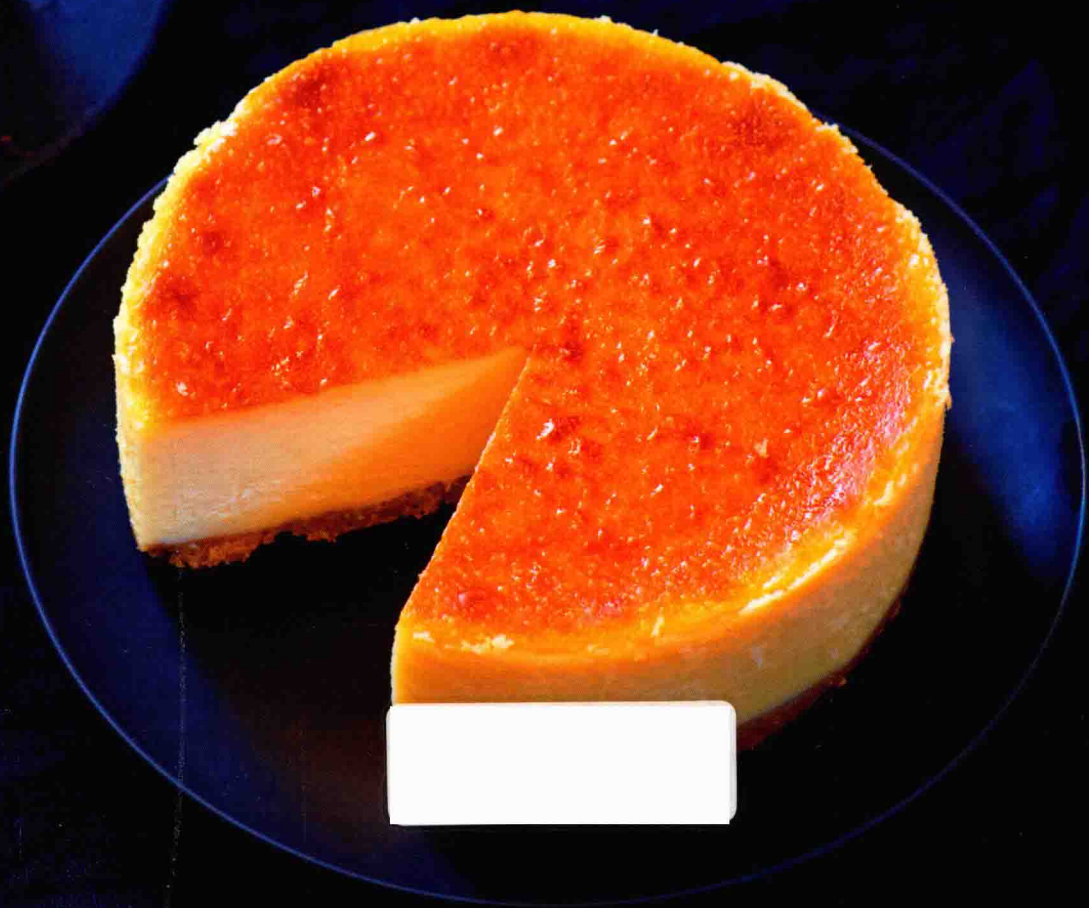




浓郁奶酪蛋糕

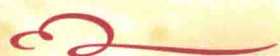
[日] 长谷川哲夫 著 于春佳 译



在家中再现专业味道

6 大种类 7 大诀窍 40 款奶酪蛋糕

南海出版公司



浓郁奶酪蛋糕

[日] 长谷川哲夫 著 于春佳 译



南海出版公司

2017·海口

图书在版编目 (CIP) 数据

浓郁奶酪蛋糕 / (日) 长谷川哲夫著 ; 于春佳译. --
海口 : 南海出版公司, 2017.11
ISBN 978-7-5442-8935-1

I. ①浓… II. ①长… ②于… III. ①蛋糕—烘焙
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第101068号

著作权合同登记号 图字: 30-2017-039

TITLE: [リュバン チーズワールドの濃厚チーズケーキ]

BY: [長谷川 哲夫]

Copyright © Tetsuo Hasegawa 2015

Original Japanese language edition published by IE-NO-HIKARI ASSOCIATION.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with IE-NO-HIKARI ASSOCIATION.,Tokyo through NIPPAN IPS Co., Ltd.

