

它有着柔软的上层，混合了特殊的美味芝士
再加上雪白的砂糖和可爱精致的配料，你其他的小小幸福蛋糕

做最好吃的☆ 幸福小蛋糕

黎国雄 编著

春季温柔浓情的百利甜酒芝士蛋糕
夏季色彩缤纷的水果芝士蛋糕
秋季甘醇香甜的原味棒芝士蛋糕
冬季甜蜜温馨的圣诞芝士蛋糕



做最好吃的☆

幸福小蛋糕

黎国雄 编著

辽宁科学技术出版社

沈阳

图书在版编目 (C I P) 数据

做最好吃的幸福小蛋糕 / 黎国雄编著. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2016. 5

ISBN 978-7-5381-9795-2

I. ①做… II. ①黎… III. ①蛋糕—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 090865 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: 广州培基印刷镭射分色有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 170mm×238mm

印 张: 8

字 数: 205 千字

出版时间: 2016 年 5 月第 1 版

印刷时间: 2016 年 5 月第 1 次印刷

责任编辑: 王玉宝

文字编辑: 梁晓林

责任校对: 合力

书 号: ISBN 978-7-5381-9795-2

定 价: 32.80 元

联系电话: 024—23284376

邮购热线: 024—23284502

E-mail: lnkjc@126.com

http: //www. lnkj. com. cn

目录

Contents



幸福小蛋糕制作常识

准备工具 6

重要食材的选择 8

第一次制作成功的小秘诀 9

常用蛋糕底制作 11

- 法式海绵蛋糕底
- 可可海绵蛋糕底

1月

温柔暖心

- 白巧克力芝士蛋糕 14
- 咖啡芝士蛋糕 16
- 可可芝士蛋糕 18
- 可可小蛋糕 20
- 蔓越莓牛油味小蛋糕 22

3月

淡淡春风

- 百利甜酒芝士蛋糕 34
- 蜂蜜柚子芝士蛋糕 36
- 枣泥戚风小蛋糕 38
- 全蛋蜂蜜小蛋糕 40

2月

浓情时刻

- 焦糖巧克力芝士蛋糕 25
- 摩卡方芝士蛋糕 27
- 夹心小蛋糕 29
- 胚芽海绵小蛋糕 31

4月

花香满溢

- 覆盆子冻芝士蛋糕 43
- 玫瑰芝士蛋糕 45
- 康乃馨杯子小蛋糕 47
- 花朵杯子小蛋糕 49



5月

缤纷水果

- 柠檬冻芝士蛋糕 52
- 草莓冻芝士蛋糕 55
- 芒果流心芝士蛋糕 57
- 奶油樱桃小蛋糕 60
- 覆盆子迷你小蛋糕 62

6月

轻柔芝士

- 抹茶轻芝士蛋糕 65
- 樱桃芝士蛋糕 67
- 花样小蛋糕 69
- 迷你小蛋糕 71

7月

仲夏之梦

- 卡布奇诺风味芝士蛋糕 74
- 番茄芝士蛋糕 76
- 椰香紫薯小蛋糕 78
- 果酱夹心小蛋糕 80

8月

金色月夜

- 原味烤芝士蛋糕 83
- 榴槤冻芝士蛋糕 85
- 奶油巧克力小蛋糕 88
- 老式小蛋糕 90

9月

秋意渐浓

- 朗姆酒芝士蛋糕 93
- 紫薯冻芝士蛋糕 95
- 分蛋海绵小蛋糕 97
- 蜜豆夹心小蛋糕 99

10月

丰收盛宴

- 香橙芝士蛋糕 102
- 彩虹芝士蛋糕 104
- 糯米小蛋糕 106
- 法式海绵小蛋糕 108

11月

初雪之恋

- 豆腐芝士蛋糕 111
- 栗子芝士蛋糕 113
- 南瓜杯子小蛋糕 116
- 桑葚小蛋糕 118

12月

梦幻圣诞

- 圣诞芝士蛋糕 121
- 南瓜芝士蛋糕 123
- 巧克力海绵小蛋糕 125
- 香橙泥小蛋糕 127



做最好吃的☆

幸福小蛋糕

黎国雄 编著

辽宁科学技术出版社
沈阳

图书在版编目 (C I P) 数据

做最好吃的幸福小蛋糕 / 黎国雄编著. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2016. 5

ISBN 978-7-5381-9795-2

I. ①做… II. ①黎… III. ①蛋糕—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 090865 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: 广州培基印刷镭射分色有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 170mm×238mm

