
- 20 传统奶酪蛋糕+纽约奶酪蛋糕
- 22 红茶奶酪蛋糕
- 24 南瓜奶酪蛋糕
- 26 草莓牛奶奶酪蛋糕
- 28 歌鲁拱索拉坚果奶酪蛋糕
- 30 舒芙蕾奶酪蛋糕
- 32 椰奶芝麻舒芙蕾奶酪蛋糕
- 34 生奶酪蛋糕
- 36 黑糖大理石生奶酪蛋糕
- 38 奶酪包装纸的呢喃细语



本书各项参考依据

- ◆ 本书所指的1大匙为15ml、1小匙为5ml。
- ◆ 砂糖一律使用上白糖，鸡蛋则使用M尺寸（中型）。
- ◆ 微波炉的加热时间以500W为基准。
600W为书中的时间×0.8；400W则花费时间为书中的时间×1.2。当然，微波炉品牌不同，多少也会有些误差。
- ◆ 烤箱都必须事先设定好温度后预热备用。温度与烤蛋糕所需的时间，也会依据热力来源和品牌不同而有差异，请参考食谱内容，再依照实际状况自行调整。





第二章

烤成方形，摆在
咖啡杯旁的奶酪蛋糕

- 44 奶酪蛋糕棒
- 46 印度奶茶奶酪蛋糕棒
- 48 巧克力薄荷奶酪蛋糕棒
- 50 干燥水果核桃奶酪蛋糕棒
- 52 覆盆子生奶酪蛋糕块
- 54 红豆生奶酪蛋糕块
- 56 杏仁奶酪双层蛋糕块
- 58 可可糖霜奶酪蛋糕块
- 60 豆浆奶酪蛋糕
- 62 苹果奶酥奶酪蛋糕
- 64 地瓜奶酪蛋糕
- 66 红茶苹果奶酪磅蛋糕
- 68 香蕉焦糖奶酪磅蛋糕
- 70 杯装提拉米苏
- 72 白巧克力豆浆生奶酪蛋糕

满溢美味，
用奶酪做的小小点心



第三章

- 76 奶酪奶油夹心酥饼
- 78 奶酪布丁
- 80 奶酪巧克力碎片饼干
- 82 可可奶酪挞
- 84 茅屋奶酪咸风蛋糕
- 86 小小奶酪奶油派
- 88 关于材料二三事
- 90 开始动手做之前
- 92 以直径18cm的圆形烤模做
蛋糕所需的分量与时间





小小奶酪蛋糕 食谱书

〔日〕黑川愉子 著
谭颖文 译

Tiny cheesecakes
recipe book

辽宁科学技术出版社
沈阳

轻轻的、



A close-up photograph of a person's hand holding a small, brown, rectangular paper bag. The hand is positioned palm-up, with the bag resting across the fingers and thumb. The bag has a slightly crumpled texture and a small opening at the top. The background is a light-colored fabric with a delicate, repeating floral pattern in shades of pink and red. The lighting is soft and even, highlighting the textures of the skin and the paper.

一个 一个，





山山、
山山的，



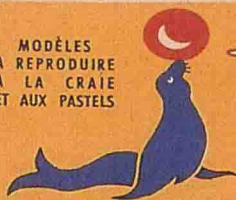
奶酪蛋糕。



Apprendre à dessiner
ET À COLORIER
ET SUCEZ LES BONS TOFFÉS

Lutti

MODÈLES
À REPRODUIRE
À LA CRAIE
ET AUX PASTELS



奶酪蛋糕

我的第一块奶酪蛋糕是上幼儿园时妈妈亲手为我做的半熟奶酪蛋糕。

烹饪手艺高超的妈妈为我做过很多点心，但我对奶酪蛋糕情有独钟。

时光飞逝。我在法国学习料理时，每天都要在料理学校试吃点心，那种甜蜜滋味仿佛溢满整个小城。每逢傍晚我就会试吃奶酪蛋糕，但不知为什么对那滋味总是欲罢不能。

现在回想起来，一定是因为想起了妈妈亲手为我做的奶酪蛋糕，饱含酸甜口感且充满回忆的点心，对我来说只有奶酪蛋糕。

用小小的烤模烤出许许多多的奶酪蛋糕后，希望你对其中每一个都充满美好回忆……

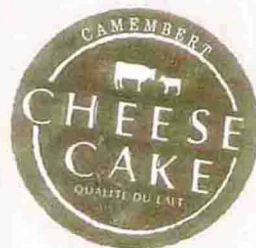
Lutti EST HEUREUX DE VOUS OFFRIRE CETTE ARDOISE

