



Berko

法国

经典芝士蛋糕

轻松做

(法) 史蒂夫·舒夫利基尔 著
(日) 井田晃子 摄影
王思清 译

巴黎著名甜点店Berko
经典配方

米其林餐厅
指定甜点供应品牌



 中国工信出版集团

 电子工业出版社
PUBLISHING HOUSE OF ELECTRONICS INDUSTRY
<http://www.phei.com.cn>



法国 经典芝士蛋糕 轻松做

(法) 史蒂夫·舒夫利基尔 著
(日) 井田晃子 摄影
王思清 译

电子工业出版社
Publishing House of Electronics Industry
北京·BEIJING

Berko Mini Cheesecakes by Author Steve Schoufflikir. Photographs by Akiko Ida

© Marabout (Hachette Livre), Paris, 2013

This simplified Chinese copyright© 2016, Publishing House of Electronics Industry (PHEI)

Simplified Edition arranged through Dakai Agency

本书简体中文版由Hachette Livre(Marabout)授予电子工业出版社在中国大陆出版与发行。专有出版版权受法律保护。

版权贸易合同登记号 图字：01-2016-2177

图书在版编目（CIP）数据

法国经典芝士蛋糕轻松做 / (法) 舒夫利基尔著 ; (日) 井田晃子摄影 ; 王思清译. -- 北京 : 电子工业出版社, 2016.5

ISBN 978-7-121-28664-3

I. ①法… II. ①舒… ②井… ③王… 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087961号

策划编辑：白 兰

责任编辑：张 轶

印 刷：中国电影出版社印刷厂

装 订：中国电影出版社印刷厂

出版发行：电子工业出版社

北京市海淀区万寿路173信箱 邮编：100036

开 本：787×1092 1/16 印张：4.75 字数：35千字

版 次：2016年5月第1版

印 次：2016年5月第1次印刷

定 价：39.80元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题，请向购买书店调换。若书店售缺，请与本社发行部联系，联系及邮购电话：（010）88254888，88258888。

质量投诉请发邮件至zlts@phei.com.cn，盗版侵权举报请发邮件至dbqq@phei.com.cn。

本书咨询电邮：bailan@phei.com.cn 咨询电话：（010）68250802

目录

基础步骤

关键成分.....	4
工具与窍门.....	6
表面装饰.....	8
芝士蛋糕制作步骤.....	10

经典原味

经典款芝士蛋糕.....	12
意大利乳清干酪芝士蛋糕.....	14

Berko至尊优品

覆盆子白巧克力芝士蛋糕.....	16
烤蛋白柠檬芝士蛋糕.....	18
香蕉太妃糖芝士蛋糕.....	20
奥利奥饼干芝士蛋糕.....	22
榛子巧克力芝士蛋糕.....	24
咸黄油焦糖芝士蛋糕.....	26

