



cheese
cake

专为厨房新人准备

用冰箱和烤箱创造
冰甜绵润和酥咸爽脆
的极致口感!

第一次做

Cheesecake for
Beginner

邱勇灵 编著

芝士蛋糕



cheese cake

第一次做

芝士蛋糕



邱勇灵 编著

图书在版编目 (CIP) 数据

第一次做芝士蛋糕 / 邱勇灵编著. —广州 : 南方日报出版社, 2014.9

ISBN 978-7-5491-1148-0

I. ①第… II. ①邱… III. ①蛋糕—制作 IV. ①TS213.2

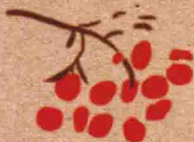
中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第192907号

本书中文简体字版由香港万里机构出版有限公司授权独家出版

Simplified Chinese Edition © 2013 Guangzhou Anno Domini Media Co., Ltd.

Simplified Chinese Edition © 2013 广州公元传播有限公司

All rights reserved 所有权利保留



第一次做芝士蛋糕

DIYICI ZUO ZHISHI DANGAO

作者 : 邱勇灵

责任编辑 : 阮清钰

特约编辑 : 贺紫荃

装帧设计 : 唐 薇 张 隄

技术编辑 : 张俊玲

出版发行 : 南方日报出版社 (地址 : 广州市广州大道中289号)

经 销 : 全国新华书店

制 作 : ◆ 广州公元传播有限公司

印 刷 : 广州汉鼎印务有限公司

规 格 : 889mm × 1194mm 1/24 6印张

版 次 : 2014年9月第1版第1次印刷

书 号 : ISBN 978-7-5491-1148-0

定 价 : 29.90元

如发现印装质量问题, 请致电020-38865309联系调换。



♡ 自序 Preface

跟我学做面包的女学生，很多都问：“老师，为什么你不教我们做蛋糕呢？我们很想学做蛋糕啊！”

这便是这本书的缘起了。

学生说，那些外形精致复杂、味道甜美可口的蛋糕看起来要经过很多复杂的工序，外行人大概很难达到那个程度吧！我说：“面包的做法也不算很容易，但你现在不是也很专业吗？可见，事情总是没有想象中那么难，只要有决心就可以了。”

其实做蛋糕最难的不是造型，而是对分量和时间的掌握。和那些可以随性配搭烹煮的菜式不同，蛋糕要求的材料分量要尽可能准确，时间也要掌控得宜，否则便会影响整体效果。有时做出来的蛋糕，总像欠了点什么，可能是糖多了点，或蛋打得不够久，又或是面团发酵不足等等，以致未能达到最佳效果。

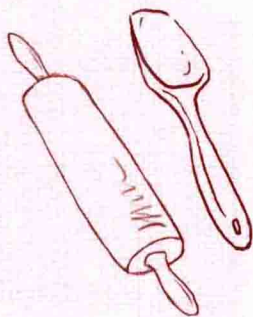
本书会仔细地教大家从基础做起，初学者宜多做练习，几次下来，便自有体会，能更纯熟地掌握技巧。有了扎实的根基，便可发挥创意、任意造型了，甚至，你也可以多做尝试，设计出不同口味的蛋糕来。

书中的蛋糕特意按难度分门别类，让大家可以一步一步、从浅到深地学习，大家在学习基本知识时，也要多加了解材料的特性，参考不同配搭的方式，这样才会得到更多启发、深入地掌握技巧。

