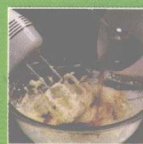


烘焙工房



恋上芝士蛋糕

Joy of Cheesecake

潘行庄 编著



辽宁科学技术出版社

本书由香港万里机构出版有限公司授权以中文简体字出版
并只限于中国内地发售,不得销售到港澳台地区。© 2005
Wan Li Books Co., Ltd.

© 2008, 简体中文版版权归辽宁科学技术出版社所有

本书由中国香港万里机构出版有限公司授权辽宁科学技术
出版社在中国大陆独家出版发行中文简体字版本。著作权
合同登记号: 06-2007 第 206 号

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

恋上芝士蛋糕/潘行庄编著. —沈阳: 辽宁科学技术出
版社, 2008.2

ISBN 978-7-5381-5341-5

I. 恋… II. 潘… III. 糕点—制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 008705 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: 184mm × 235mm

印 张: 7.5

字 数: 80 千字

印 数: 1 ~ 5000

出版时间: 2008 年 2 月第 1 版

印刷时间: 2008 年 2 月第 1 次印刷

责任编辑: 风之舞

封面设计: 袁 舒

版式设计: 崔 亮

责任校对: 徐 跃

书 号: ISBN 978-7-5381-5341-5

定 价: 36.00 元

联系电话: 024-23284360

E-mail: lkzzb@mail.lnpgc.com.cn

邮购热线: 024-23284502

http://www.lnkj.com.cn

恋上芝士蛋糕

Joy of Cheesecake



潘行庄 编著

辽宁科学技术出版社

沈 阳

前言 Preface

五本同类书出版以后，尽管反映很好，我却很难再写出同样的书了。不仅仅因为我殚精竭虑，也因为之前的工作压力太大。直到有一天，有位读者给我寄来一封感谢信。信中说：“《芝士蛋糕的诱惑》这本书中所有的蛋糕我全部尝试过，大家都非常喜欢。”正因为这样的鼓励，促使我下笔写了这本《恋上芝士蛋糕》。

经过几个月的探索和尝试，我做出45种新式蛋糕。本书包含了各种水果蛋糕，例如百香果芝士蛋糕、番石榴芝士蛋糕和荔枝芝士蛋糕。如果你是个勇于尝试的人，乌龙茶芝士蛋糕、可乐芝士蛋糕和花生酱芝士蛋糕一定会给您带来惊喜和全新感受。

为了比上一本做得更好，这本书增加了更加丰富的信息，以满足读者。每款蛋糕都配有全彩而详细的步骤图，便于跟从学习，做好充分的准备工作。跟随本书，您可以做出跟书中一样好的蛋糕。

希望读者像喜欢《芝士蛋糕的诱惑》一样喜欢这本书。在此，感谢本书编辑们的耐心和支持，帮助我度过最困难的那段时期。

作者简介 Introduction



潘行庄，中学时代留学英国，因一次实习的家政堂而爱上烹饪，其后毕业于加拿大英属哥伦比亚省大学，主修“家庭及营养科学系”的家政科。她曾在煤气烹饪中心任职，现在是“By Joanne Stylish Baking”的创办人，也是香港烘焙专业协会会员。她曾先后担任临时市政局和食物环境卫生署主办的“健康食谱”及“健康烹饪比赛”评判。



