

不一样的 起司蛋糕

分享行家的私房美味

Say Cheese!

独门配方完全大公开！
62款典藏起司甜点，
就算只吃一口，
也会让人露出满足的微笑。



何国熙 著

河南科学技术出版社

不一样的起司蛋糕

分享行家的私房美味

何国熙 著



河南科学技术出版社

· 郑州 ·

本书经台湾膳书房文化事业有限公司授权河南科学技术出版社在中国大陆独家出版发行本书中文简体字版本。

版权所有，翻印必究

著作权合同登记号：图字16-2010-156

图书在版编目(CIP)数据

不一样的起司蛋糕/何国熙著. —郑州：河南科学技术出版社，2012.1

ISBN 978-7-5349-4311-9

I. ①不… II. ①何… III. ①蛋糕—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第179700号

出版发行：河南科学技术出版社

地址：郑州市经五路66号 邮编：450002

电话：(0371) 65737028 65788613

网址：www.hnstp.cn

策划编辑：刘 欣

责任编辑：李 娟

装帧设计：百朗文化

印 刷：北京市雅迪彩色印刷有限公司

经 销：全国新华书店

幅面尺寸：170mm×240mm 印张：9 字数：200千字

版 次：2012年1月第1版 2012年1月第1次印刷

定 价：36.00元

如发现印、装质量问题，影响阅读，请与出版社联系调换。

目录

Contents

- 4 关于起司
- 6 必须准备的材料
- 10 必须准备的工具
- 14 甜点高手制作技巧
- 21 实用甜点技巧提升
- 26 美味淋酱更加分

注：英寸并非我国法定计量单位，但考虑到行业惯例，本书予以保留。

1英寸=2.54厘米，一般我们所说的“几英寸”蛋糕，是指蛋糕的直径。

烘焙式起司糕点

风味款

- 29 金砖蜂蜜起司蛋糕
- 30 法式欧普起司蛋糕
- 32 古典巧克力起司蛋糕
- 34 咖啡香榭起司蛋糕
- 36 樱花起司挞
- 38 和风起司蛋糕
- 40 玫瑰香颂起司

水果款

- 42 覆盆子起司
- 44 香橙奶油起司蛋糕
- 46 曼波蓝莓起司挞
- 48 草莓雪果挞
- 50 百香起司蛋糕
- 52 橙香起司蛋糕
- 54 菠萝起司蛋糕

经典款

- 56 乡村起司蛋糕
- 58 纽约起司蛋糕
- 60 戈登起司蛋糕
- 62 美式起司蛋糕
- 63 轻乳酪蛋糕
- 64 海绵起司蛋糕
- 65 起司雪纺戚风蛋糕
- 66 皇家千层起司蛋糕
- 68 起司蛋糕卷

创意款

- 70 旋风起司棒
- 72 白布朗起司
- 74 蒙布朗起司
- 76 雪岩起司蛋糕
- 78 半熟起司蛋糕
- 80 羊奶起司蛋糕
- 81 起司雪藏蛋糕
- 82 舒芙蕾起司蛋糕
- 84 莓果千层起司派



冷藏式起司糕点

- | | |
|-------------|-------------|
| 89 提拉米苏 | 106 鳄梨起司慕斯 |
| 90 雪天使起司 | 108 德国起司慕斯 |
| 92 草莓甜心起司 | 110 雪果起司 |
| 94 弯月香蕉起司 | 112 阳光香橙起司 |
| 96 黄金地瓜起司 | 114 香草起司布丁烧 |
| 98 千代起司 | 116 芒果鲜奶酪 |
| 100 巧克力云石起司 | |
| 102 黄金起司慕斯卷 | |
| 104 冰心起司奶冻卷 | |



离不开起司点心

- | | |
|-------------|------------|
| 119 马铃薯起司 | 133 荞麦起司脆片 |
| 120 草莓起司挞 | 134 迷你起司球 |
| 122 蘑菇鲜蔬起司派 | 135 起司雪球 |
| 124 欧德起司挞 | 136 起司脆皮泡芙 |
| 126 杏仁起司条派 | 138 黄金烧烤起司 |
| 128 红曲起司棒 | 140 起司香葱司康 |
| 130 雷特起司饼 | |
| 131 起司夹心酥 | |
| 132 苏格兰起司饼 | |