本书由日本家之光协会授权北京书中缘图书有限公司出品并由南海出版公司在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

NONGYU NAILAO DANGAO

浓郁奶酪蛋糕



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总策划: 陈庆

策划: 邵嘉瑜

作者: [日] 长谷川哲夫

译者: 于春佳

责任编辑: 余靖

排版设计: 柯秀翠

出版发行: 南海出版公司 电话: (0898) 66568511 (出版) (0898) 65350227 (发行)

社址: 海南省海口市海秀中路51号星华大厦五楼 邮编: 570206

电子信箱: nhpublishing@163.com

经销: 新华书店

印刷: 北京画中画印刷有限公司

开本: 889毫米 × 1194毫米 1/16

印张: 6

字数: 182千

版次: 2017年11月第1版 2017年11月第1次印刷

书号: ISBN 978-7-5442-8935-1

定价: 42.00元

南海版图书 版权所有 盗版必究

目录

contents

6种不同味道和口感的奶酪蛋糕……2

做出美味奶酪蛋糕的7大诀窍……6

本书的使用方法……8

Part 1

软润浓郁的烘烤型奶酪蛋糕

● 基本款烘烤型奶酪蛋糕……10

● 基本款纽约奶酪蛋糕……12

朗姆酒葡萄干香草奶酪蛋糕……14

南瓜味纽约奶酪蛋糕……16

黄豆粉红糖奶酪蛋糕……18

黑芝麻奶酪蛋糕……19

蔓越莓牛奶奶酪蛋糕……20

鲜罗勒叶风味纽约奶酪蛋糕……22

焦糖香蕉纽约奶酪蛋糕……24

卡布奇诺风味奶酪蛋糕……26

坚果风味纽约奶酪蛋糕……28

抹茶风味纽约奶酪蛋糕……28

Part 2

蓬松口感的轻乳酪蛋糕

● 基本款轻乳酪蛋糕……32

● 基本款蛋奶糊轻乳酪蛋糕……34

红茶风味轻乳酪蛋糕……36

芒果风味轻乳酪蛋糕……38

生姜风味轻乳酪蛋糕……40

番茄风味轻乳酪蛋糕……41

巧克力风味轻乳酪蛋糕……44

凤梨风味轻乳酪蛋糕……46

覆盆子轻乳酪蛋糕……48

海绵蛋糕底的制作方法……50



Part 3

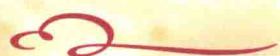
入口即化的冻奶酪蛋糕

- 基本款冻奶酪蛋糕……52
- 基本款冻奶酪慕斯……54
- 柠檬奶油冻奶酪慕斯……56
- 荔枝冻奶酪蛋糕……58
- 洋梨冻奶酪蛋糕……59
- 蓝莓冻奶酪蛋糕……60
- 新鲜浆果冻奶酪慕斯……62
- 巴西莓冻奶酪蛋糕……64
- 樱桃茶味冻奶酪慕斯……65
- 蛋奶提拉米苏……66
- 草莓酱冻奶酪蛋糕……68
- 枫丹白露蛋糕……68
- 蛋白搅奶油……70

Part 4

主厨推荐

- 模具巧克力蛋糕……72
- 水果干奶酪派……74
- 提拉米苏……76
- 杏仁乳清干酪……78
- 戈尔贡佐拉奶酪蛋糕……80
- 帕尔玛奶酪洋李脯派……82
- 奶酪一览……84
- 多样化的蛋糕底……86
- 小贴士 奶酪蛋糕制作Q&A……88
- 制作奶酪蛋糕的基本食材……90
- 制作奶酪蛋糕的基本工具……92
- 奶酪蛋糕的脱模方法·切法·保存方法……94