发挥你的创意，为亲友做一个精美蛋糕，和至亲共度温馨时刻吧！

目录 contents

芝士蛋糕训练室



- 2 必备的工具
- 6 必备的原料
- 8 真假芝士事典簿
- 12 折蛋糕模的纸底
- 14 新手必会的饼底
- 25 裱花嘴与裱花技巧

我的第一个芝士蛋糕



30 玫瑰花蜜芝士蛋糕

32 荔枝酸奶芝士蛋糕

34 柠檬芝士蛋糕

36 杏子芝士蛋糕

38 香蕉芝士蛋糕

40 椰子蜜桃芝士蛋糕

42 香草核桃芝士蛋糕

44 提拉米苏蛋糕

46 大理石芝士蛋糕

48 黑白巧克力芝士蛋糕

50 德国朗姆酒芝士蛋糕

52 杧果慕斯

54 番茄鲜芦笋芝士派

56 红酒香梨芝士派

58 洋酒樱桃芝士饼

60 蓝莓芝士蛋糕

62 杨枝甘露芝士蛋糕

64 鲜果酸奶低脂芝士蛋糕

66 栗子慕斯

68 香芋椰子芝士蛋糕

70 姜味芝士蛋糕

72 山水豆腐芝士蛋糕

74 阿华田芝士蛋糕

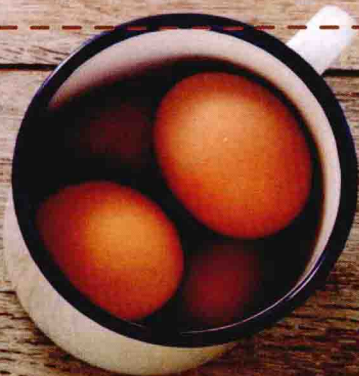
76 双色意大利芝士蛋糕

78 白巧克力芝士蛋糕

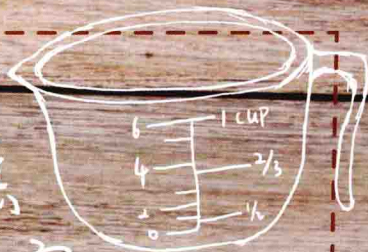
80 黑森林芝士派



- | | | | |
|-----|-----------|-----|-------------|
| 82 | 美式芝士挞 | 108 | 胡萝卜酸奶芝士蛋糕 |
| 84 | 金宝苹果芝士派 | 110 | 日式柠檬芝士蛋糕 |
| 86 | 茅屋芝士火龙果蛋糕 | 112 | 日式斑兰芝士蛋糕 |
| 88 | 低脂意式芝士蛋糕 | 114 | 特浓杧果芝士蛋糕 |
| 90 | 天使低脂芝士蛋糕 | 116 | 特浓蓝莓芝士蛋糕 |
| 92 | 青苹果慕斯 | 118 | 黑加仑子芝士蛋糕 |
| 94 | 柚子芝士蛋糕 | 120 | 巧克力碎粒芝士蛋糕 |
| 96 | 热情果慕斯 | 122 | 澳大利亚巧克力芝士蛋糕 |
| 98 | 木莓慕斯 | 124 | 墨西哥芝士蛋糕 |
| 100 | 木瓜芝士蛋糕 | 126 | 特浓纽约芝士蛋糕 |
| 102 | 榴莲慕斯 | 128 | 炭烧咖啡芝士蛋糕 |
| 104 | 红豆绿茶慕斯 | 130 | 美国浓味芝士蛋糕 |
| 106 | 南瓜芝士派 | 132 | 双层芝士蛋糕 |



芝士蛋糕 训练室



必备的工具





烘焙架（放凉架）

用来承托刚出炉的糕饼，让空气可以在饼底流通，糕饼凉冷后会干爽。



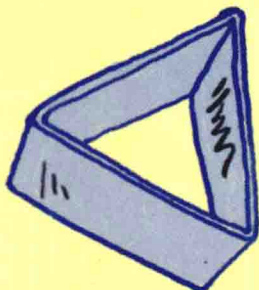
蛋奶酥烤杯

圆形陶瓷的耐热烤杯，可放进烤箱烘焙，也有纸制蛋奶酥杯。



黄油蛋糕长模

长方形高身烤饼模，可供烘焙蛋糕或面包。

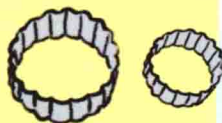


三角形无底蛋糕模

用以制作三角形的糕饼。

饼干模

把碾平的面团切割造型。



圆形蛋糕模

直径15厘米的圆形蛋糕模具是现在最流行的尺寸。



无底圆形蛋糕模

可供制作多种糕饼，用烤箱纸垫底，脱模方便。





裱花袋

可以装入奶油、面糊等，挤在蛋糕或烤盘上。有尼龙质和胶质的。

面粉筛

用来筛粉至幼滑，去除杂质。



金属裱花嘴

有不同尺寸、花样，能挤出不同花纹。

手动打蛋器
打发混合材料
的器具。



抹刀

用来涂抹奶油或芝士于蛋糕上。

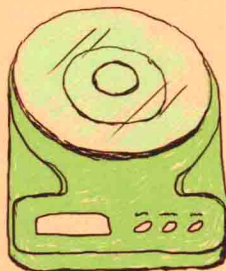


电子磅

用来称量大量食材，如面粉。

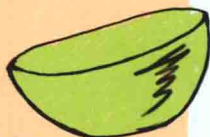
胶刮刀

可用作搅拌面糊、混合材料。



不锈钢搅拌碗

清洗方便，是用作打发、搅拌和混合材料的容器。



擀面杖

平滑、质感重，无手柄，用来擀薄面团。



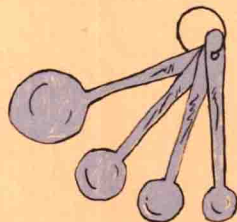
木匙

用于搅拌、混合物料。因木匙不容易传热，用来煮高温食物较为适合。



胶切刀

用于切割面团，混合和抹平面糊，也可将面糊抹出。



量匙

用来量少量材料，如糖、油等。

必备的原料

淡奶油和植脂奶油 Whipping cream and non-dairy cream

淡奶油含35%油脂，味道淡而含丰富奶香，质感幼滑，主要用作做馅和放汤，不过打发时要小心点！若还像水一样稀薄，则需要继续搅打，待出现浓稠状就要小心了，因为数秒间奶油会突然变成固体，要是仍然继续搅打，它会因过度打发而出现分离现象，奶油不但成不了形，还会变得粗糙，不能再使用了，只能扔掉，重新再来。

