

チーズケーキとロールケーキのレシピ

NO.2

稻田老师的烘焙笔记2

奶酪蛋糕&蛋糕卷

[日] 稻田多佳子 著
王宇佳 译



南海出版公司



稻田老师的烘焙笔记2
奶酪蛋糕&蛋糕卷

[日] 稻田多佳子 著 王宇佳 译

南海出版公司
2017·海口

图书在版编目 (CIP) 数据

稻田老师的烘焙笔记. 2. 奶酪蛋糕&蛋糕卷 / (日)
稻田多佳子著; 王宇佳译. -- 海口: 南海出版公司,
2017.11
ISBN 978-7-5442-8988-7

I. ①稻… II. ①稻… ②王… III. ①烘焙—糕点加
工②蛋糕—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第110291号

著作权合同登记号 图字: 30-2017-002

TITLE: [チーズケーキとロールケーキのレシピ]

BY: [稻田多佳子]

Copyright © Takako Inada 2012

Original Japanese language edition published by SHUFU TO SEIKATSUSHA CO.,LTD.
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 SHUFU TO SEIKATSUSHA CO.,LTD.,Tokyo
through NIPPAN IPS Co.,Ltd.

本书由日本主妇与生活社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。

DAOTIAN LAOSHI DE HONGBEI BIJI 2: NAILAO DANGAO & DANGAO JUAN
稻田老师的烘焙笔记2: 奶酪蛋糕&蛋糕卷



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] 稻田多佳子

译 者: 王宇佳

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: 8

字 数: 263千

版 次: 2017年11月第1版 2017年11月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5442-8988-7

定 价: 48.00元

南海版图书 版权所有 盗版必究



奶酪蛋糕

烤奶酪蛋糕·····	6
纽约奶酪蛋糕·····	8
杯装奶酪蛋糕·····	10
南瓜枫糖烤奶酪蛋糕·····	12
草莓酱烤奶酪蛋糕·····	14
奥利奥底原味冻奶酪蛋糕·····	16
奥利奥奶酪蛋糕·····	18
黑豆奶酪蛋糕·····	20
舒芙蕾风烤奶酪蛋糕·····	22
柠檬舒芙蕾奶酪蛋糕·····	24
舒芙蕾奶酪蛋糕·····	26
奶油焦糖大理石奶酪蛋糕·····	28
黑芝麻大理石奶酪蛋糕·····	30
咖啡大理石舒芙蕾奶酪蛋糕·····	32
莓果白奶酪蛋糕·····	34

本书的默认规则

- 书中使用的 1 大匙是 15mL, 1 小匙是 5mL。
- 鸡蛋使用的是 L 尺寸。
- 室温指的是 20℃左右。
- 隔水烘焙中用的水是热水。
- 烤箱要事先预热到书中所写的温度。使用的烤箱不同, 烘烤时间也会有差异。可以参考食谱的时间, 一边观察一边自行增减。
- 本书中出现的微波炉的加热时间, 都是以 500W 的微波炉为淮的。



蛋糕卷

原味蛋糕卷·····	38
草莓蛋糕卷·····	40
西柚蛋糕卷·····	41
巧克力蛋糕卷·····	42
可可蛋糕卷·····	44
奶酪蛋糕卷·····	46
咖啡欧蕾蛋糕卷·····	47
酸奶蛋糕卷·····	48
双层草莓蛋糕卷·····	50
抹茶豆粉蛋糕卷·····	52
可可巧克力蛋糕卷·····	53
苹果蛋糕卷·····	54
巧克力碎蛋糕卷·····	56
提拉米苏风蛋糕卷·····	58
黄油奶油蛋糕卷·····	60
红豆奶油蛋糕卷·····	62
南瓜奶油蛋糕卷·····	63
杏仁枫糖蛋糕卷·····	64
豆粉黑糖蛋糕卷·····	66
抹茶栗子蛋糕卷·····	67
芝麻蛋糕卷·····	68
柠檬奶油蛋糕卷·····	70
奶油焦糖咖啡蛋糕卷·····	72