Berko水果之选

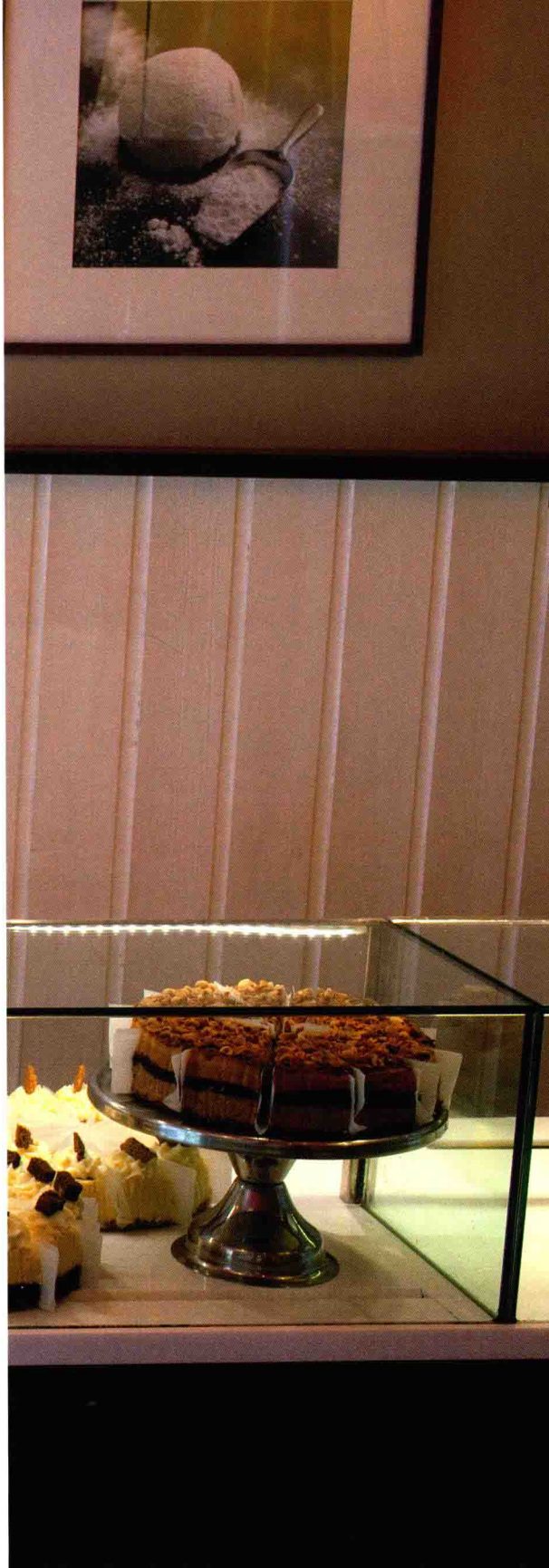
酸橙芝士蛋糕.....	28
烤蛋白蓝莓芝士蛋糕.....	30
草莓开心果芝士蛋糕.....	32
甜杏开心果芝士蛋糕.....	34
巧克力香蕉芝士蛋糕.....	36
综合水果芝士蛋糕.....	38

Berko巧克力

三色巧克力芝士蛋糕.....	40
MARS®巧克力芝士蛋糕.....	42
椰蓉巧克力芝士蛋糕.....	44
薄荷巧克力芝士蛋糕.....	46
黑森林巧克力芝士蛋糕.....	48
妙卡 (MILKA®) 巧克力芝士蛋糕.....	50

Berko极品

月桂焦糖饼干芝士蛋糕.....	52
能多益 (NUTELLA®) 芝士蛋糕.....	54
栗子酱芝士蛋糕.....	56
花生奶油芝士蛋糕.....	58
提拉米苏芝士蛋糕.....	60
山核桃芝士蛋糕.....	62
焦糖奶油布蕾芝士蛋糕.....	64
红丝绒芝士蛋糕.....	66
香草布朗尼芝士蛋糕.....	68
牛奶椰酱芝士蛋糕.....	70





法国 经典芝士蛋糕 轻松做

(法) 史蒂夫·舒夫利基尔 著
(日) 井田晃子 摄影
王思清 译

电子工业出版社
Publishing House of Electronics Industry
北京·BEIJING

BERKO ORIGINAL ST



23

Berko
Cheesecake

	Nature.....	4.6€
	Varie.....	4.9€
	Fruits Rouges.....	5.3€

Prezzi e disponibilità dei cheesecake variano da un punto alla 3 (escluso il weekend).
Chiamate il numero 02 76 00 00 00 per informazioni.



目录

基础步骤

关键成分.....	4
工具与窍门.....	6
表面装饰.....	8
芝士蛋糕制作步骤.....	10

经典原味

经典款芝士蛋糕.....	12
意大利乳清干酪芝士蛋糕.....	14

Berko至尊优品

覆盆子白巧克力芝士蛋糕.....	16
烤蛋白柠檬芝士蛋糕.....	18
香蕉太妃糖芝士蛋糕.....	20
奥利奥饼干芝士蛋糕.....	22
榛子巧克力芝士蛋糕.....	24
咸黄油焦糖芝士蛋糕.....	26

Berko水果之选

酸橙芝士蛋糕.....	28
烤蛋白蓝莓芝士蛋糕.....	30
草莓开心果芝士蛋糕.....	32
甜杏开心果芝士蛋糕.....	34
巧克力香蕉芝士蛋糕.....	36
综合水果芝士蛋糕.....	38

Berko巧克力

三色巧克力芝士蛋糕.....	40
MARS®巧克力芝士蛋糕.....	42
椰蓉巧克力芝士蛋糕.....	44
薄荷巧克力芝士蛋糕.....	46
黑森林巧克力芝士蛋糕.....	48
妙卡 (MILKA®) 巧克力芝士蛋糕.....	50

