



四季美味 芝士蛋糕

石桥薰 著 李 瀛 译

Cheesecakes for the
Four Seasons



简单、实用、美味

芝士蛋糕制作方法大公开 为你带来四季不同的惊喜



四季美味芝士蛋糕

◎石桥薰 著
◎李 瀛 译

辽宁科学技术出版社
沈 阳

“YOTT SUNO KISETSU NO SIMPLE CHEESE CAKE” by Kaori Ishibashi

Copyright © Kaori Ishibashi 2004.

All rights reserved.

Original Japanese edition published by SHUFU-TO-SEIKATSU SHA LTD.

This Simplified Chinese edition published by arrangement with
SHUFU-TO-SEIKATSU SHA LTD., Tokyo in care of Tuttle-Mori Agency,
Inc., Tokyo through LEE's Literary Agency, Taipei.

© 2011, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本主妇与生活社授权辽宁科学技术出版社在中国范围独家出版
简体中文版本。著作权合同登记号：06-2009第314号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目 (CIP) 数据

四季美味芝士蛋糕 / (日) 石桥薰著; 李瀛译. — 沈阳: 辽宁
科学技术出版社, 2011. 4

ISBN 978-7-5381-6483-1

I. ①四… II. ①石… ②李… III. ①糕点-制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第095663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: 5.5

字 数: 100 千字

印 数: 1~4000

出版时间: 2011 年 4 月第 1 版

印刷时间: 2011 年 4 月第 1 次印刷

责任编辑: 康 倩

封面设计: 屈 铭

版式设计: 屈 铭

责任校对: 李淑敏

书 号: ISBN 978-7-5381-6483-1

定 价: 22.00 元

联系电话: 024-23284360

联系人: 康 倩

邮购热线: 024-23284502

E-mail: 987642119@qq.com

http://www.lnkj.com.cn

目录 CONTENTS

6 只需不断地、不断地搅拌……

8 芝士蛋糕基本制作

9 经典芝士蛋糕

12 纽约芝士蛋糕

14 蛋奶酥芝士蛋糕

16 基本轻熟芝士蛋糕

17 普通轻熟芝士蛋糕

20 烘烤轻熟芝士蛋糕

22 成功制作的小秘籍

a 面糊不光滑

b 表面烤焦

c 鱼胶凝固变硬

d 不能很好地脱模

e 不能漂亮地切割

* 没有酸性奶油的时候…

* 一次吃不完的时候…

SPRING

24 春季

26 草莓经典芝士蛋糕

28 草莓雪利酒心形蛋糕

30 软芝士蛋奶酥轻熟芝士蛋糕

32 杏肉小型芝士蛋糕

33 乳酸慕斯轻熟芝士蛋糕

34 菠菜蛋奶酥芝士蛋糕

36 小豆樱花轻熟芝士蛋糕

37 草莓芝士泡芙

38 马斯卡邦意大利香蕉蛋糕卷

SUMMER

40 夏季

42 葡萄柚和香橙牛奶轻熟芝士蛋糕

44 甜瓜芝士慕斯冷糕

46 樱桃经典芝士蛋糕

48 豆腐轻熟芝士蛋糕

49 鳄梨轻熟芝士蛋糕

50 双莓经典芝士蛋糕

52 蓝芝士洋梨慕斯

有关芝士蛋糕的杂货

- 39 Fire king的黄油收藏钵和小麦筛钵 (flour shifer)
- 53 古董芝士防护器和天平 (recipe scale)
- 69 新伴 (Sunbeam) 搅拌器和鸡蛋天平
- 87 老式百丽耐热玻璃 (Pyrex) 过滤咖啡壶和搅拌器

AUTUMN

54 秋季

- 56 苹果芝士蛋糕
- 58 红茶芝士棒点心
- 59 南瓜布丁风味芝士蛋糕
- 60 肉桂卷蛋奶酥芝士蛋糕
- 62 美国可可芝士蛋糕
- 64 朗姆酒葡萄干风味芝士蛋糕
- 65 奶油挂霜三明治
- 66 甘薯芝士磅蛋糕
- 68 栗子马斯卡邦意大利芝士蛋糕