CONTENTS

目录

2 前言

5 制饼房里的华丽器皿

6 饼碟

10 饼刀

11 常用工具和材料

12 甜点必备基本用具

13 辅助甜点饰面的工具

14 奶酪材料大公开

16 不可缺少的水果

18 其他的必需材料

18 换算表

19 常用饼底的做法

20 海绵蛋糕的做法

21 饼干饼底的做法

21 油酥皮饼底的做法

22 饮料类

24 黑豆浆芝士蛋糕

26 卡布奇诺芝士蛋糕

28 可乐芝士蛋糕

30 伯爵红茶芝士蛋糕

32 青提白酒芝士蛋糕

34 薰衣草芝士蛋糕

36 摩卡巧克力芝士蛋糕

38 乌龙茶芝士蛋糕

40 玫瑰茶芝士蛋糕

42 意大利咖啡酒芝士蛋糕

44 威士忌奶油糖芝士蛋糕



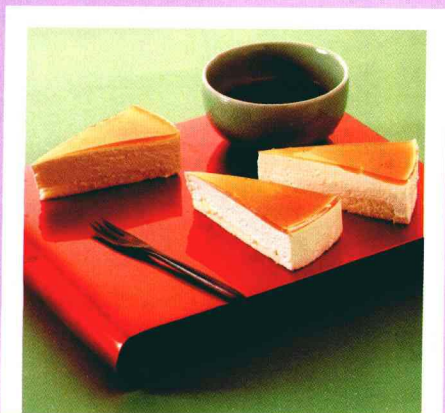
46 鲜果类

- 48 香蕉芝士蛋糕
- 50 加勒比海菠萝芝士蛋糕
- 52 榴莲芝士蛋糕
- 54 西柚芝士蛋糕
- 56 番石榴芝士蛋糕
- 58 蜜瓜芝士蛋糕
- 60 猕猴桃芝士蛋糕
- 62 香柠乳糕冻芝士蛋糕
- 64 荔枝芝士蛋糕
- 66 蓝莓冻芝士蛋糕
- 68 百香果芝士蛋糕
- 70 香梨芝士蛋糕
- 72 夏日莓子芝士蛋糕



74 干果及果仁类

- 76 黑芝麻芝士蛋糕
- 78 奶油干果芝士蛋糕
- 80 蜜糖金葡萄芝士蛋糕
- 82 山核桃芝士蛋糕
- 84 开心果芝士蛋糕
- 86 红豆芝士蛋糕



88 巧克力及其他

- 90 巧克力豆腐芝士蛋糕
- 92 香浓巧克力芝士蛋糕
- 94 石板街芝士蛋糕
- 96 白森林芝士蛋糕
- 98 椰子班兰芝士蛋糕
- 100 法国香草芝士蛋糕
- 102 胡萝卜芝士蛋糕
- 104 冻南瓜芝士蛋糕
- 106 红薯芝士蛋糕
- 108 芦荟芝士蛋糕
- 110 蓝色夏威夷芝士蛋糕
- 112 焦糖芝士蛋糕
- 114 花生酱芝士蛋糕
- 116 餐馆芝士蛋糕
- 118 草莓雪糕芝士蛋糕

制饼房里的华丽器皿

Gorgeous Bakery Utensils



做一个完美的芝士蛋糕必须懂得善用你的工具和材料，基本的制作技巧也要熟悉，这样才能做到事半功倍。当烤出一盘质感细腻且味道丰盈的芝士蛋糕后，再配上一个精挑细选的盛饼器皿，令人忍不住想咬“它”一口。

饼碟

Platters

(i) 名家设计的饼碟

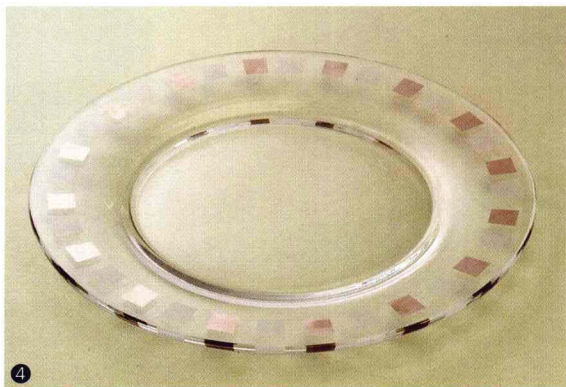


- ❶ 锡造的蛋糕架，来自马来西亚的皇家雪兰莪（Royal Selangor，马来西亚著名锡器品牌），适合乡村风格的蛋糕。
- ❷ 法国伯图牌（Bernadaud，法国著名餐具品牌）的蛋糕浅碟，与优雅的蛋糕和小馅饼非常相称。
- ❸ 一款来自捷克波希米亚地区的水晶蛋糕碟。我喜欢它的经典设计，我通常用它盛装经典风格的蛋糕。
- ❹ 法国伯图牌（Bernadaud）的星纹带耳蛋糕碟。
- ❺ 韦奇伍德（Wedgwood，英国皇家瓷器品牌）出