目录



小小的、圆圆的 家庭手工奶酪蛋糕

- 10 原味奶酪蛋糕 No.1
- 12 草莓奶酪蛋糕
- 14 原味奶酪蛋糕 No.2
- 16 焦糖奶酪蛋糕
- 18 抹茶卡门贝尔奶酪蛋糕
- 20 传统奶酪蛋糕+纽约奶酪蛋糕
- 22 红茶奶酪蛋糕
- 24 南瓜奶酪蛋糕
- 26 草莓牛奶奶酪蛋糕
- 28 歌鲁拱索拉坚果奶酪蛋糕
- 30 舒芙蕾奶酪蛋糕
- 32 椰奶芝麻舒芙蕾奶酪蛋糕
- 34 生奶酪蛋糕
- 36 黑糖大理石生奶酪蛋糕
- 38 奶酪包装纸的呢喃细语



本书各项参考依据

- ◆ 本书所指的1大匙为15ml、1小匙为5ml。
- ◆ 砂糖一律使用上白糖，鸡蛋则使用M尺寸（中型）。
- ◆ 微波炉的加热时间以500W为基准。
600W为书中的时间×0.8；400W则花费时间为书中的时间×1.2。当然，微波炉品牌不同，多少也会有些误差。
- ◆ 烤箱都必须事先设定好温度后预热备用。温度与烤蛋糕所需的时间，也会依据热力来源和品牌不同而有差异，请参考食谱内容，再依照实际状况自行调整。





第二章

烤成方形，摆在
咖啡杯旁的奶酪蛋糕



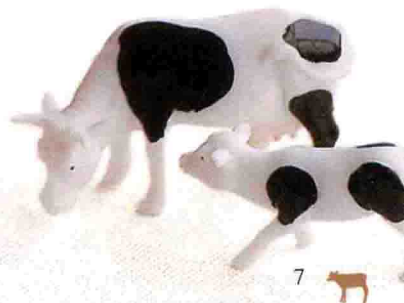
第三章

- 44 奶酪蛋糕棒
- 46 印度奶茶奶酪蛋糕棒
- 48 巧克力薄荷奶酪蛋糕棒
- 50 干燥水果核桃奶酪蛋糕棒
- 52 覆盆子生奶酪蛋糕块
- 54 红豆生奶酪蛋糕块
- 56 杏仁奶酪双层蛋糕块
- 58 可可糖霜奶酪蛋糕块
- 60 豆浆奶酪蛋糕
- 62 苹果奶酥奶酪蛋糕
- 64 地瓜奶酪蛋糕
- 66 红茶苹果奶酪磅蛋糕
- 68 香蕉焦糖奶酪磅蛋糕
- 70 杯装提拉米苏
- 72 白巧克力豆浆生奶酪蛋糕

满溢美味，
用奶酪做的小小点心



- 76 奶酪奶油夹心酥饼
- 78 奶酪布丁
- 80 奶酪巧克力碎片饼干
- 82 可可奶酪挞
- 84 茅屋奶酪戚风蛋糕
- 86 小小奶酪奶油派
- 88 关于材料二三事
- 90 开始动手做之前
- 92 以直径18cm的圆形烤模做
蛋糕所需的分量与时间