WINTER

70 冬季

- 72 白巧克力经典芝士蛋糕
- 74 卡布奇诺风味芝士蛋糕
- 75 卡门贝法式软质芝士蛋糕
- 76 焦糖巧克力纽约芝士蛋糕
- 78 蛋奶酥精制芝士蛋糕
- 80 圣诞芝士蛋糕
- 82 抹茶新年轻熟芝士蛋糕
- 84 薄荷巧克力烤制轻熟芝士蛋糕
- 85 木莓情人节芝士蛋糕
- 86 红糖轻熟芝士蛋糕

本书计量：

1杯为200ml、大量匙为15ml、小量匙为5ml。

鸡蛋为中号，白砂糖使用精制白糖。

微波炉为600W（500W时1.2倍、400W时1.5倍），弱挡使用200W，由于机种的不同会有一定的差异。

电烤箱的烘焙时间根据机种的不同略有差异，烘焙时间可根据具体情况适当加减。

所有标注的价格为含税价格。



四季美味芝士蛋糕

◎石桥薰 著
◎李 瀛 译

辽宁科学技术出版社
沈 阳

· 作者简介 ·

石桥 薰

* 糕点研究家、金牛座AB型血、现住所长野县；

* 在藤野真纪子主办的糕点教室学习3年；

* 在此之前著有3本有关芝士蛋糕图书，本书为第四本，是经过千挑万选而成的芝士蛋糕图书，这些芝士蛋糕在纽约也尝试了无数次；

* 因为丈夫是吉他手，也非常喜欢西洋摇滚乐和流行音乐，与糕点一样，音乐也成为生活的必需品。



奶油芝士、酸奶油、鲜奶油、酸奶、牛奶、砂糖、再加上一点点面粉……

用如此之多的乳制品以及白色食材制作而成的芝士蛋糕，浓缩牛奶的香甜，简单朴素却美味至极。即便如此，其中也蕴含着享受与各种食材组合所带来的无限乐趣！

制成本书，是想到加入四季应季的食材来制作蛋糕。简单、朴素的芝士蛋糕当然美味绝伦，本人也十分喜欢，如果再加入季节的味道的话，就更是别具一格。请务必尝试这种只有当季才有的独特美味哟！

石桥薰

摄影：日置武晴

风格：千叶美枝子

版式设计：茂木隆行

制作助理：中村梓、荻泽智世、

野村和子

取材：涩江妙子

目录 CONTENTS

6 只需不断地、不断地搅拌……

8 芝士蛋糕基本制作

9 经典芝士蛋糕

12 纽约芝士蛋糕

14 蛋奶酥芝士蛋糕

16 基本轻熟芝士蛋糕

17 普通轻熟芝士蛋糕

20 烘烤轻熟芝士蛋糕

22 成功制作的小秘籍

a 面糊不光滑

b 表面烤焦

c 鱼胶凝固变硬

d 不能很好地脱模

e 不能漂亮地切割

* 没有酸性奶油的时候…

* 一次吃不完的时候…

SPRING

24 春季

26 草莓经典芝士蛋糕

28 草莓雪利酒心形蛋糕

30 软芝士蛋奶酥轻熟芝士蛋糕

32 杏肉小型芝士蛋糕

33 乳酸慕斯轻熟芝士蛋糕

34 菠菜蛋奶酥芝士蛋糕

36 小豆樱花轻熟芝士蛋糕

37 草莓芝士泡芙

38 马斯卡邦意大利香蕉蛋糕卷

SUMMER

40 夏季

42 葡萄柚和香橙牛奶轻熟芝士蛋糕

44 甜瓜芝士慕斯冷糕

46 樱桃经典芝士蛋糕

48 豆腐轻熟芝士蛋糕

49 鳄梨轻熟芝士蛋糕

50 双莓经典芝士蛋糕

52 蓝芝士洋梨慕斯

有关芝士蛋糕的杂货

- 39 Fire king的黄油收藏钵和小麦筛钵 (flour shifer)
- 53 古董芝士防护器和天平 (recipe scale)
- 69 新伴 (Sunbeam) 搅拌器和鸡蛋天平
- 87 老式百丽耐热玻璃 (Pyrex) 过滤咖啡壶和搅拌器