Berko极品

月桂焦糖饼干芝士蛋糕.....	52
能多益 (NUTELLA®) 芝士蛋糕.....	54
栗子酱芝士蛋糕.....	56
花生奶油芝士蛋糕.....	58
提拉米苏芝士蛋糕.....	60
山核桃芝士蛋糕.....	62
焦糖奶油布蕾芝士蛋糕.....	64
红丝绒芝士蛋糕.....	66
香草布朗尼芝士蛋糕.....	68
牛奶椰酱芝士蛋糕.....	70



关键成分

奶油芝士

芝士蛋糕之所以质地特异，很大程度上是由于使用了奶油含量极为丰富的奶酪。本着尊重纯粹法国传统的原则，我们在 Berko 产品中完全只使用菲力奶油芝士（Philadelphia®）。长期以来，这种产品曾经只能通过进口获得，但现在则在所有商店和大型超市均可买到。

不过，也可以使用其他品类的鲜奶酪，比如软干酪、意大利乳清干酪、圣莫雷特埃（St Môret®）切干酪、凯瑞（Kiri®）奶酪……每种奶酪都会为蛋糕赋予不同的质地与口味。你大可以一试究竟，看看自己的偏好趋于哪种类型！

饼干底

对于芝士蛋糕来说，饼干底完全不亚于面坯底对其本身的重要程度。我们主张使用黄油牛奶饼干（如 brun 黄油牛奶饼干）或者月桂焦糖饼干（spéculoos）。要把饼干磨成粉末，并混入黏合剂（黄油、溶化的白巧克力……），以做成形态固定的饼干底。



工具与窍门

模具

最好使用带铰扣的模具：完全适合芝士蛋糕的大小，而且易于脱模。如果找不到，也可以使用普通模具制作芝士蛋糕。

不管怎么做，都建议在模具底部和侧面一周铺上油纸，以方便脱模。为此，需要裁出一张直径 26 厘米的圆形油纸，垫在模具底部。接着裁出两张长 43 厘米、宽 6 厘米的油纸垫在模具侧面一周。可以预先在模具上涂上黄油，或者使用油脂喷雾器，便于将油纸固定。

以下给出几个数量概念：

直径 26 厘米的油纸：可以切出 12 到 14 块蛋糕。

直径 20 厘米：6 到 8 块。

直径 16 厘米：4 块。

电动搅拌器或手动打蛋器

除非另有说明，否则最好使用电动打蛋器对不同坯料的各种成分进行搅拌。为了做出类似指南奶油这样的配料，这样的步骤甚

至可以说是必不可少的。

其他用具

你还会用到以下工具：

- 一只带 6 毫米齿纹裱花嘴的裱花袋（用于制作奶油裱花或者表面装饰）

- 油纸与剪刀（用于铺垫模具并且顺利脱模）

- 一只毛刷（用于刷上果汁，要想真正达到完美效果，就得让蛋糕外表光鲜亮丽）

烘焙

芝士蛋糕能否制作成功，取决于烘焙的精准程度。这种蛋糕需要以低温烘焙很长时间。为此，要把烤箱调到 150℃；放入芝士蛋糕，烘焙一个半小时；关掉烤箱，将芝士蛋糕在里面搁置两个小时。

切割

要想切好某些种类的芝士蛋糕，特别是带巧克力脆壳的蛋糕，需将刀刃在火焰上加热，这样才能切得干净，不至切破。





表面装饰

最好使用带铰扣的模具：完全适合芝士蛋糕的大小，而且易于脱模。如果找不到，也可以使用普通模具制作芝士蛋糕。

水果

覆盆子、草莓、蓝莓、醋栗、杏、菠萝、芒果、百香果、猕猴桃……只为增添些许酸味与鲜味。

糖果

聪明豆(Smarties®)、妙卡巧克力(Milka®)、餐后薄荷巧克力(After Eight®)、奥利奥(Oréo®)、月桂焦糖饼干(spéculoos)、糖渍栗子……

干果

山核桃仁、榛子、开心果、椰蓉……松脆而美味。

糕点食品与配料

某些市售的现成配料可以让芝士蛋糕具足强烈个性：液体焦糖、焦糖碎片、巧克力卷、包裹着巧克力的咖啡豆、烤蛋白、布朗尼……

自制巧克力淋面

Berko 只选用专业烘焙商店出售的巧克力淋面制成品。如系自己制作蛋糕，则完全可以自己动手做出淋面。

将 250 克软黄油、150 克黑巧克力、150 克细糖粉和 5 厘升(5cl. 约 50 毫升)半脱脂奶放入耐热容器。略微搅拌几下，隔水加热。待所有成分溶化后即离火。此时的糖粉应该色泽光亮。