浓郁奶酪蛋糕

[日] 长谷川哲夫 著 于春佳 译



南海出版公司

2017·海口

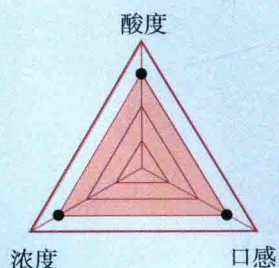
6 种不同味道和口感的奶酪蛋糕



{ 烘烤型 }

烤制奶酪蛋糕

酸爽、浓郁、口感均衡，经常吃也不会厌倦的一款奶酪蛋糕。用烤箱直接烤制，蛋糕里的水分减少，使蛋糕的口感恰到好处。



{ 烘烤型 }

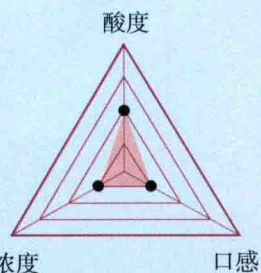
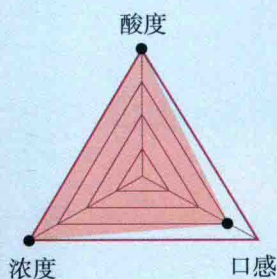
轻乳酪蛋糕

蛋白霜的加入，给人一种蓬松的口感，可充分享受奶酪香味的余韵。隔水烤制打造出经典口感。

{ 烘烤型 }

纽约奶酪蛋糕

在奶油奶酪的基础上添加酸奶油，充分感受浓醇与酸味发生的奇妙反应。置于烤箱中慢慢隔水蒸烤，湿润的爽滑口感，让人欲罢不能。

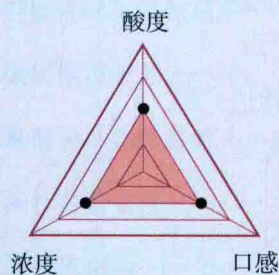


简单说来，制作奶酪蛋糕无非是将各种食材混合到一起后，放入烤箱或者冰箱里即可。虽然制作方法简单，但即使选用同一种奶酪，各种食材的搭配、蛋糕底、制作顺序等都不同，其味道和口感也大相径庭。本书中，我们将人气奶酪蛋糕店中的人气款融入入家庭料理中，操作更加简便，6种常见奶酪蛋糕，加以适当的款式变化，呈现丰富的口味。无论哪种都能让您充分感受到奶酪独特、成熟的口感。