AUTUMN

54 秋季

- 56 苹果芝士蛋糕
- 58 红茶芝士棒点心
- 59 南瓜布丁风味芝士蛋糕
- 60 肉桂卷蛋奶酥芝士蛋糕
- 62 美国可可芝士蛋糕
- 64 朗姆酒葡萄干风味芝士蛋糕
- 65 奶油挂霜三明治
- 66 甘薯芝士磅蛋糕
- 68 栗子马斯卡邦意大利芝士蛋糕

WINTER

70 冬季

- 72 白巧克力经典芝士蛋糕
- 74 卡布奇诺风味芝士蛋糕
- 75 卡门贝法式软质芝士蛋糕
- 76 焦糖巧克力纽约芝士蛋糕
- 78 蛋奶酥精制芝士蛋糕
- 80 圣诞芝士蛋糕
- 82 抹茶新年轻熟芝士蛋糕
- 84 薄荷巧克力烤制轻熟芝士蛋糕
- 85 木莓情人节芝士蛋糕
- 86 红糖轻熟芝士蛋糕

本书计量：

1杯为200ml、大量匙为15ml、小量匙为5ml。

鸡蛋为中号，白砂糖使用精制白糖。

微波炉为600W（500W时1.2倍、400W时1.5倍），弱挡使用200W，由于机种的不同会有一定的差异。

电烤箱的烘焙时间根据机种的不同略有差异，烘焙时间可根据具体情况适当加減。

所有标注的价格为含税价格。

CHEESECAKES FOR THE FOUR SEASONS

希望一年四季被芝士蛋糕围绕……



春 SPRING



夏 SUMMER



秋 AUTUMN



冬 WINTER

春夏秋冬无论任何时候，芝士蛋糕的美味不变，如果能发现只有哪个季节才能有的乐趣的话——例如，春天的新鲜草莓芝士蛋糕，夏天凉爽的葡萄柚芝士蛋糕，秋天柔和甜美的南瓜芝士蛋糕，冬天华丽浓郁的白巧克力芝士蛋糕……非常喜欢质朴简单的芝士蛋糕，各个季节独特的风味，是季节赋予我们美妙的礼物。



只需不断地、不断地搅拌……

芝士蛋糕也许是世界上最简单的蛋糕。
将食材依次加入，不断地搅拌，
之后放入烤箱，存入冰箱，
“不够松软”、“不够酥松”等蛋糕的制作过程中
容易出现的失败也不会产生，
即使是第一次接触的人也很容易上手，
美味令人喜悦，真是具有魔力的蛋糕。

用一个盆，再加上简单的操作，
烘焙一会儿就非常美味。
令人感到温暖的、令人念念不忘的，
无须装模作样，仿佛朋友般的存在，
那一定是芝士蛋糕！

经典芝士蛋糕

基本材料是：奶油芝士、酸性奶油、鲜奶油、砂糖、鸡蛋、玉米淀粉。

首先将砂糖放入奶油芝士中，轻轻搅拌均匀后，按照材料由硬到软依次加入搅拌均匀即可，最后用过滤器去除小疙瘩，制成湿润光滑的面糊。

然后放入烤箱中，如果直接烘焙叫“老式芝士蛋糕”，制成中间稍微凹陷的样式。若隔开水煮烤，做成奶味十足的“纽约芝士蛋糕”。如此食感不同，也是您享受这种略显神秘的乐趣之一。