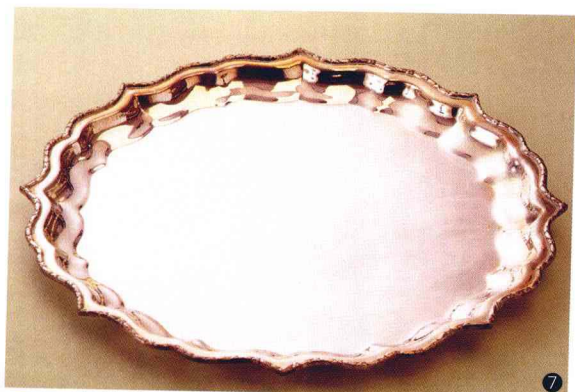
品。我喜欢它黑灰色条纹的边缘，盛放白色蛋糕时特别漂亮。

- ❻ 来自英国皇家道尔顿（Royal Doulton），是我最喜欢的碟子之一。野草莓的图案令碟子具有传统的英国乡村风格。
- ❼ 这款蝴蝶图案的碟子来自法国玻璃名牌莱俪（Lalique），外表优雅，适合盛放碟式甜品或者切片蛋糕。
- ❽ 又一款伯图牌（Bernadaud）的碟子，适合样式简洁的蛋糕。白色碟子很适合花式蛋糕。

(ii) 按蛋糕种类搭配的饼碟



- ① 来自意大利的水晶脚蛋糕架，适合精致的蛋糕。
- ② 很有时代感的方形水晶浅碟，来自意大利。我喜欢用它放方形蛋糕和蛋糕片。
- ③ 这个浅碟产自意大利，适合放简单饰面的新鲜水果蛋糕。
- ④ 这款透明的玻璃碟非常适合冷冻甜品。
- ⑤ 我喜欢用这个玻璃蛋糕碟衬芝士蛋糕。
- ⑥ 这款闪闪发亮的银制碟子特别适合节日和特别的场合。