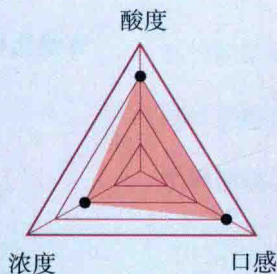
{ 烘烤型 }
蛋奶糊轻乳酪蛋糕

面糊里添加蛋奶糊和蛋白霜，在增加浓郁口感的同时，给人一种纤细的口感体验。将蛋奶糊趁热加到奶酪里，隔水烤制，待呈现较为美观的烤色即可。



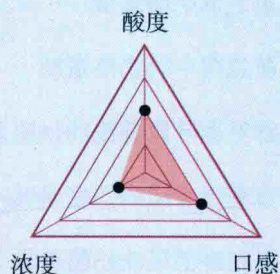
{ 冷却型 }
冻奶酪蛋糕

浓郁的奶酪里加入了酸甜可口的酸奶和柠檬汁，是绝妙的美味体验。只需将各种食材搅拌均匀，冷却后凝固，简便而又口味独特的基本款。



{ 冷却型 }
冻奶酪慕斯

加入充分打发的奶油，慕斯的细腻口感加上浓郁的奶油风味。与生奶酪蛋糕一样，只需加入吉利丁片凝固，就能轻松做出。



目录

contents

6种不同味道和口感的奶酪蛋糕……2

做出美味奶酪蛋糕的7大诀窍……6

本书的使用方法……8

Part 1

软润浓郁的烘烤型奶酪蛋糕

● 基本款烘烤型奶酪蛋糕……10

● 基本款纽约奶酪蛋糕……12

朗姆酒葡萄干香草奶酪蛋糕……14

南瓜味纽约奶酪蛋糕……16

黄豆粉红糖奶酪蛋糕……18

黑芝麻奶酪蛋糕……19

蔓越莓牛奶奶酪蛋糕……20

鲜罗勒叶风味纽约奶酪蛋糕……22

焦糖香蕉纽约奶酪蛋糕……24

卡布奇诺风味奶酪蛋糕……26

坚果风味纽约奶酪蛋糕……28

抹茶风味纽约奶酪蛋糕……28

Part 2

蓬松口感的轻乳酪蛋糕

● 基本款轻乳酪蛋糕……32

● 基本款蛋奶糊轻乳酪蛋糕……34

红茶风味轻乳酪蛋糕……36

芒果风味轻乳酪蛋糕……38

生姜风味轻乳酪蛋糕……40

番茄风味轻乳酪蛋糕……41

巧克力风味轻乳酪蛋糕……44

凤梨风味轻乳酪蛋糕……46

覆盆子轻乳酪蛋糕……48

海绵蛋糕底的制作方法……50



Part 3

入口即化的冻奶酪蛋糕

- 基本款冻奶酪蛋糕……52
- 基本款冻奶酪慕斯……54
- 柠檬奶油冻奶酪慕斯……56
- 荔枝冻奶酪蛋糕……58
- 洋梨冻奶酪蛋糕……59
- 蓝莓冻奶酪蛋糕……60
- 新鲜浆果冻奶酪慕斯……62
- 巴西莓冻奶酪蛋糕……64
- 樱桃茶味冻奶酪慕斯……65
- 蛋奶提拉米苏……66
- 草莓酱冻奶酪蛋糕……68
- 枫丹白露蛋糕……68
- 蛋白搅奶油……70

Part 4

主厨推荐

- 模具巧克力蛋糕……72
- 水果干奶酪派……74
- 提拉米苏……76
- 杏仁乳清干酪……78
- 戈尔贡佐拉奶酪蛋糕……80
- 帕尔玛奶酪洋李脯派……82
- 奶酪一览……84
- 多样化的蛋糕底……86
- 小贴士 奶酪蛋糕制作Q&A……88
- 制作奶酪蛋糕的基本食材……90
- 制作奶酪蛋糕的基本工具……92
- 奶酪蛋糕的脱模方法·切法·保存方法……94

做出美味奶酪蛋糕的 7大诀窍

奶酪蛋糕的制作方法可以简单总结为将食材搅拌好后烘烤和将食材搅拌好后凝固。因此，要想做出美味的蛋糕，每一个步骤都需要认真操作。下面我们就总结一下能够做出美味奶酪蛋糕的诀窍，供大家参考。

1

将奶油奶酪置于室温中解冻

根据季节和室温不同，在制作之前提前30分钟~1小时将奶酪从冰箱里取出，将其置于室温中恢复至用手指能够按压的柔软度。如果时间来不及，用微波炉解冻亦可，但要防止加热过度。乳清干酪等质地较为柔软的鲜奶酪无须提前取出解冻，卡芒贝尔干酪、戈尔贡佐拉干酪、圣安德烈干酪等则要置于室温进行解冻。



2

将奶油奶酪搅拌至光滑

为使做出的蛋糕没有结块，制作时要用橡胶铲将各种食材搅拌至光滑。选用打蛋器进行搅拌的话，面糊里容易混入较多空气，烤制时面糊会裂开，影响美观，因此需要注意搅拌工具的选择。将奶酪置于室温中解冻，如果时间不够的话，建议将装有奶酪的小盆稍微加热，使奶酪变软。



3

一点点加入食材再进行充分搅拌

为使搅拌出来的奶油奶酪更加光滑，建议按顺序一点点加入食材，充分搅拌。充分搅拌好一种食材后再加入另一种，搅拌出的面糊不容易出现结块。用打蛋器搅拌的时候，建议将打蛋器直立，这样能够防止食材中混入过多的空气。





4

将蛋液隔水加热至人体体温再加入面糊中

向奶酪面糊里加入蛋液的时候，如果蛋液温度过低，容易与面糊分离，不利于均匀搅拌。在将面粉与砂糖混合好后，为使蛋液能够将砂糖颗粒溶化开，需要事先将蛋液加热至人体体温（36℃左右），分2~3次加入到容器里。加热后的蛋液加到奶酪面糊里，才不容易结块。