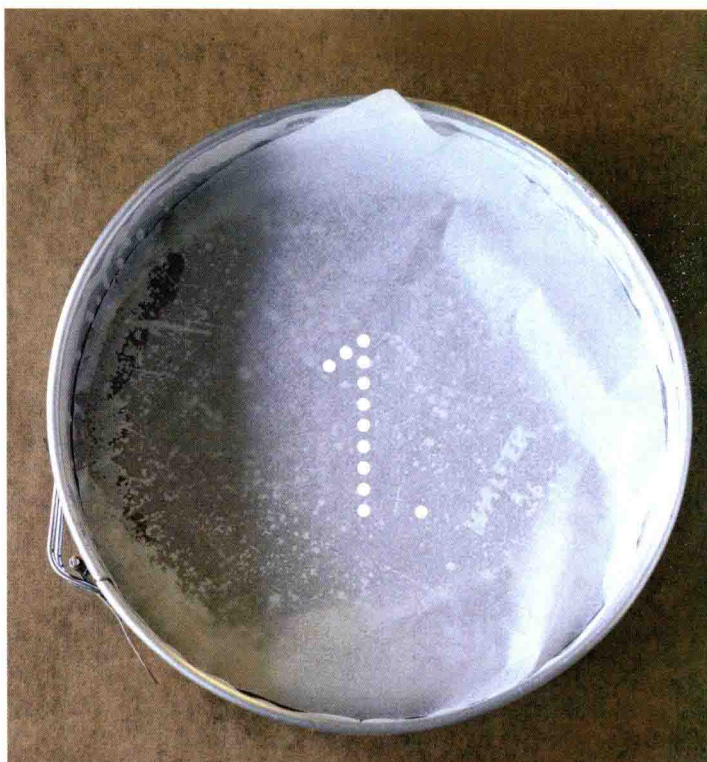
裱花

某种意义上，奶油裱花就是芝士蛋糕的点睛之作，可以对蛋糕进行最后修饰，可以让我们看清蛋糕究竟能分成多少块，还可以提示我们曾经用过哪些夹心。将搅拌物装入带有 6 毫米裱花嘴的裱花袋中，对裱花袋进行均匀挤压，以便在挤出之前让奶油稍稍松动一下。



芝士蛋糕 制作步骤

1. 模具内垫上油纸。
2. 将饼干搅拌物铺到模具底部。
3. 压实，形成规则饼干底。
4. 配制芝士蛋糕坯料。
5. 将芝士蛋糕坯料涂在饼干底上。
6. 抹平。
7. 经过烘焙与脱模的芝士蛋糕。





ORIGINAL

经典款芝士蛋糕



制作目标：一个直径26厘米的芝士蛋糕。配制时间：15分钟。

烘焙时间：1小时45分钟。搁置时间：烤箱内2小时。冷藏时间：最少4小时。

饼干底：

250克月桂焦糖饼干
60克黄油

芝士蛋糕坯料：

900克奶油芝士
(菲力芝士Philadelphia®
或其他鲜奶酪)
270克白砂糖
5只整鸡蛋
1只蛋黄
25克面粉
50毫升打发奶油
1咖啡匙香草滴露

将烤箱预热至 180℃。将焦糖饼干压碎。用深平底锅将黄油溶化。将饼干和黄油搅拌在一起。在模具内抹上黄油并且垫上烘焙用纸（参见第 6 页窍门部分），并将该配料铺到模具底部。放入烤箱烘焙 15 分钟。

将奶油芝士打至柔顺状，加入白砂糖并搅拌 2 分钟。将鸡蛋和蛋黄充分掺匀。倒入打发奶油和香草滴露，搅拌 1 分钟。加入面粉，再搅拌 1 分钟，直到将奶油打至光滑状。将该搅拌物倒在模具中的饼干底上。

将烤箱温度调低至 150℃。把芝士蛋糕放入烤箱，烘焙一个半小时。关掉烤箱，让蛋糕在烤箱内搁置约 2 小时。此时的奶油应略呈液态。将芝士蛋糕在冰箱中至少冷藏 4 小时，最好能冷藏一夜。



经典原味