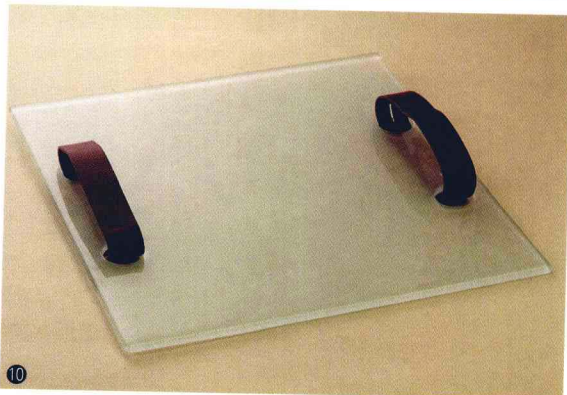
7



8



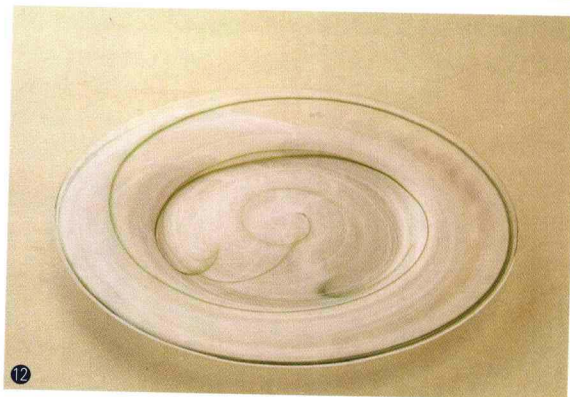
9



10



11



12

- ⑦ 我认为家庭橱柜里面应该至少有一只银质的碟子，以便在特殊场合使用。这只银碟能为任何一款放在上面的蛋糕增色。
- ⑧ 这款铜褐色的碟子整个表面雕刻了秋叶的图案，搭配巧克力蛋糕、南瓜芝士蛋糕以及栗子蛋糕都非常棒。
- ⑨ 这款寿司板很适合亚洲甜品和蛋糕。
- ⑩ 玻璃方碟，皮质把手，产自土耳其。适合方形蛋糕的方碟不多，如果你找到了，绝对值得买回家。
- ⑪ 这是一款非常特别的蛋糕碟，手工编织的藤篮很精致。我会将其他蛋糕碟放在它的上面。
- ⑫ 这款不透明的奶色玻璃碟透出一丝绿色，能让你的甜品看起来非常清爽。