CHEESE CAKE

142 ● 浪漫下午茶

各式起司糕点的速配搭档



不一样的起司蛋糕

分享行家的私房美味

何国熙 著



河南科学技术出版社

· 郑州 ·

目录

Contents

- 4 关于起司
- 6 必须准备的材料
- 10 必须准备的工具
- 14 甜点高手制作技巧
- 21 实用甜点技巧提升
- 26 美味淋酱更加分

注：英寸并非我国法定计量单位，但考虑到行业惯例，本书予以保留。

1英寸=2.54厘米，一般我们所说的“几英寸”蛋糕，是指蛋糕的直径。

烘焙式起司糕点

风味款

- 29 金砖蜂蜜起司蛋糕
- 30 法式欧普起司蛋糕
- 32 古典巧克力起司蛋糕
- 34 咖啡香榭起司蛋糕
- 36 樱花起司挞
- 38 和风起司蛋糕
- 40 玫瑰香颂起司

水果款

- 42 覆盆子起司
- 44 香橙奶油起司蛋糕
- 46 曼波蓝莓起司挞
- 48 草莓雪果挞
- 50 百香起司蛋糕
- 52 橙香起司蛋糕
- 54 菠萝起司蛋糕

经典款

- 56 乡村起司蛋糕
- 58 纽约起司蛋糕
- 60 戈登起司蛋糕
- 62 美式起司蛋糕
- 63 轻乳酪蛋糕
- 64 海绵起司蛋糕
- 65 起司雪纺戚风蛋糕
- 66 皇家千层起司蛋糕
- 68 起司蛋糕卷

创意款

- 70 旋风起司棒
- 72 白布朗起司
- 74 蒙布朗起司
- 76 雪岩起司蛋糕
- 78 半熟起司蛋糕
- 80 羊奶起司蛋糕
- 81 起司雪藏蛋糕
- 82 舒芙蕾起司蛋糕
- 84 莓果千层起司派



冷藏式起司糕点

- | | |
|-------------|-------------|
| 89 提拉米苏 | 106 鳄梨起司慕斯 |
| 90 雪天使起司 | 108 德国起司慕斯 |
| 92 草莓甜心起司 | 110 雪果起司 |
| 94 弯月香蕉起司 | 112 阳光香橙起司 |
| 96 黄金地瓜起司 | 114 香草起司布丁烧 |
| 98 千代起司 | 116 芒果鲜奶酪 |
| 100 巧克力云石起司 | |
| 102 黄金起司慕斯卷 | |
| 104 冰心起司奶冻卷 | |



离不开起司点心

- | | |
|-------------|------------|
| 119 马铃薯起司 | 133 荞麦起司脆片 |
| 120 草莓起司挞 | 134 迷你起司球 |
| 122 蘑菇鲜蔬起司派 | 135 起司雪球 |
| 124 欧德起司挞 | 136 起司脆皮泡芙 |
| 126 杏仁起司条派 | 138 黄金烧烤起司 |
| 128 红曲起司棒 | 140 起司香葱司康 |
| 130 雷特起司饼 | |
| 131 起司夹心酥 | |
| 132 苏格兰起司饼 | |

CHEESE CAKE

142 ● 浪漫下午茶

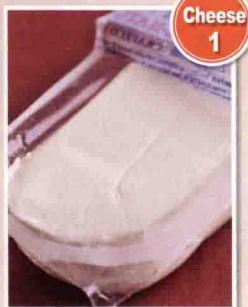
各式起司糕点的速配搭档



关于起司

相传最早发现美味起司的是阿拉伯游牧民族。据传说，远古时代的游牧民族因为需要横穿沙漠，就用牛胃做成装牛奶的皮囊，装满牛奶，作为途中解渴的饮料。在漫长的旅途中，打开牛胃皮囊却发现里面的牛奶早已变质，形成一层透明液状的乳浆及白色块状的凝乳层，这就是美味起司的起源。