印 张: 8

字 数: 205 千字

出版时间: 2016 年 5 月第 1 版

印刷时间: 2016 年 5 月第 1 次印刷

责任编辑: 王玉宝

文字编辑: 梁晓林

责任校对: 合力

书 号: ISBN 978-7-5381-9795-2

定 价: 32.80 元

联系电话: 024—23284376

邮购热线: 024—23284502

E-mail: lnkjc@126.com

http: //www.lnkj.com.cn

它有着柔软的上层，混合了特殊的美味芝士，如 ricotta cheese，或是 cream cheese，再加上雪白的砂糖和可爱精致的配料，如鸡蛋、奶油、椰蓉和水果……它的家族，不论搭配、口感、样貌都十分丰富。它可方可圆、可浓可轻、可香甜可微苦、可清新可醇厚，不管你喜欢的是哪一种，都不难找到适合的那一款，每一个尝试过它的人都享受着它所带来的小小的幸福感。

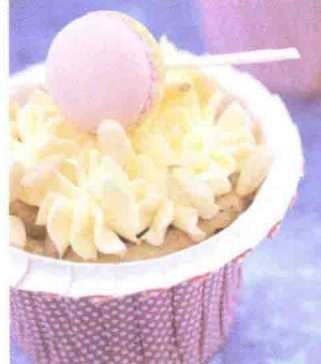
在古老的西点蛋糕之中，一般蛋糕是由烤箱制作，而它意外地也可以冷冻制作而成。在琳琅满目的蛋糕类别之中，它就是蛋糕里最受欢迎之一的芝士蛋糕。

芝士蛋糕（cheese cake），也叫起司蛋糕、干酪蛋糕。芝士蛋糕的历史十分悠久，三千年前，在古老的希腊，奥林匹斯山下的健儿们为金牌拼搏的时候，它已经成为了奥运会特制食品。比赛结束后，由罗马人将芝士蛋糕从希腊传遍整个欧洲，而后在 19 世纪跟随移民们传到了美洲。

芝士蛋糕通常都以饼干作为底层，亦有不使用底层的做法。有比较固定的几种口味，如原味、香草芝士蛋糕、巧克力芝士蛋糕等，至于表层加上的装饰，常常是草莓或蓝莓，也有不装饰或只是在顶层简单抹上一层薄蜂蜜的种类。此类蛋糕在结构上较一般蛋糕扎实，但质地却较一般蛋糕来得绵软，口感上亦较一般蛋糕来得湿润，若以具体事物来描述，芝士蛋糕是口感上类似于提拉米苏或是慕思之类的糕点，但本身又不若后两者来得绵软。有时芝士蛋糕看起来不太像一般蛋糕，反而比较像派的一种。