13



14



15



16



17

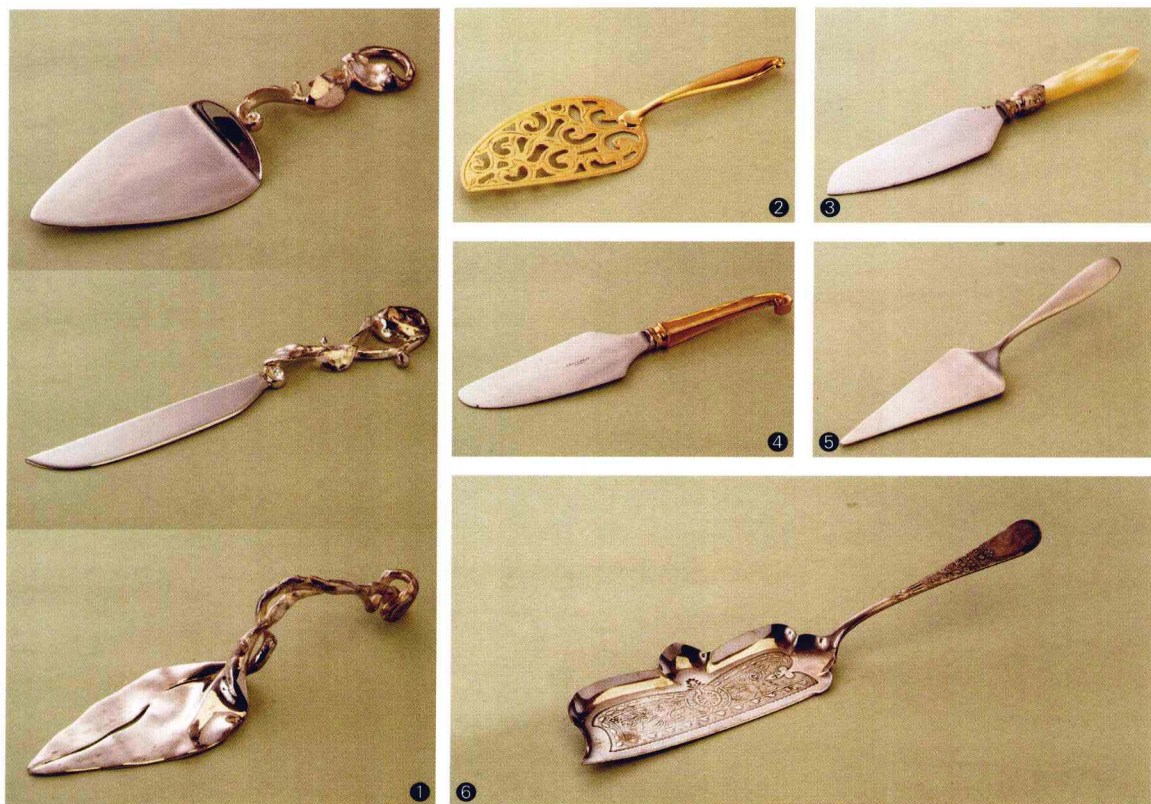


18

- ⑬ 白色方碟很适合花式蛋糕。
- ⑭ 这款 24K 金镶边的碟子相当精致，是我最贵重的碟子之一。我一般用它盛装饰面精致的蛋糕。
- ⑮ 立体枫叶装饰的白色浅碟，配简单装饰的蛋糕绝对完美。
- ⑯ 我喜欢这款绿色玻璃碟，是因为它清爽的外表和别致的风格。
- ⑰ 这款乡村风格的碟子非常适合盛装简单的家庭蛋糕和小馅饼。
- ⑱ 我通常用这个大浅碟盛放较小的蛋糕。上面的蓝色圆点图案体现了典型的欧式设计。

饼刀

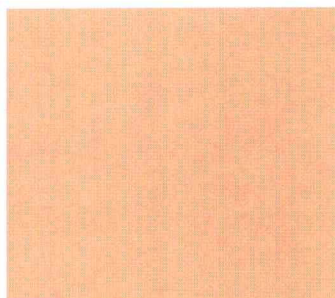
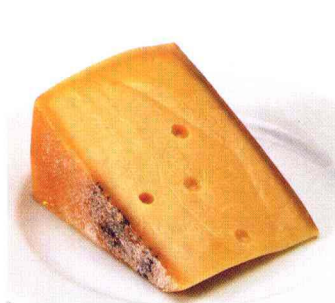
Cake Servers



- ① 这些饼刀均由美籍印度裔设计师 Michael Aram 设计。这些作品的理念是模仿树的枝叶。
- ② 这款叶子形状的镀金饼铲是镂空的，非常特别。
- ③ 象牙把手是非常经典的法式设计。
- ④ 经典的法式饼铲。
- ⑤ 馅饼铲，它的面积比饼铲大。
- ⑥ 这款饼铲我是在加拿大的一家古董店买的。在维多利亚时期，它是用来切雪糕的。