Cheese
1

莫扎瑞拉起司 Mozzarella

特点：香气温和、口感滑腻的莫扎瑞拉起司是用水牛奶制成的。在制作过程中，将凝乳放入热水中揉捏，因而色泽纯白、质地柔软且富有弹性。



Cheese
2

切达起司 Cheddar

特点：口感浓稠的切达起司有橘红色和乳白色两种。熟成的切达起司呈鲜橘色，有坚果香味，易熔化，常刨丝入菜，用于焗烤料理中。还有一种小丁切达起司，具有金黄诱人的色泽和微咸的口感。



Cheese
3

帕玛森起司粉 Parmesan

特点：帕玛森起司粉是用帕玛森起司磨制而成的，粉末细致，味道芳香醇厚，烤后色泽诱人，能增添风味，是比萨、意大利面、浓汤和焗烤料理的必备良伴。



Cheese
4

马斯卡彭起司 Mascarpone

特点：颜色雪白的马斯卡彭起司形状与味道像发泡的奶油，口感清淡，带有天然的香醇甘甜，是提升提拉米苏美味的关键材料。常用于酱料的调制，或加入蜂蜜，作为甜食的蘸酱。



Cheese
5

奶油起司 Cream cheese

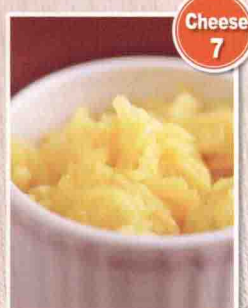
特点：又名凝脂乳酪，呈白色，质地柔软，带有微微的酸味和奶油般的柔滑感，几乎适用于所有起司蛋糕。拆封后易吸收其他味道而变质，故应尽早使用。



Cheese
6

羊乳起司 Goat cheese

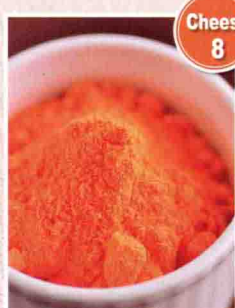
特点：顾名思义，羊乳起司就是用山羊奶制成的起司，风味与牛奶制成的起司截然不同，味道略带酸味，口感细滑。



Cheese
7

综合起司丝 Mix cheese

特点：广泛用于焗烤类料理中，主要以高达起司和莫扎瑞拉起司切丝混合制成，味道香浓，烘烤后会产较强的拉丝效果，是制作比萨和焗烤料理不可或缺的材料。



Cheese
8

黄金起司粉 Cheese powder

特点：黄金高钙起司粉，呈橘色、细粉末状，富含钙质，风味浓郁。艳丽的色泽可丰富成品的视觉效果，适用于制作料理和点心。



起司的保存方法

一般来说，硬质起司的保存时间较长，而软质起司和新鲜起司最好在开封后尽早食用。因为起司是不断且持续熟成的，最好保存在适当的温度与湿度环境中。没用完的起司最好密封包好，再放入冰箱冷藏保存，并在可食用期限内尽早吃完。

Memo

在家制作起司蛋糕时，最重要的是挑选适合的基本工具和制作材料。这里针对制作各种起司蛋糕、点心的材料和器具，做简单的基本介绍与使用说明，供您选购时参考。

粉类和发粉

面粉 ①

无论是高筋面粉还是低筋面粉，所有粉类在使用前都必须过筛，以免因结块而破坏口感。

玉米淀粉 ②

从玉米中提炼出的一种淀粉，用水调和加热后会产生黏性，常加入挞派馅中作为凝固剂。制作蛋糕时适量添加，可降低面粉的筋性，增加松软的口感。

杏仁粉 ③

用纯杏仁磨成的粉末，与一般直接冲制即可饮用的杏仁粉不同。

泡打粉 ④

泡打粉俗称发粉或发泡粉，是用小

苏打粉混合其他酸性材料制成的化学膨大剂，能促使组织膨胀、松软，多用于制作蛋糕西点。

小苏打粉 ⑤

小苏打粉常用于巧克力或可可蛋糕等含酸性材料较多的配方中，用量过多会有皂味。加入小苏打粉的面糊，应调拌好后立即烘焙，以免气体流失，减弱膨胀效果。

塔塔粉 ⑥

主要用于打发蛋白，具有中和蛋白的碱性及增加蛋白韧性的效果，还能帮助蛋白快速起泡打发。



鸡蛋 ⑦

蛋黄的油脂具有良好的乳化性，可使材料更容易搅拌均匀；蛋白能使组织膨胀、质地细致，是制作西点不可或缺的材料之一。添加鸡蛋时，为了不使面糊的温度降得太低，应将鸡蛋从冰箱中取出，待与室温接近后再使用。