本书介绍了 36 种美味可口的芝士蛋糕和 30 余种趣味小蛋糕的做法，简单易操作，让每一位翻阅此书的读者都能动手做出令人惊喜的蛋糕美食。

目录 Contents



幸福小蛋糕制作常识

准备工具 6

重要食材的选择 8

第一次制作成功的小秘诀 9

常用蛋糕底制作 11

- 法式海绵蛋糕底
- 可可海绵蛋糕底

1月

温柔暖心

- 白巧克力芝士蛋糕 14
- 咖啡芝士蛋糕 16
- 可可芝士蛋糕 18
- 可可小蛋糕 20
- 蔓越莓牛油味小蛋糕 22

3月

淡淡春风

- 百利甜酒芝士蛋糕 34
- 蜂蜜柚子芝士蛋糕 36
- 枣泥戚风小蛋糕 38
- 全蛋蜂蜜小蛋糕 40

2月

浓情时刻

- 焦糖巧克力芝士蛋糕 25
- 摩卡方芝士蛋糕 27
- 夹心小蛋糕 29
- 胚芽海绵小蛋糕 31

4月

花香满溢

- 覆盆子冻芝士蛋糕 43
- 玫瑰芝士蛋糕 45
- 康乃馨杯子小蛋糕 47
- 花朵杯子小蛋糕 49



5月

缤纷水果

- 柠檬冻芝士蛋糕 52
- 草莓冻芝士蛋糕 55
- 芒果流心芝士蛋糕 57
- 奶油樱桃小蛋糕 60
- 覆盆子迷你小蛋糕 62

6月

轻柔芝士

- 抹茶轻芝士蛋糕 65
- 樱桃芝士蛋糕 67
- 花样小蛋糕 69
- 迷你小蛋糕 71

7月

仲夏之梦

- 卡布奇诺风味芝士蛋糕 74
- 番茄芝士蛋糕 76
- 椰香紫薯小蛋糕 78
- 果酱夹心小蛋糕 80

8月

金色月夜

- 原味烤芝士蛋糕 83
- 榴槤冻芝士蛋糕 85
- 奶油巧克力小蛋糕 88
- 老式小蛋糕 90

9月

秋意渐浓

- 朗姆酒芝士蛋糕 93
- 紫薯冻芝士蛋糕 95
- 分蛋海绵小蛋糕 97
- 蜜豆夹心小蛋糕 99

10月

丰收盛宴

- 香橙芝士蛋糕 102
- 彩虹芝士蛋糕 104
- 糯米小蛋糕 106
- 法式海绵小蛋糕 108

11月

初雪之恋

- 豆腐芝士蛋糕 111
- 栗子芝士蛋糕 113
- 南瓜杯子小蛋糕 116
- 桑葚小蛋糕 118

12月

梦幻圣诞

- 圣诞芝士蛋糕 121
- 南瓜芝士蛋糕 123
- 巧克力海绵小蛋糕 125
- 香橙泥小蛋糕 127





幸福小蛋糕制作常识

► 准备工具

名称	用途
电动打蛋器	搅拌黄油、奶油、全蛋、蛋白等需要搅拌的食材。若是人力搅拌则太过费时，亦浪费人力。
厨房电子秤	制作蛋糕要求食材的量精准，不可估摸，也无法估摸。使用电子秤更方便和准确，并可以在加材料时分次归零。
量杯	用来量取液体的体积，主要量取水、奶油、牛奶或者油。
量勺	能准确地分量，建议准备一组量勺。大多配方里都使用“汤匙”和“茶匙”作标注，具体的一匙、二分之一匙的量是多少却无精确的数值。
橡皮刮刀	橡皮刮刀主要用于搅拌面糊。一般使用材质偏软，刀面偏大的刮刀，当面糊粘底时，用刮刀翻拌就会十分顺手。
面粉筛	用来筛面粉，使面粉松散。筛面粉是个十分重要的步骤，蛋糕的蓬松度由此步骤决定。



分蛋器	可以快速并完整地分离蛋清与蛋黄。亦可使用合适的圆勺代替。
擀面杖	西点的擀面杖与中点的擀面杖是不同的，此擀面杖的作用是把面糊擀成一大块平整的面皮。烤饼干或做面包卷可用。
烤盘	一般使用8英寸，大小适合家庭烘焙。
搅拌容器	用来搅拌面糊、打蛋液。选用的容器最好够大够深，这样搅拌的时候食材不会那么容易被甩出来。
烘焙纸	俗称油纸，在烘焙过程中起到防粘的作用。如果不使用油纸，也可以在烤盘中均匀地抹上一层薄油，再均匀地筛上一层薄薄的面粉。
烤模	有可脱模和无脱模之分，一般常用的是铝合金烤模，轻巧方便。建议使用6英寸烤模，容易脱模出完好的蛋糕体，家庭人口多也可以使用8英寸的烤模。
裱花袋	装奶油，不同的花嘴可以挤出不同纹理的奶油形状，用于装饰蛋糕，也可以制作饼干和小点心。

►重要食材的选择

烘焙对食材非常挑剔，食材质量的优劣在成品蛋糕口感的好坏中占大部分原因。不同质量的食材能制作出不同口感、色相的蛋糕，于是，在制作前挑选什么样的食材尤为重要。

关于面粉，蛋糕制作使用的是低筋面粉。此面粉蛋白质含量为7%~9%，筋性低。当捏在手中成团时，不容易松散。可以用来做蛋糕，也可以用来做饼干。

关于奶油，分为有盐奶油和无盐奶油。无盐奶油味道比较新鲜，且味道比较甜，烘焙效果更好。使用有盐奶油，则配方里的盐分就要减少。真正的奶油是从牛奶中提炼出来的，可作为高级西点及蛋糕的原料。

关于芝士，这也是本书的重点所在，Cheese翻译成中文是“奶酪”的意思，是由牛奶经过发酵制成，芝士、起司是根据英文的发音而命名，比较通俗、常用。烘焙常用到的奶酪有下面这些：