常用工具和材料

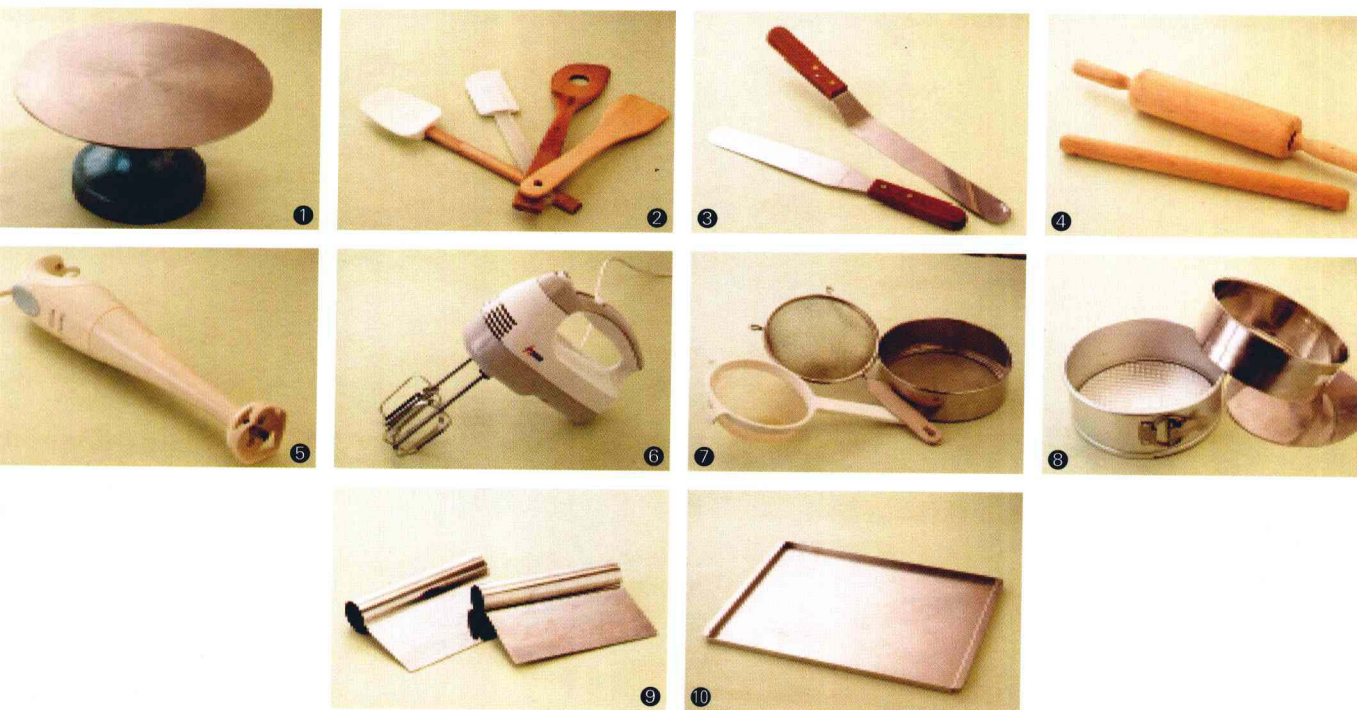
Tools and Ingredients



做一盘精美甜点或蛋糕时，应该多掌握工具的运用和操作细则，才能控制每个甜点的步骤和细节。那么，不如先了解厨房里的烘烤工具和用料吧！

甜点必备基本用具

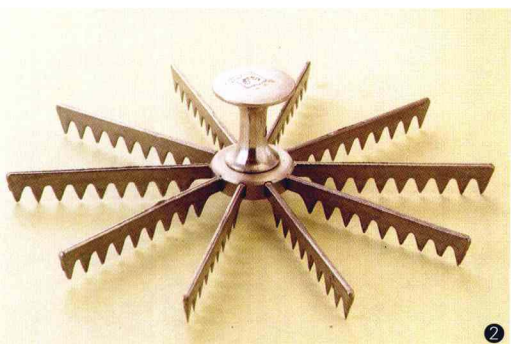
Tools for Preparing Desserts



- ① 转盘——装饰蛋糕时非常棒的工具。将蛋糕放在盘上，利用这个得力的工具能轻易地装饰整个蛋糕。
- ② 橡皮刮刀、通孔木铲、木铲——刮片柔软而富弹性，可以轻松刮出碗里的东西，不造成浪费。
- ③ 曲抹刀（“乙”字形抹刀）和直抹刀——这两款抹刀作转移蛋糕和饼干的用途，也是涂抹奶油或辅助作蛋糕装饰的非常棒的工具。
- ④ 面棍——用来擀饼皮和面团。
- ⑤ 直立搅拌器——厨房小电器，可用它来搅烂果蓉（水果泥）、汤和搅滑吉士糊（卡士达糊）。
- ⑥ 手提电动搅拌机——家庭式做烘焙点心的必备工具，可迅速将鲜奶油、鸡蛋、巧克力糖霜和奶油奶酪搅至软滑，减省工作时间。
- ⑦ 各式筛子——用来隔离面粉中的小颗粒，沥干水果和除去混合物中的结块。
- ⑧ 饼模——这是最常用的两款饼模：脱底（活底）饼模和弹簧扣饼模。前者会用做烘烤海绵蛋糕、凝固慕斯，方便脱底取出制品；后者多用于做芝士蛋糕，因为引缩弹簧能保持边缘完整平滑。
- ⑨ 不锈钢刮刀——可切割面粉上的牛油，也可以将巧克力砖刮成碎片，如卷状巧克力片或长卷筒状的雪茄形。
- ⑩ 金属焗盘——主要用于烘焙曲奇、派类和挞类糕点时做导热器皿。

