

搅一搅菜鸟也能做出

美味无比的绵软芝士蛋糕

我爱芝士蛋糕

(日) 大森行子 著
张李 倩 译



cheese
cakes



搅一搅菜鸟也能做出
美味无比的绵软芝士蛋糕

我爱芝士蛋糕

(日)大森行子 著

张倩 译
李瀛

辽宁科学技术出版社
沈阳

NAMERAKA CHEESE CAKE by Ikuko Omori

Copyright © 2009 by Ikuko Omori

All rights reserved.

No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Original Japanese edition published in 2009 by SEKAI BUNKA PUBLISHING INC., Tokyo.

This Simplified Chinese language edition published by arrangement with SEKAI BUNKA PUBLISHING INC., Tokyo in care of Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo

© 2014, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由SEKAI BUNKA PUBLISHING INC.授权辽宁科学技术出版社在中国大陆独家出版简体中文版本。著作权合同登记号：06-2013第67号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

我爱芝士蛋糕 / (日)大森行子著; 张倩, 李瀛译. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2014.2

ISBN 978-7-5381-8280-4

I. ①我… II. ①大… ②张… ③李… III. ①蛋糕—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第222156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: 辽宁彩色图文印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168mm × 236mm

印 张: 6

字 数: 60千字

出版时间: 2014年2月第1版

印刷时间: 2014年2月第1次印刷

责任编辑: 康 倩

封面设计: 魔杰设计

版式设计: 袁 舒

责任校对: 唐丽萍

书 号: ISBN 978-7-5381-8280-4

定 价: 28.00元

投稿热线: 024-23284367 987642119@qq.com

邮购热线: 024-23284502

http://www.lnkj.com.cn



作者简介

大森行子

作者非常重视糕点手工制作的季节感，她的糕点充满爱心，她的配方和制作方法简单，但是制作的成品却美味可口。作者介绍的制作方法同样也注重细节的处理和把握。另外，作者擅长利用季节性食材做出健康、美味、漂亮的糕点，颇受大众好评。作者撰写了多部著作并拥有众多粉丝。

CONTENTS

目录

烘焙型芝士蛋糕…9

基础烘焙芝士蛋糕…10



咖啡大理石芝士蛋糕…14



蓝莓芝士蛋糕…16



可可香蕉芝士蛋糕…18



南瓜芝士蛋糕…20



枫糖口味坚果芝士蛋糕…22



水果干芝士蛋糕…25



洋梨芝士蛋糕…28

本书介绍 5 种芝士蛋糕…5

两种蛋糕模 模具的事先处理…6

无需特殊工具…7

成功小秘诀…8

基础纽约芝士蛋糕…30



西梅芝士蛋糕…34



焦糖芝士蛋糕…36



巧克力香橙芝士蛋糕…38

基础蛋奶酥芝士蛋糕…40



苹果芝士蛋糕…44



樱花芝士蛋糕…46

原料…48

有问题？我来回答…52

适用于不同场合的芝士蛋糕…54

包装小点子…56

食用方法小百科…58

半熟芝士蛋糕…61

基础半熟芝士蛋糕…62



菠萝半熟芝士蛋糕…66



甜杏半熟芝士蛋糕…69



姜味半熟芝士蛋糕…70



奶茶半熟芝士蛋糕…72



覆盆子半熟芝士蛋糕…74

基础慕斯芝士蛋糕…76



巧克力薄荷半熟芝士蛋糕…80



草莓半熟芝士蛋糕…82



葡萄汁半熟芝士蛋糕…85



芒果半熟芝士蛋糕…88



巧克力半熟芝士蛋糕…91



豆腐抹茶半熟芝士蛋糕…94

使用本书时

*1小茶匙为5ml，1大茶匙为15ml，1烧杯为200ml。

*各原料用量采用容易测量的单位表述。

*黄油使用无盐类型，鸡蛋使用大号。

*烤箱温度和时间有时因机型不同会有所差别。熟知自家烤箱特性，可根据蛋糕状态烘焙。

*微波炉的加热时间均以600W功率为准。



搅一搅菜鸟也能做出
美味无比的绵软芝士蛋糕

我爱芝士蛋糕

(日) 大森行子 著

张倩 译
李瀛

辽宁科学技术出版社
沈阳



作者简介

大森行子

作者非常重视糕点手工制作的季节感，她的糕点充满爱心，她的配方和制作方法简单，但是制作的成品却美味可口。作者介绍的制作方法同样也注重细节的处理和把握。另外，作者擅长利用季节性食材做出健康、美味、漂亮的糕点，颇受大众好评。作者撰写了多部著作并拥有众多粉丝。