甜味剂

细砂糖 ⑧

颗粒细小的细砂糖可快速与其他材料融合，适用于制作所有点心。细砂糖除了能增加甜味、使成品绵软可口之外，在打发蛋液时加入，还有帮助起泡打发的作用。

糖粉 ⑨

糖粉是将细砂糖磨成粉并添加少许玉米淀粉制成的，是最细的糖类，具有防止结块且细密的特点，常用于奶油霜饰或成品的表面装饰。

蜂蜜 ⑩

蜂蜜是蜜蜂从花粉中提炼出来的浓稠糖浆，风味因花的品种而有区别，主要用于西点制作中，以增加产品的风味与色泽，还具有保湿效果。

转化糖浆 ⑪

转化糖浆又称人造蜂蜜，分为酸转化糖浆与酶转化糖浆两种。市售糖浆以酶转化糖浆居多，而一般广式月饼使用的则是酸转化糖浆。转化糖浆与蜂蜜的风味及作用相似。

油脂类与乳制品

奶油 ⑫

奶油是从牛奶中提炼出来的固体油脂，分为含盐与无盐两种，使用前应放在室温中待其升温软化，用手指一按会凹陷时再使用。

色拉油 ⑬

色拉油以大豆为主要原料，具有良好的融合性，易与其他材料混合，广泛应用于烘焙食品中。不过色拉油容易被空气氧化，对产品的塑形功能差于一般奶油。

牛奶 ⑭

牛奶可提高点心的风味与润泽度，让口感滑顺，增加奶香味。若要使用温热的牛奶，记得加热时不要煮沸，以免牛奶溢出或表面浮出一层薄膜。

鲜奶油 ⑮

鲜奶油分为动物性和植物性两种，两者皆可打发，经过适当搅拌，会形成稳定的泡沫。动物性鲜奶油口融性佳，适合制作慕斯等；植物性鲜奶油可塑性佳，适用于挤花装饰。

酸奶 ⑯

酸奶是牛奶经发酵制成的乳制品，口味酸甜细滑，质地浓稠，常用于制作起司蛋糕和挞类。

乳酸饮料 ⑰

乳酸饮料是用牛奶中的乳酸菌发酵而成的，富含钙质及多种营养成分，有独特的乳酸香味，常用于制作西点。

凝固剂类

明胶 18

明胶为动物性胶质，有片状和粉状两种，是一种从动物骨胶中提炼的凝固剂。使用前需用冷水或冰水浸泡至软，再加热煮溶，晾凉后放入冰箱冷藏才能凝结。成品富有弹性，常用于制作慕斯等西点。

果冻粉 19

果冻粉为白色、粉末状的植物性凝结剂，透明度佳，常用于制作果冻。使用时与糖混匀，再放入沸水中煮至溶化，然后在室温中晾凉即可凝结。

巧克力与咖啡粉类

巧克力与可可粉 20

从可可豆中提炼并制成的巧克力，种类和品种多样，如苦甜、软硬及添加其他材料等。一般烘焙使用的巧克力以苦甜巧克力、白色牛奶巧克力及调味巧克力为主，常用于淋酱、装饰、夹心或拌入面糊，制作蛋糕、饼干和慕斯等西点。

咖啡粉 21

可使用速溶咖啡粉作为咖啡风味西点的添加材料。使用时既可直接与其他粉料混匀，也可用液体材料调溶，再加入面糊中。



坚果类 22

坚果的营养价值高，除了可增添风味和咀嚼感，还可使糕饼不会过于甜腻，也可用于表面装饰。颗粒较大的坚果使用前要切碎，再拌入主材料中。坚果富含较多的油脂，容易氧化，保存时最好密封冷藏，以免变质后出现异味。