轻熟芝士蛋糕

与经典芝士蛋糕最大的不同是酸奶和鱼胶。

不使用酸性奶油，取而代之的是使用酸奶，使其更加清爽，也不使用鸡蛋和淀粉，而加入鱼胶，冷却凝固。将食材依次放入盆中不断地搅拌，这点与经典芝士蛋糕相同。

之后只要注意不要让鱼胶起小疙瘩，就会轻易使其口感顺滑。

这里介绍的是在热鲜奶油中预先融化鱼胶的方法，这样就可以制作出绝无失败、美味可口的蛋糕，加油！



基础



芝士蛋糕基本制作

经典芝士蛋糕可以使您尽情享受浓郁的芝士风味，是您务必掌握的课程之一。

这里介绍推荐其中3种：

使用酸奶的经典芝士蛋糕口感清爽，制作简单而深受欢迎；

同样隔开水煮烤的标准的纽约芝士蛋糕，质地湿润；

蛋奶酥芝士蛋糕虽然略显麻烦，

但是其暄软的口感一定使您着迷。

选择您中意的口味吧！



经典芝士蛋糕

使用酸奶，口感清爽，
只需搅拌、烘焙，制作极其简单，
因此，此种美味令人感动。



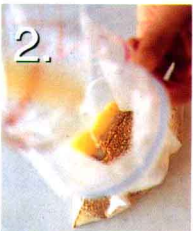
经典芝士蛋糕的制作方法



将全麦饼干放入带拉锁的袋中（或质地稍厚的塑料袋中），用擀面杖捣碎。



用擀面杖压碎。



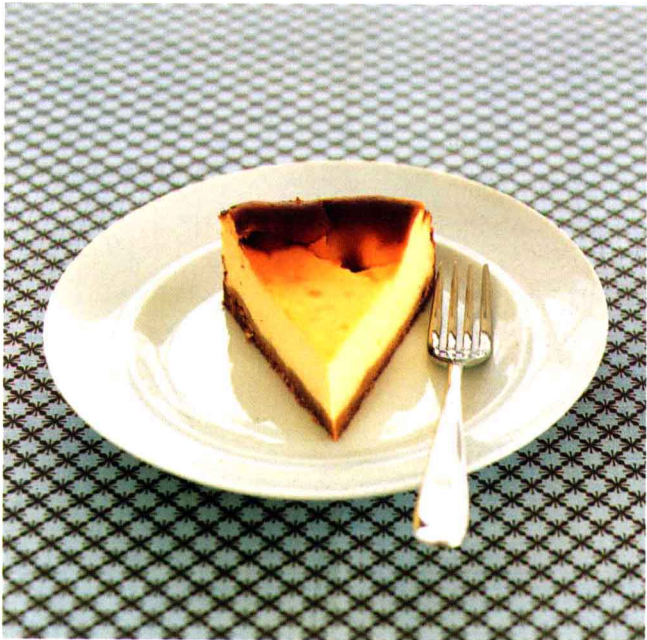
加入在微波炉中融化1分30秒的黄油，封口，用手揉搓使其融合。



倒入模具，用汤匙背将物压实，铺满底部。



烤箱加热至180℃。



材料（直径18cm的活动底圆形模具1个）

食材【奶油芝士250g、原味酸奶200g、鲜奶油200ml、砂糖120g、鸡蛋3个、低筋面粉大量匙2匙、柠檬汁少量匙2匙、香草油少许】

饼底【全麦饼干100g、黄油（无盐）50g】



将奶油芝士盖上保鲜膜，在微波炉中用弱挡加热4~5分钟使其软化（用手指轻按出现凹陷）



盆中放入奶油芝士，用打发器搅拌至柔软，一次性加入砂糖轻轻搅拌。



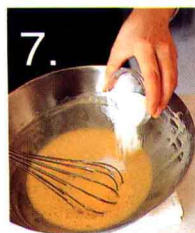
⇒ ⇒ ⇒



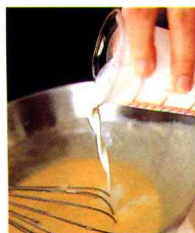
将鸡蛋逐个地加入并且搅拌均匀。



⇒ ⇒ ⇒



按照低筋面粉→



鲜奶油→



柠檬汁和香草油→



酸奶的顺序加入材料，每次均需搅拌均匀。



⇒ ⇒ ⇒



用万能过滤器过滤，去除硬块。



倒入模具，放入预热180℃的烤箱烘焙50~60分钟，烘焙至周围上色，散热后连同模具放入冰箱冷却2~3小时。



要脱模时，缠上热湿巾（用微波炉加热1~2分钟），使蛋糕松缓。



将稍大一些的罐头瓶等放在中央，压住周边使劲下压、脱模，将刀插入底部和饼底之间，使其分离即可。



纽约芝士蛋糕

因为是隔开水煮烤而成，所以，其特性是口感湿软，
决定其浓郁风味的秘诀是酸性奶油。

“这才是芝士蛋糕！”也是别具一格。