CONTENTS

目录

烘焙型芝士蛋糕…9

基础烘焙芝士蛋糕…10



咖啡大理石芝士蛋糕…14



蓝莓芝士蛋糕…16



可可香蕉芝士蛋糕…18



南瓜芝士蛋糕…20



枫糖口味坚果芝士蛋糕…22



水果干芝士蛋糕…25



洋梨芝士蛋糕…28

本书介绍 5 种芝士蛋糕…5

两种蛋糕模 模具的事先处理…6

无需特殊工具…7

成功小秘诀…8

基础纽约芝士蛋糕…30



西梅芝士蛋糕…34



焦糖芝士蛋糕…36



巧克力香橙芝士蛋糕…38

基础蛋奶酥芝士蛋糕…40



苹果芝士蛋糕…44



樱花芝士蛋糕…46

原料...48

有问题？我来回答...52

适用于不同场合的芝士蛋糕...54

包装小点子...56

食用方法小百科...58

半熟芝士蛋糕...61

基础半熟芝士蛋糕...62



菠萝半熟芝士蛋糕...66



甜杏半熟芝士蛋糕...69



姜味半熟芝士蛋糕...70



奶茶半熟芝士蛋糕...72



覆盆子半熟芝士蛋糕...74

基础慕斯芝士蛋糕...76



巧克力薄荷半熟芝士蛋糕...80



草莓半熟芝士蛋糕...82



葡萄汁半熟芝士蛋糕...85



芒果半熟芝士蛋糕...88



巧克力半熟芝士蛋糕...91



豆腐抹茶半熟芝士蛋糕...94

使用本书时

*1小茶匙为5ml，1大茶匙为15ml，1烧杯为200ml。

*各原料用量采用容易测量的单位表述。

*黄油使用无盐类型，鸡蛋使用大号。

*烤箱温度和时间有时因机型不同会有所差别。熟知自家烤箱特性，可根据蛋糕状态烘焙。

*微波炉的加热时间均以600W功率为准。

搅啊搅啊， 只是搅一搅

老少咸宜的芝士蛋糕，把原料搅啊搅的，竟然就这么做好了。只要有奶油奶酪，把冰箱里的材料加进去就OK了，十分简单易学。而烘焙方法和原料的不同搭配也会带来别样的味觉和视觉上的享受，这也是其魅力所在。菜鸟也能做得有模有样，也能品尝地道美味。这种蛋糕朴实无华，人见人爱。