卡仕达酱舒芙蕾蛋糕卷·····	74
红茶白巧克力舒芙蕾蛋糕卷·····	76
橙子舒芙蕾蛋糕卷·····	78
抹茶舒芙蕾蛋糕卷·····	80
栗子奶油舒芙蕾蛋糕卷·····	82
可可草莓舒芙蕾蛋糕卷·····	84
红茶蛋糕卷·····	86



司康和玛芬

基础司康·····	92
酸奶司康·····	94
酸奶油司康·····	95
鲜奶油司康·····	95
橘子玛芬·····	96
摩卡玛芬·····	98
肉桂红茶玛芬·····	99
枫糖核桃玛芬·····	100
焦糖香蕉玛芬·····	101
甜杏玛芬·····	102
莓果玛芬·····	103
奶油奶酪玛芬·····	104
柠檬玛芬·····	106
巧克力香蕉玛芬·····	107
红糖迷你玛芬·····	108



布丁

卡仕达布丁·····	112
咖啡布丁·····	114
红茶布丁·····	115
栗子布丁·····	116
香蕉布丁·····	117
豆乳牛奶布丁·····	118
南瓜布丁·····	120
马斯卡彭柔滑布丁·····	122

其他的 做法 memo

巧克力大理石纽约奶酪蛋糕·····	124
原味迷你蛋糕卷·····	125
英式查佛·····	125
芒果玛芬·····	126
奶油奶酪柔滑布丁·····	127
葡萄干巧克力片司康·····	127

专栏

烘焙材料 1 粉类 / 鸡蛋 / 黄油·····	4
烘焙材料 2 糖类 / 巧克力 / 调味品·····	36
烘焙工具·····	90
烘焙模具·····	110



稻田老师的烘焙笔记2
奶酪蛋糕&蛋糕卷

[日] 稻田多佳子 著 王宇佳 译

南海出版公司
2017·海口



奶酪蛋糕

烤奶酪蛋糕·····	6
纽约奶酪蛋糕·····	8
杯装奶酪蛋糕·····	10
南瓜枫糖烤奶酪蛋糕·····	12
草莓酱烤奶酪蛋糕·····	14
奥利奥底原味冻奶酪蛋糕·····	16
奥利奥奶酪蛋糕·····	18
黑豆奶酪蛋糕·····	20
舒芙蕾风烤奶酪蛋糕·····	22
柠檬舒芙蕾奶酪蛋糕·····	24
舒芙蕾奶酪蛋糕·····	26
奶油焦糖大理石奶酪蛋糕·····	28
黑芝麻大理石奶酪蛋糕·····	30
咖啡大理石舒芙蕾奶酪蛋糕·····	32
莓果白奶酪蛋糕·····	34

本书的默认规则

- 书中使用的 1 大匙是 15mL，1 小匙是 5mL。
- 鸡蛋使用的是 L 尺寸。
- 室温指的是 20°C 左右。
- 隔水烘焙中用的水是热水。
- 烤箱要事先预热到书中所写的温度。使用的烤箱不同，烘烤时间也会有差异。可以参考食谱的时间，一边观察一边自行增减。
- 本书中出现的微波炉的加热时间，都是以 500W 的微波炉为标准的。



蛋糕卷

原味蛋糕卷·····	38
草莓蛋糕卷·····	40
西柚蛋糕卷·····	41
巧克力蛋糕卷·····	42
可可蛋糕卷·····	44
奶酪蛋糕卷·····	46
咖啡欧蕾蛋糕卷·····	47
酸奶蛋糕卷·····	48
双层草莓蛋糕卷·····	50
抹茶豆粉蛋糕卷·····	52
可可巧克力蛋糕卷·····	53
苹果蛋糕卷·····	54
巧克力碎蛋糕卷·····	56
提拉米苏风蛋糕卷·····	58
黄油奶油蛋糕卷·····	60
红豆奶油蛋糕卷·····	62
南瓜奶油蛋糕卷·····	63
杏仁枫糖蛋糕卷·····	64
豆粉黑糖蛋糕卷·····	66
抹茶栗子蛋糕卷·····	67
芝麻蛋糕卷·····	68
柠檬奶油蛋糕卷·····	70
奶油焦糖咖啡蛋糕卷·····	72