7

烤好的蛋糕需要放置一晚上

烤好的蛋糕冷却之后，要裹上保鲜膜放入冰箱冷藏室。经过一晚上的冷却，蛋糕味道更好，也更容易切开。此外，在制作烘烤型蛋糕的时候，如果时间充裕的话，可以将面糊醒发2小时~一晚上，这样能够充分去除面糊里的气泡，增加面糊的密度。



5

适当过滤面糊使其更加光滑

将添加鸡蛋的烘烤型蛋糕和冻奶酪蛋糕的面糊过滤后，能够使面糊更加光滑，做出的蛋糕口感更好。烘烤型蛋糕一般会做成较稀的面糊，需要在最后阶段过滤。而冻奶酪蛋糕则要在蛋液或蛋奶奶油的阶段过滤。

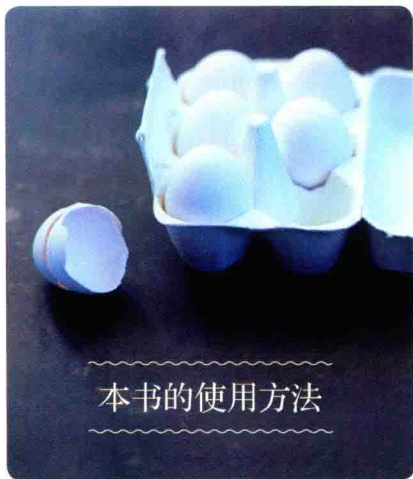


6

将面糊倒入模具之后，需将面糊里的气泡弄破

将搅拌好的面糊倒入模具之后，需要用竹扦将较大的气泡弄破。这也是能够做出细腻面糊的一大诀窍。要将面糊从较高的位置快速倒入模具里，速度过慢的话，容易混入较多的气泡，需要注意这一点。





关于食谱

● 选用电子秤正确称量

本书食谱中的食材，全部是以1g为单位进行细致计量的。或许有的人会觉得十分麻烦，但用电子秤称量，倒也没有太费功夫。称量时仅仅几克的差别，制作出来的奶酪蛋糕的香气、味道和口感差异会很大。因此制作之前一定要用电子秤将各种食材一一称量好。

● 食材基本都是以g进行计量

鸡蛋等食材是去壳之后以g计量，牛奶、果汁等液体也是以g进行计量。

全蛋液需要将鸡蛋充分搅拌开，称量出需要的分量。全蛋黄或者全蛋清的时候，也需要分别将其搅拌开再计量。1个M号鸡蛋的蛋黄约为20g，蛋白约为35g。L号鸡蛋的蛋黄重量基本不变，但蛋白的重量有所差异，为方便控制用量，建议尽量选用M号鸡蛋。

● 烤箱的温度以及烤制时间都是大致标准

烤箱温度和烤制时间一般为选用常用家庭烤箱操作的大致标准。实际的烤制时间要结合烤箱的品牌以及型号进行适当调整。

● 选用的奶油奶酪

在没有特别说明的情况下，本书中选用的奶油奶酪基本为kiri奶油奶酪。

食谱上的 [准备工作]