本书包括了作者的许多独家秘诀，保证您独自面对操作台也能不假思索地搞定一切。

材料用量的设定是以计量简单、一次用完为标准的，而且尽量选用不易失败的制作方法。此外，为使蛋糕一次吃完，本书蛋糕均采用15cm的圆模和18cm的长条磅蛋糕模具。

总之，让我们先按照书中方法做做看吧。之后再调换搭配时令水果、奶油奶酪之类的加以创新，发掘属于自己的芝士蛋糕吧。

做好芝士蛋糕之后，漂亮地切割！

与制作相比，切割更加令人紧张。正因为是好不容易制作的蛋糕，所以在最后切割的时候更要细心。为了很好地切割，要把刀用热水烫后，擦拭干净，使刀刃全体

对准点，前后轻微移动，慢慢切割，每切割一次，均要擦拭刀口的脏处，重复上面用热水烫的步骤。分拣的时候用切割刀或调色刀插入点心底部，轻轻取出。

吃不完的蛋糕要注意保存。

芝士蛋糕的保质期，在冰箱中，干酪蛋糕是3天，轻熟芝士是2天。

为了防止干燥或串味，要用保鲜膜包好，在放入密封的袋中，置于冰箱内保存。

如果常温保存，就要如图所示，将适合糕点尺寸的封闭容器倒置使用。冷冻可以保存一个月，但是风味会稍微流失，食用时冰箱冷藏解冻。

本书介绍

5种芝士蛋糕

烤



烘焙芝士蛋糕

拥有酸甜适中口味
中规中矩的蛋糕

烤箱中烘焙，当中的水分充分蒸发后即可。烤好后，中央凹陷，颜色焦黄。

纽约芝士蛋糕

拥有醇厚绵软口感
香浓可口的蛋糕

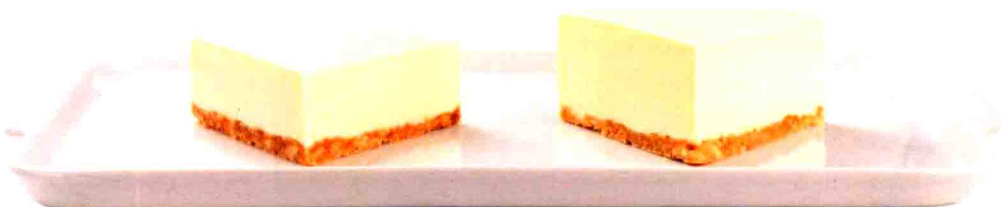
蒸烤方法制成，口感醇厚。酸奶油是其点睛一笔。烤好后表皮微黄。

蛋奶酥芝士蛋糕

拥有膨松轻柔口感
瞬间融化的蛋糕

膨松轻柔。烤好后颜色淡如蛋黄。

冷藏



半熟芝士蛋糕

酸爽、丝滑口感

材料搅好后加鱼胶粉凝固即可。很简单，但口感爽滑细腻，入口即化。

慕斯半熟芝士蛋糕

膨松轻柔的味觉享受

因其含发好的泡，所以口感松软，轻柔醇香，入口即化。

两种蛋糕模

本书使用两种蛋糕模：一是直径为15cm的圆模，一是长18cm的磅蛋糕模。

另外，告诉大家，本书所有的蛋糕都可以用圆模做出来哟！

圆模

直径15cm × 高6cm，
活底型

蛋奶酥和半熟芝士蛋糕
这种无法翻面脱模的蛋糕
需要用活底型蛋糕
模。材质不限，个人推
荐不易烤焦、耐酸的不
粘材质。



磅蛋糕模

宽8cm × 高6.5cm × 长
18cm

磅蛋糕专用模。尺寸和
材质任选。本书使用的
是易脱模的质地、厚些
的不粘模具。

模具的预先处理

为使蛋糕能迅速脱模，预先铺上一层烤盘纸。

烤盘纸要按照模具大小剪裁

圆模



底部根据活底的尺寸剪裁。四周将纸围成圈，需要留出5cm长作为重合。剪一条比糕模高1cm左右，即52cm × 7cm的纸带。
* 烤制蛋奶酥时剪一条比蛋糕模高10cm，即52cm × 16cm的纸带。

蛋糕模内侧轻涂一层黄油，把剪好的烤盘纸贴在上面，不留缝隙。重合部分事先用黄油接好。
* 半熟芝士蛋糕只铺底部即可。

磅蛋糕模



将模倒扣后，烤盘纸抵住模的底边和侧面，做出折痕。剪去多余部分，四角一一剪开。

将剪好的纸贴在涂好黄油的模上，四角重叠，不留缝隙。重叠部分用黄油接好。

无需特殊工具

制作芝士蛋糕所用工具满足点心制作的最低要求即可。

以下介绍本书所用工具。



1. 电子秤

精确到以克为单位的电子秤。最好有容器称重后自动归零的扣重功能。

2. 量勺

盛满粉末后刮平。

☆量杯 (200ml)

最好选可微波炉加热的玻璃制品。

3. 烤盘纸

因表面光滑不易粘蛋糕，便于脱模。

4. 打蛋器

长度在27~30cm较为顺手，钢丝既有弹力，又扎得非常结实。

5. 刮刀

建议使用耐热卫生的一体成型硅胶制品。

6. 迷你刮刀

面坯和酱汁不多的时候用它来搅、盛、运，十分便捷。

7. 木质刮刀

大力搅拌时或过筛时使用。但由于本身极容易沾上食材的气味，因此

使用后要洗净晾干。

8. 筛网

照片中为滤水、防油飞溅用的厨房筛网。能搭在搅拌盆上的万能筛网也可以。

9. 茶叶过滤网 (简称茶滤)

过滤少量水果或撒粉时，这不起眼的东西能派上大用场。

10. 竹签

用来戳破面糊的气泡。牙签或筷子也可。

11. 耐热容器

隔水烘焙时，蛋糕模四周都是热水。照片中为布丁蛋糕杯。法式铸铁小锅或耐热的玻璃杯皆可。

12. 蛋糕抹刀

用于蛋糕脱模、涂抹奶油、移到盘子里等工序。可替代小刀。

13. 蛋糕晾架

用于晾凉出炉的蛋糕，使其蒸汽挥发的金属网架。也可使用烤箱自带的网架。



搅拌盆

备齐大 (口径约26cm)、中 (口径约22cm)、小 (口径约15cm) 各一只。建议使用轻便结实、导热效果好的不锈钢材质，或是耐用且可在微波炉加热的耐高温玻璃制的搅拌盆。



电动打蛋器

主要用于蛋奶酥的制作。选择有低、中、高档、可调节转速的类型。



裱花袋和裱花嘴

裱花袋选用长度在25~30cm，便于操作。一次性裱花袋既卫生又方便。裱花嘴从裱花袋内侧安装后使用。

成功小秘诀

如何把芝士蛋糕做得更美味呢？本书将成功小秘诀总结如下。

如果您不想失败，就一定要看看喽！

认真阅读制作过程

首先要将制作过程通读，掌握制作工序。如果能把全部流程理解透彻，就会毫不犹豫地顺利完成。不想失败就不要只看原料，记得要把制作方法也记住哦！

备齐工具和材料

动手操作前要把工具和材料都备齐。工具要洗净归置到一处，使用时会比较顺手。要牢记好材料才能做出好蛋糕的原则，尽量准备新鲜食材。计量也要准确哦！

预先准备好

奶油奶酪和黄油、鸡蛋这些需与室温温度相同的原料，要在制作前1~2小时的时候从冰箱中取出，量好用量，直到其温度与室温（20℃左右）相同。千万别忘了要事先处理蛋糕模。