奶油奶酪 (Cream Cheese)	奶油奶酪是一种未成熟的全脂奶酪，色泽洁白，质地细腻，口感微酸，非常适合用来制作奶酪蛋糕。奶油奶酪开封后非常容易变质，所以要尽早食用。
马苏里拉奶酪 (Mozzarella Cheese)	马苏里拉奶酪受热后容易融化，可以拉出长长的丝，常用来制作披萨。如果想要做出来的蛋糕像披萨一样能拉出长长的丝，就一定得使用马苏里拉奶酪了。
切达奶酪 (Cheddar Cheese)	切达奶酪又叫车打奶酪，是一种原制奶酪，也是最常见的奶酪品种之一。切达奶酪品种有很多，颜色与味道根据品种不同也有很大区别，颜色从白色到浅黄色不等，味道也有浓有淡。在大部分超市都能买到。
马斯卡彭奶酪 (Mascarpone Cheese)	马斯卡彭奶酪是鲜奶酪的一种，制作过程未经发酵，所以口味清新，是制作著名甜点“提拉米苏”必备的食材。



► 第一次制作就成功的小秘诀



秘诀1 筛面粉

过筛后的面粉变得蓬松，能够提升蛋糕的品质，因此筛面粉的环节十分重要。要选用细密的筛子，面粉最好过筛两次。如果蛋糕的配方里有多种面粉，可以将它们加到一起过筛，过筛的过程也能够将它们混合起来。另外需要注意的一点是，配方中有泡打粉，则必须混合过筛。

秘诀2 分蛋

首先要选好鸡蛋。表面光滑或者有黑点的鸡蛋通常是不新鲜的。触碰新鲜鸡蛋的蛋壳时能明显感到是粗糙的，有许多细粒状的突出物。另一个方法是将鸡蛋放入冷水里，平躺着的鸡蛋是新鲜的；倾斜或竖直的鸡蛋是已经放置了3~10天的；鸡蛋浮在水面上则表明已经变质了。

接下来是分蛋，如果有专门的分离器，只需要把蛋打到里面即可。如果没有，则需要一点技巧：将蛋壳敲成两半，然后像玩杂技一样将蛋黄迅速地在两个蛋壳间倒来倒去，让蛋清流到下面的碗里去，在此前就需要把鸡蛋外壳清洗干净，避免污染。



秘诀3 打发鲜奶油

打发鲜奶油需要用到工具是打蛋器或搅拌器。通常搅拌至形成柔软小山尖且尖峰向下弯。如果是用来挤花，就得搅拌至顶端有点硬。

秘诀4 熔化巧克力

巧克力也可以用隔热水的方法来熔化，水温50℃左右即可。先把巧克力切成小块，一边加热一边搅拌，熔化效果更好。

秘诀5 熔化奶油

奶油的熔化通常使用隔水加热的办法，也可以用烤箱，一般熔化成稀糊状就可以了。

秘诀6 溶解吉利丁

使用吉利丁片前，要将它浸泡在水（夏天凉水，冬天温水）中，让它吸水软化。通常溶解比例是1片吉利丁加30~40毫升水，先浸泡5分钟，然后隔热水加热，直到吉利丁清澈透明且完全溶解为止。

秘诀7 刮皮

橙子皮、柠檬皮是常用的材料。刮皮前要洗净，用磨刨器最细的一面，在橙子或柠檬的表面磨，注意不要磨到表皮下的白色内皮，不然会带有苦味。如果想要长条的皮，也可以使用专门的刮皮器。

秘诀8 表皮亮色

蛋黄液可以使表皮的色彩更亮丽，如果你想要更深的色调，可以在蛋黄液中加入数滴酱油，但一定注意不要加得太多。





► 常用蛋糕底制作



【配方】

蛋黄 3个/蛋清 3个/黄油 100克
低筋面粉 250克/细砂糖 100克
淡奶油 75克



法式海绵蛋糕底

【做法】



1. 蛋黄倒入容器，加入20克细砂糖，搅拌均匀。
2. 蛋清倒入深容器里，边打发边加入剩下的细砂糖，打发至细泡沫状。
3. 将打发的蛋清倒入蛋黄液里，搅拌均匀，再加入低筋面粉，搅拌至无干粉为止。
4. 用微波炉加热黄油，溶解后加入淡奶油，拌匀后倒入蛋糕里。
5. 烤盘上垫纸，倒入面粉糊，震动两下，排出气泡，放入烤箱，以180℃烤20分钟即可。



【配方】

鸡蛋2个/黄油50克/可可粉50克
低筋面粉200克/细砂糖60克



可可海绵蛋糕底



【做法】

- 1.将鸡蛋打入容器里，加入细砂糖隔热水打发，直至黏稠，拉出不易消失的痕迹为止。
- 2.再加入低筋面粉，边搅拌边倒入容器里，搅拌均匀。
- 3.在面糊中加入可可粉，拌匀后加入熔解好的黄油，继续搅拌均匀。
- 4.烤盘上放入垫纸，倒入可可面糊，震动两下盘子，放入烤箱，以180℃烤制20分钟即可，凉凉后脱模。