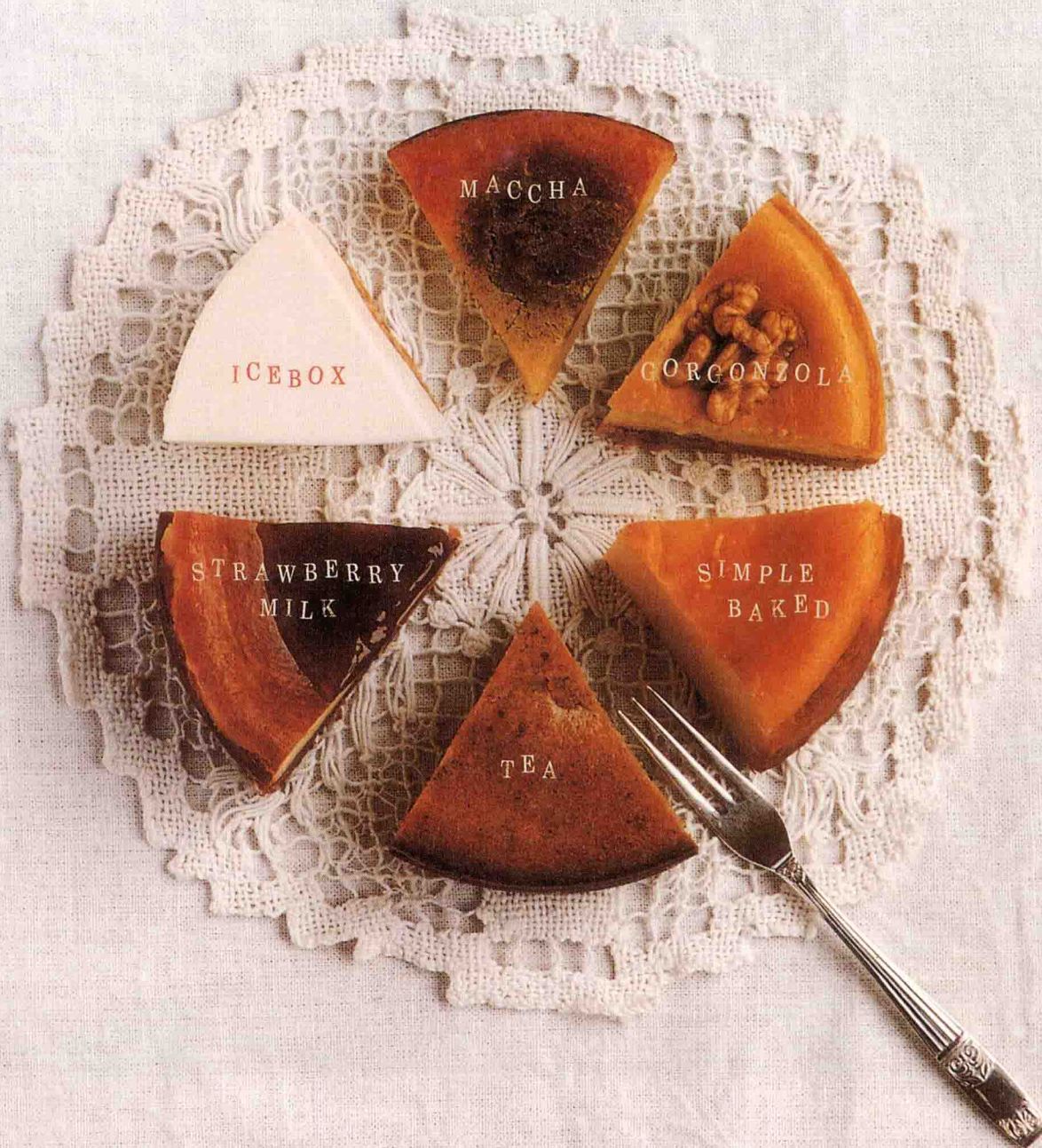
第一章

小小的、圆圆的 家庭手工奶酪蛋糕

小小的木汤匙、小小的核桃粒、
小小的咖啡杯，外加小小的针织镂空垫布
最近不知为何，总是容易被这种“小小的、可爱的”东西触动心灵
为了自己，为了最爱的孩子，
为了对自己来说很重要的那个人，
将特别的“美味”全浓缩在这块小小的蛋糕上吧！

Gâteau au fromage 1
Gâteau de fromage aux fraises
Gâteau au fromage 2
Gâteau de fromage au caramel
Gâteau de camembert au thé vert
Gâteau de fromage à la newyorkaise
Gâteau de fromage à l'ancienne
Gâteau de fromage au thé anglais
Gâteau de fromage au potiron
Gâteau de fromage à la confiture de fraise
Gâteau de gorgonzola aux noix
Soufflé au fromage
Soufflé de fromage à la noix de coco
Fromage au yaourt
Fromage au sucre noir







酸奶的酸甜，搭配蛋白霜松松软软的口感。
就像小时候反复阅读的书本，不论做过几次、吃过几次，
温煦的滋味依然让人忍不住想要再度回味。

原味奶酪蛋糕 No.1

材料（底部直径12cm的圆形烤模1个）

奶油奶酪 120g

原味酸奶 90g

砂糖 50g

蛋黄 1个

蛋白 1个

低筋面粉 4小匙

事前准备

- ❖ 将奶油奶酪和鸡蛋放置室温回暖备用。
- ❖ 将奶油涂在烤模内部后：在底部和四周铺上烤箱专用的烤箱纸（a）。
- ❖ 烤箱调到180℃预热。

做法

- 1 将奶油奶酪放进盆里，用橡皮刮刀搅拌至滑顺（b），再加入4大匙砂糖，然后用打蛋器搅拌均匀，直到整体呈软绵状后，再依序加入蛋黄和酸奶（分2次加入）搅拌。每加入一样材料后，都必须搅拌均匀。
- 2 将蛋白放入另一个盆里打到起泡，然后再将剩余的砂糖分2次加入，继续搅打，直到完成蛋白霜为止（c）。
- 3 将2所完成的蛋白霜，1/3加入1里搅拌，然后再加入低筋面粉搅拌均匀，接着将剩余的蛋白霜分2次加入，并用橡皮刮刀搅拌均匀，同时注意不要结成白色硬块（d）。
- 4 倒入烤模里，轻轻在桌上敲2~3下让底部紧实。再将表面抹平。然后放入预热至180℃的烤箱里烤15分钟，转为170℃继续烤30分钟。之后用竹签戳戳看，只要面糊没有黏在上面，就表示烤好了。稍微冷却后，再从烤模中拿出来（放进冰箱冷藏一晚，会更美味）。

✦ 直径12cm的圆形烤模 ✦

本文所介绍的小圆形蛋糕，都是用底部直径12cm的圆形烤模制作。这个尺寸的蛋糕，非常适合当送人的礼物。你可以烤出海绵蛋糕、巧克力蛋糕、水果蛋糕等各种口味。若要烤海绵蛋糕，这个尺寸刚好只需要一个鸡蛋就可以了。