卡仕达酱舒芙蕾蛋糕卷·····	74
红茶白巧克力舒芙蕾蛋糕卷·····	76
橙子舒芙蕾蛋糕卷·····	78
抹茶舒芙蕾蛋糕卷·····	80
栗子奶油舒芙蕾蛋糕卷·····	82
可可草莓舒芙蕾蛋糕卷·····	84
红茶蛋糕卷·····	86



司康和玛芬

基础司康·····	92
酸奶司康·····	94
酸奶油司康·····	95
鲜奶油司康·····	95
橘子玛芬·····	96
摩卡玛芬·····	98
肉桂红茶玛芬·····	99
枫糖核桃玛芬·····	100
焦糖香蕉玛芬·····	101
甜杏玛芬·····	102
莓果玛芬·····	103
奶油奶酪玛芬·····	104
柠檬玛芬·····	106
巧克力香蕉玛芬·····	107
红糖迷你玛芬·····	108



布丁

卡仕达布丁·····	112
咖啡布丁·····	114
红茶布丁·····	115
栗子布丁·····	116
香蕉布丁·····	117
豆乳牛奶布丁·····	118
南瓜布丁·····	120
马斯卡彭柔滑布丁·····	122

其他的 做法 memo

巧克力大理石纽约奶酪蛋糕·····	124
原味迷你蛋糕卷·····	125
英式查佛·····	125
芒果玛芬·····	126
奶油奶酪柔滑布丁·····	127
葡萄干巧克力片司康·····	127

专栏

烘焙材料 1 粉类 / 鸡蛋 / 黄油·····	4
烘焙材料 2 糖类 / 巧克力 / 调味品·····	36
烘焙工具·····	90
烘焙模具·····	110

选用好的食材，是制作出美味甜点的捷径。除了味道之外，选择食材还要注意品质和价格等因素。在自己的经济承受能力内，选择最放心的食材，一起制作美味的甜点吧。

+ 粉类



低筋面粉

面粉是决定甜点品质的最大因素。目前，我最爱用的是“特宝笠”和“dolce”这两个牌子的面粉。质地细腻的特宝笠，适合用来做戚风蛋糕和海绵蛋糕。带有浓浓小麦风味的dolce面粉，则更适合做饼干和黄油蛋糕。



泡打粉

泡打粉能让甜点膨胀起来，越是新鲜的泡打粉，膨胀的效果就越好。图中所示是RUMFORD牌的泡打粉，特点是不含铝。这款泡打粉容易受潮，我一直放在冰箱冷藏。



全麦粉/高筋面粉

全麦粉是保留小麦的表皮和胚芽，直接磨成的面粉。如果想做口感粗糙的点心，就可以用全麦粉。高筋面粉是制作面包时常用的食材之一，它比低筋面粉稍微粗糙一些，可以当干面粉用。如果家里有高筋面粉，一定要用一下哦。



玉米淀粉

如果想让蛋糕的口感更轻盈且入口即化，可以将一部分低筋面粉换成玉米淀粉。



杏仁粉/榛子粉

能给面糊增加香味的坚果粉。很容易氧化，一定要趁着新鲜时赶快用完。开封后要装进密封容器里，放入冰箱冷藏。

+ 鸡蛋



制作点心时，我一般会选用健康的母鸡产下的蛋壳比较坚硬的新鲜鸡蛋。基本上，每个方子用的都是L尺寸的。如果想用其他尺寸的鸡蛋，可以用“1个整蛋60g (L尺寸) = 1个份蛋白40g + 1个份蛋黄20g”的公式，进行换算。

+ 黄油



制作点心要使用无盐型黄油。烤一般的点心时，我会用普通的无盐黄油。但如果最大程度地突出黄油的香味，就会换成发酵黄油。



奶酪蛋糕

只需将食材混合到一起，也能做出美味的点心。很久以前，教我烤奶酪蛋糕的老师曾经这样说道。那之后，长年累月积累的点心制作经验让我领悟到，只有耐心细致地重复这些简单的操作，才能烤出更美味的甜点。