植脂奶油不是真的奶油，属含甜味的装饰用奶油，容易打起，打起后质感坚挺，不易下塌，初学者能够比较容易处理，价格比较实惠，但相对于淡奶油的质感就没那么幼滑。



鱼胶粉 Gelatin powder

鱼胶粉是由海藻提炼而成，呈粉末状，价格实惠，最适合新手使用。但若单用与清水混合，不易溶解。解决的方法是先与少许砂糖混合，再放清水慢慢搅拌，更容易融合。若还不能完全融合，就隔着热水待其溶解。





烘焙巧克力、白巧克力、黑巧克力

Chocolate for baking, white chocolate and dark chocolate

烘焙巧克力是半甜的巧克力，它是用黑巧克力和糖各占一半制造而成，质感比较硬，味道有点微苦和浓郁，可供烹煮和耐高温，却不易融化，多用于制作曲奇和松饼。

白巧克力是假的巧克力，以糖、牛奶和可可脂混合而成，缺了可可粉，属糖果类制品，多用作装饰，所以没有巧克力香味，味道比较甜。

黑巧克力是真正的巧克力，又称纯巧克力，依据含可可脂成分而决定味道的浓郁度，一般是55%—72%，最适合用来烘焙糕饼，要是浓度超过这个幅度就过浓了，苦味也很强，除非你很喜欢吃苦味巧克力，否则对于初学者来说，用55%最理想。

巧克力装饰

Chocolate decoration


市面上有很多巧克力装饰，形状也有很多选择，有长片和三角片，主要做围边、叶形、花形、球形、扭纹、长管和褶花纹形等饼面装饰，可按蛋糕的形态选择，简单方便，但容易损坏，价钱比较昂贵。



真假芝士事典簿


“ 在烘焙甜点时，糕点师爱用软芝士做甜点和蛋糕，因为软芝士容易与物料和蛋糕糊融合，口感轻盈，质感柔软细致，味道清淡却有独特风味，又能与许多烘焙材料混合，诱发鲜果香味和平衡食味，为了让家多点了解芝士特质，以配合蛋糕和甜点需求，现介绍书中常用的芝士。 ”





奶油芝士

- 类别** 美国奶油芝士，分为低脂、半脂和全脂，也有特色风味。
- 成分** 全脂牛奶或奶油，乳脂含量最少33%，水分含量不超过55%。
- 特质** 温和淡味、如天鹅绒般的光滑柔软质感，含清新柠檬香味。
- 用途** 可用作蘸酱、咸甜美食、免烤芝士蛋糕。
- 备注** 1872年，美国乳品商在重制法式芝士时，无意中发现这种芝士，到了1912年由克拉夫特（James L. Kraft）发扬光大，成为举世知名的费城奶油芝士。随着市场需求，奶油芝士的风味和品种也越来越多样化，但其中的低脂奶油芝士因添加了乳清粉，其质感多含有微粒，不够幼滑。



马斯卡彭芝士

- 类别** 意大利新鲜芝士。
- 成分** 它以制造帕玛森芝士的牛奶浮层，即撇出来的奶油做用料。
- 特质** 丰厚、幼滑，油脂含量达75%却味道柔和。
- 用途** 意大利甜品、咸甜美食，它可当作高脂厚奶油使用。
- 备注** 源出于托斯卡纳和伦巴第的马斯卡彭芝士，虽称为意大利新鲜芝士，但严格来说它却不是真的芝士，只可视作成熟的奶油，因为其质感浓厚和幼滑如奶油状，与奶油芝士相似，所以仍可说是凝乳芝士。

茅屋芝士

类别 美国低脂芝士。

成分 牛奶。

特质 柔软、淡而无味，质感湿润。

用途 可烹煮，但常用于制作小吃和做沙律。

备注 原产欧洲，后传入美国。它是牛奶的自然凝结物，然后切为微小丁粒，再与乳清一起加热直至所需质感，沥去水分，可自由加入盐、少许牛奶或奶油，添加不同味道，变换产品的风味。

马苏里拉芝士

类别 意大利新鲜芝士，有包装好的和经过轻微熏制的。

成分 水牛奶或乳牛奶。

特质 色泽白皙，柔软、有弹力、可伸缩、味道轻盈，可拉出幼丝状。

用途 不会增添食物风味，只用作增强食物的弹力和轻柔质感。

备注 传统的马苏里拉芝士用水牛奶制造，现在会用乳牛奶制造，两者的味道都不浓烈，但是用乳牛奶制造芝士，柔软度和质感始终不及水牛奶好。一般来说，它会浸在乳清中，保持柔软松软的质感，要是有略烟熏的过程，质感会变为干身兼有弹力，至于塑料袋售卖装就比较硬和有弹力，只能用作制造比萨饼。