辅助甜点饰面的工具

Tools for Decoration



- ① 马铃薯捣碎器 / 栗子压蓉器——这是一个强力工具，它能把已煮熟的栗子压成蓉，经由器皿小孔排放出如小虫状的栗子蓉，作蛋糕和挞面装饰。
- ② 蛋糕分割器——可以将蛋糕均等地切块，也可以做蛋糕面的装饰工具。
- ③ 喷火枪——专业饼师用它帮助蛋糕和慕斯蛋糕脱模，好处是能够保持蛋糕边缘平滑和完整。
- ④ 可食用的金粉喷雾——专业材料，用于在巧克力表面上釉或喷雾，增加闪闪发亮的效果。

奶酪材料大公开

About Cheese

各式奶酪介绍



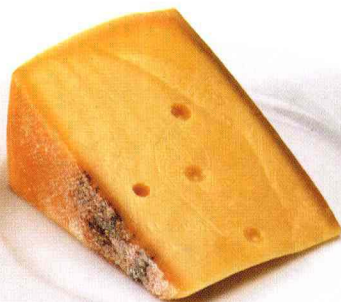
①



②



③



④

① 高达奶酪 (Gouda Cheese)

以荷兰南部的一个小镇命名的奶酪，这是传统的、滑腻的和结实的奶酪，扁平轮状，外壳裹有黄色石蜡封层。甜口中带有生果味道，属餐桌奶酪，适宜搭配生果和美酒一同享用。

② 帕马森奶酪 (Parmesan Cheese)

源自意大利，深受世人钟爱的一种奶酪。选用当地牛奶来加热，置于铜器皿中凝固，凝固后切开，再压入模子里置于奶酪房中待至约2年后，才推出市场售卖。

③ 格鲁耶尔奶酪 (Gruyere Cheese)

格鲁耶尔是瑞士乡村的名字，这款奶酪用上没有经过巴斯德消毒的奶为原料制作而成，酸凝前把原牛奶煮至34℃，再于浓盐水中保存8天，置于室温2个月至成熟。

④ 瑞士奶酪 (Swiss Cheese)

这款奶酪以大孔闻名，质地软滑，味甜而带坚果味道，适宜与火腿、水果和美酒一同享用。



① ②



③ ④



⑤

① 农家奶酪 (Cottage Cheese)

这款白色凝软奶酪原产于美国，一般以胶盒形式出售，属酸凝奶酪，依靠温牛奶自然凝固而成。它是一种健康奶酪，只含有 5% ~ 15% 的脂肪。

② 意大利乳清干酪 (Fresh Ricotta Cheese)

意大利乳清干酪为奶酪副产品，为凝乳分离后排出的乳清制品，口味清淡、细致，湿润，属低脂且含丰富维生素的奶酪。

③ 马斯卡彭奶酪 (Mascarpone Cheese)

马斯卡彭奶酪来自意大利卢巴里区，严格来说，它不是一种真正的奶酪，在制作过程中没有经过发酵菌种和凝乳，只用稀奶油和柠檬汁或柠檬酸混合而成。它属软滑而含丰富乳脂的奶酪，也是举世闻名的甜品——意大利咖啡奶酪饼的灵魂原料。

④ 新鲜小奶酪 (Fromage Frais Cheese)

这种奶酪采用山羊奶和绵羊奶制成，必须利用乳脂发酵而使奶凝固，却不能成熟，所以奶酪食用期较短，宜即买即食。

⑤ 奶油奶酪 (Cream Cheese)

牛奶制成的一种鲜奶油奶酪，传统做法是用细菌发酵而成。味道清淡，质感光滑柔软，是制作奶酪饼的完美材料。