● 将奶油奶酪置于室温里解冻

将要使用的奶油奶酪提前30分钟~1小时从冰箱里取出，解冻至用手指能够按压的柔软度，结合季节以及室温的差异，可以适当调整解冻时间。



● 将吉利丁片用凉水泡开



制作冻奶酪蛋糕时，将吉利丁片置于凉水中浸泡30分钟，泡好后沥干水分备用。

● 控干酸奶中的水分

制作冻奶酪的时候，要将笊篱置于小盆上，笊篱上铺一张纸巾，倒上要用的酸奶，置于冰箱冷藏室控一晚上水分。直至酸奶重量减半即可。



● 准备模具

〈活底圆形模具〉

蛋糕有底的时候，将黄油均匀涂抹于模具侧面。没有底的时候将黄油均匀涂抹于模具底部和侧面。



〈固底圆形模具〉

将烤箱用纸垫到模具底部，模具侧面抹上适量黄油。



〈磅蛋糕·平底模具〉

铺上烤箱用纸后使用。



Part 1



软润浓郁的 烘烤型奶酪蛋糕

将食材搅拌均匀后倒入模具里，

烤制后就是奶酪蛋糕。

本章主要介绍具有清爽奶油味的烘烤型奶酪蛋糕和隔水加热制成的
浓郁型纽约奶酪蛋糕两种。

掌握基本的蛋糕制作方法后，只需将食材的搭配以及烤制方法稍加变化，
就可以挑战多样制作方法。

Baked

烘烤型奶酪蛋糕

基本款 烘烤型奶酪蛋糕

将各种食材混合均匀，只需用烤箱烤制。

将酸味、浓度和口感调整好，就能创造出令人欲罢不能的美味糕点。

只需用搅拌机稍加搅拌就能轻松制作出的经典基本款烘烤型蛋糕。



材料 [直径15cm活底圆形模具一个份]

蛋糕底

奶油甜饼干 (参照p87) …… 100g



奶酪面糊

奶油奶酪 …… 300g

全蛋液 …… 100g

细砂糖 …… 100g

玉米淀粉 …… 20g

牛奶 …… 30g

鲜奶油 (乳脂含量47%) …… 170g

柠檬汁 …… 1小匙

准备工作

- 将鸡蛋、奶油奶酪置于室温下解冻。→p8
- 在模具侧面涂抹适量黄油。→p8
- 烤箱预热至170℃。

制作蛋糕底



1

参照p87制作蛋糕底面糊，做好后铺于模具底部。置于170℃的烤箱里烤30分钟左右，烤好后稍微冷却备用。

制作奶酪面糊



2

将奶油奶酪放入小盆里，用橡胶铲搅拌至光滑。如果奶酪太硬的话，可以直接加热使其稍微变软。

3

将玉米淀粉和细砂糖倒入另一个小盆里，混合到一起，过筛备用。



4

将搅拌好的全蛋液倒入另一个容器里，放到火上稍微加热一下，加热过程中要用打蛋器不断搅拌，将全蛋液加热至人体体温即可。如果蛋液温度过低，搅拌时容易与其他食材分离。



5

将4中的蛋液分2~3次加入3中，用打蛋器不断搅拌。



6

使用打蛋器时，要将打蛋器直立起来，并快速搅拌，这样能够防止多余空气混入食材里。搅拌时要使细砂糖充分溶化，防止食材里有结块。



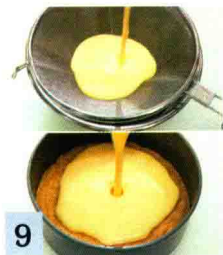
7

将2中预热好的奶酪分2~3次加到6中，用打蛋器将食材充分搅拌至光滑。搅拌至食材出现光泽即可。



8

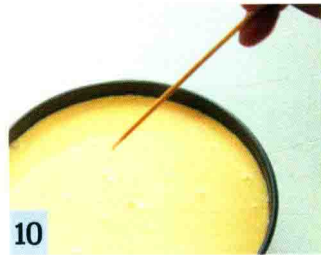
待食材搅拌好之后，依次加入牛奶、鲜奶油，用橡胶铲抄底将食材翻拌至光滑。



9

过滤拌好的面糊，加入适量柠檬汁充分搅拌均匀。搅拌好的食材直接倒入1中的模具里即可。

烤制



10

用竹扦将面糊里的大气泡弄破。将处理好的面糊置于180℃的烤箱里烤40分钟左右。烤好的蛋糕冷却后置于冰箱冷藏室里放置一晚上，充分冷却，最后将蛋糕从模具里取出即可。

New York

纽约奶酪蛋糕

基本款 纽约奶酪蛋糕

在奶油奶酪的基础上添加酸奶油，
打造出具有浓郁口味的纽约奶酪蛋糕。

隔水烤制出的湿润细腻口感，
与酥脆的蛋糕底形成鲜明对比，味道出众！



材料 [直径15cm活底圆形模具一个份]

蛋糕底

- 全麦饼干……56g
- 核桃仁（弄碎）……24g
- 黄油（无盐型）……56g



奶酪面糊

- 奶油奶酪……205g
- 酸奶油……123g
- 黄油（无盐型）……20g
- 全蛋液……44g
- 玉米淀粉……20g
- 细砂糖……72g
- 鲜奶油（乳脂含量47%）……157g
- 柠檬汁……1小匙