电动打蛋器的用法

将钢丝部分浸在材料中启动开关，手拿打蛋器画圈搅拌，可避免面粉产生颗粒。制作蛋白霜和打发奶油时，将盆倾斜，使钢丝部分充分搅打到材料。



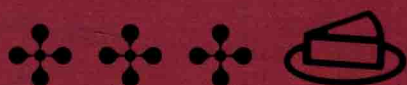
关于烤箱

务必将烤箱余热调至设定温度后再行烤制。烘焙时不要打开烤箱门。若看起来蛋糕上色不均，可在烘焙时间过半时转动烤盘。小烤箱空间小、升温快，蛋糕易焦，可酌情降低10~20℃。此外，烤箱不只有机型之差，还各有不同的特性。预设温度和时间都要根据自家烤箱的特性来做相应调整。



何时脱模

烘焙型芝士蛋糕要待到基本冷却、糕体稳定后脱模。使用鱼胶凝固的半熟芝士蛋糕脱模前提是蛋糕要充分冷却。之后，将湿毛巾放在微波炉加热1分钟后快速包在蛋糕模外面，等模子里事先涂的黄油熔化后就能顺利脱模了。



烘焙型芝士蛋糕

它余味悠长，无数次激发我们做蛋糕的冲动。它就是烘焙型芝士蛋糕。

只要把原料搭配、做法稍稍调整，无论是口感还是它在舌尖的舞蹈都更加绚烂。

本书将向大家介绍根据三种基础制作方法衍生的各个幻化之作。

让我们跟随季节和心情的脚步，轻松愉快地尝试烘焙型芝士蛋糕的制作吧。



基础烘焙芝士蛋糕



它是一款人见人爱、芝士醇香浓郁的“无添加”芝士蛋糕。

它拥有绵软细滑的口感，也依稀透着一丝清爽的酸味。

用料简单，却好吃得令人称奇。它是最得意之作。

希望它会是您家餐桌的常客。

原料

活底圆模（直径15cm）1个

奶油奶酪…………… 250g

幼砂糖…………… 50g

鸡蛋…………… 1个

柠檬汁…………… 1大匙

牛奶…………… 1大匙

低筋面粉…………… 1大匙

饼干底

黄油饼干 …… 60g（6片）

黄油（无盐） …… 20g

预先准备

◆将奶油奶酪置于室温使其软化。汤匙轻压后奶酪软软的即可（参照P049）。

◆鸡蛋打好待用。

◆蛋糕模内侧薄薄地涂一层黄油（原料重量不含），铺好油纸。

◆用于制作饼干底的黄油切成1cm的块。

◆烤箱预热至170℃。

小贴士

将奶油奶酪软化至乳霜状，是做出最佳口感的第一要诀。认真搅拌吧！

烤箱温度和时间→170℃进行30～35分钟

大致保存期限→冰箱冷藏3日



饼干底

※烘焙型芝士蛋糕做法相同

铺满还要压实哦！



1

将黄油饼干放进厚袋子里用手捏碎，然后加黄油揉碎、揉匀。

Point!

小包装饼干直接捏碎，然后统一倒入一个袋子里。



2

将饼干碎平铺于底部，表面盖上保鲜膜，用指尖将边缘压实。

Point!

防止蛋糕糊渗漏，压实不要留缝隙。



3

用杯底压实饼干碎，不留空隙。放入冰箱冷藏。





制作蛋糕糊

现在开始一气呵成！一直搅就行了！



4

室温下的奶油奶酪倒入盆中后，用打蛋器搅至稀软。

Point!

搅拌奶油奶酪时，可用微波炉加热10秒。这个步骤一定仔细搅拌，诀窍是搅到奶酪细滑无颗粒状态。



5

幼砂糖分2~3次倒入盆中，搅拌时尽量使蛋液充入空气。



整体要搅至蓬松发白。



6

鸡蛋打到碗里，用调羹舀出蛋黄放入搅拌盆搅拌。



7

用调羹将蛋清一勺一勺地放入搅拌盆，每放一次都认真地搅拌。

Point!

蛋清分次放可以防止搅拌不均。



8

加入柠檬汁搅拌均匀。



9

加入牛奶搅拌。



10

用茶滤分两次加入低筋面粉，每次都要均匀地撒满蛋糕糊后拌和。要用橡皮刮刀将搅拌盆侧面粘的蛋糕糊都搅拌到。