水果、干果与果泥

新鲜水果 23

新鲜水果用于烘焙时，常经过切块、磨泥或榨汁处理后，再加入面糊中。橙皮与柠檬皮常刨成丝或屑后使用，以增添香味。

果干类 24

葡萄干、蔓越莓和水果蜜饯等干果类都是烘焙经常使用的材料，酌量添加，可丰富糕点的风味及口感。果干在使用前可用酒浸泡，入味后风味更佳。

水果罐头 25

水果罐头是指腌渍罐头类的半成品，如水蜜桃、菠萝、梨和栗子罐头等。

各式果泥 26

冷冻果泥可保持水果天然的芳香，广泛用于制作水果慕斯、水果软糖、淋酱、冷冻甜点和酱汁等，使用前需放入冰箱冷藏室，解冻后使用。

烘焙用酒 27

烘焙用酒与香料的作用相似，在点心中适量增加，可提升香气，丰富口感。最常使用的烘焙用酒是朗姆酒、君度橙酒（又名康图酒），以及在烈酒中加入果肉、果汁、香草和药草等材料酿制而成的各式香甜酒等。

其他

卡士达粉 28

卡士达粉又称克林姆粉，常用于制作挞类、蛋糕及点心的馅料。使用时非常方便，直接加水或牛奶调拌成糊状，就成了口感滑顺、味道浓郁的克林姆馅，可用于制作多种烘焙点心。

香草精和香草荚 29

具有浓郁的香气，能增添制品的香气与风味。使用时需将香草荚剖开，刮出里面的子，然后将香草荚和子一起放入奶牛或酱汁等液体中熬煮，才能释出香味，常用于制作奶油和布丁等。如果没有香草荚，也可以用香草精代替。

肉桂粉 30

肉桂粉具有特殊的浓郁芳香，与水果香味特别搭配，如苹果类甜点就经常用它来提味，有时还用于调制花式咖啡。

镜面果胶 31

镜面果胶具有增加光泽、防潮及延长食品保存期的作用，常刷在完成的糕点表面或装饰在水果上。

必须准备的工具

动手制作前，一定要先将该准备的器具备齐，才不会手忙脚乱。这里为您介绍各种常用器具的使用方法，带您熟悉制作中用到的各种器具。



称量工具

秤 ①

可用于称量用量较多的材料，以1克为单位标示的电子秤，还能准确称量用量较少的材料，如泡打粉和小苏打粉等。分量的准确与否会影响成品的口感，所以一定要认真称量。

量杯 ②

量杯上应有明显的刻度，以方便观察测量结果。可用量杯直接称量水、色拉油或牛奶等液态材料。1量杯为240毫升，量杯上的刻度通常为1杯、3/4杯、1/2杯和1/4杯。

量匙 ③

量匙常用于量取少量粉类和液体材料，常见的规格包括：1大匙（15克或15毫升）、1小匙（5克或5毫升）、1/2小匙（2.5克或2.5毫升）与1/4小匙（1.25克或1.25毫升），4件为1组。

加热工具

雪平锅 ④

雪平锅质地轻巧且传热迅速，是加热材料的好帮手。

木匙 ⑤

加热材料时（如牛奶或各种馅料），可用木匙搅拌均匀。

制作面糊的工具

打蛋器 ⑥

用来搅拌鸡蛋、奶油或面糊等材料，常搭配钢盆使用。

电动搅拌机 ⑦

搅拌打发及拌匀材料时使用的工具，既省时又省力。一般家庭烘焙常用的电动搅拌机有桌上型和手持式两种。

不锈钢盆 ⑧

不锈钢盆有多种规格，作为打蛋、盛装及混合食材的容器使用。圆底无死角的盆底设计，方便材料的搅拌或打发。

网筛 ⑨

有粗细网孔之分，主要用于过筛粉类，避免因结粒而拌不均匀，常用于过滤液体，去除杂质和气泡，让成品质地细腻。

刮板 ⑩

刮板有塑料和不锈钢等材质。塑料刮板适用于混合或抹平面糊、刮净搅拌器及修饰表面鲜奶油等；不锈钢制的切面刀多用于切拌混合面团，以及切割和整形等。

塑料刮刀 ⑪

用于拌匀材料或搅拌面糊，不易造成消泡，也能避免因过度搅拌而出现出面筋的情形。因其弹性佳，还能将沾在容器内的材料轻松刮下。