烤奶酪蛋糕

提到用简单的配方+单纯的做法制作的点心，首先想到的就是这款烤奶酪蛋糕。“明天要去朋友家玩，想做些点心当礼物，但觉得好麻烦啊。实在没有那个心情”，每当遇到这种情况，我就会做这款烤奶酪蛋糕。（把实话说出口了！）其实，被大家公认为热爱制作甜点的我，也会有不想动手的时候呢。如果没心情，操作也会粗糙很多。但用这个方法，还是能做出好吃的蛋糕。哈哈哈。

下面就给大家介绍这个粗糙的制作方法……只需将所有材料一股脑倒入容量1L的量杯中，然后用电动打蛋器混合均匀即可。当然，用食物料理机也能做好，但电动打蛋器清洗起来比较方便，操作起来也很简单（这一点就是电动打蛋器的魅力所在啊）。

搅拌过程中，如果有面糊粘在量杯的底部和侧面，可以用小号的橡胶铲刮下来。跟用打蛋器搅拌的面糊不同，用电动搅拌机做的面糊，可以直接倒入模具中。如果用铝制容器或纸杯代替普通的模具，操作起来会更方便。

材料（直径16cm的圆形活底模具1个份）

奶油奶酪	250g
砂糖	100g
鸡蛋	2个
鲜奶油	100mL
柠檬汁	1大匙
低筋面粉	20g
盐	1小撮
香草油	少许

准备工作

- + 奶油奶酪和鸡蛋恢复到室温。
- + 将烤箱用垫纸铺到模具中。
- + 低筋面粉过筛。
- + 烤箱预热到170℃。

◎ 制作方法

- 1 将奶油奶酪放入碗中，用打蛋器搅拌成柔软的状态，加入砂糖和盐，充分搅拌。
- 2 将鸡蛋一个一个加入碗中，充分搅拌，按顺序加入鲜奶油、柠檬汁、香草油和低筋面粉，混合均匀。
- 3 用筛子过滤面糊，倒入模具里，放进预热至170℃的烤箱烘烤40分钟左右。稍微冷却一下，直接连同模具一起放入冰箱冷藏。这款蛋糕放一天味道会更好，最好提前一天烤好。



电动打蛋器可以直接伸进量杯和锅等容器中，使用起来很方便。按顺序将材料倒入量杯里，然后用打蛋器混合均匀，面糊就做好了。容易清洗也是这种打蛋器的优点之一。





纽约奶酪蛋糕

这款奶酪蛋糕是用隔水烘烤的方法慢慢烤制而成的，所以味道也更醇厚香浓。每天吃可能会有点腻，但总是时不时就想吃一次。朋友E小姐很爱吃我烤的点心，她也是这款蛋糕的忠实粉丝之一。她最爱的是蛋糕的饼干底。制作出美味饼干底的秘诀是使用合适的饼干。我用的是McVitie's牌的“消化饼干”，第一次尝的时候，就决定“奶酪蛋糕的底就用这个了”。平时我很少买饼干吃，但这款饼干是特别的。我不但经常用它当下午茶的点心（跟奶茶是绝配啊），忙碌时也会当早餐吃。除了这款消化饼干，McVitie's还有一种“香草夹心饼干”，也很美味哦。每次买东西都忍不住放进购物篮里。

前面“烤奶酪蛋糕”的制作方法中介绍了一些用电动打蛋器制作面糊的方法，其实这款纽约奶酪蛋糕也是用电动打蛋器做的。

奶酪蛋糕跟香草的味道堪称绝配，如果将食材中的香草油换成香草豆荚，蛋糕的香味会更加浓郁。香草豆荚的分量为1/2~1根。这款蛋糕奶味浓郁，适合搭配酸酸的果酱。

材料（直径16cm的圆形活底模具1个份）

奶酪面糊

奶油奶酪	250g
砂糖	100g
酸奶油	100g
鸡蛋	2个
鲜奶油	200mL
柠檬汁	1大匙
低筋面粉	20g
盐	1小撮
香草油	少许

饼干底

消化饼干	70g
黄油（无盐型）	30g
装饰用糖粉、薄荷叶	各适量

准备工作

- + 奶油奶酪、酸奶油和鸡蛋恢复到室温。
- + 为了方便隔水烘烤，在模具底部铺上铝箔。
- + 低筋面粉过筛。
- + 烤箱预热到160℃。

◎ 制作方法

- 1 制作饼干底。将饼干放进塑料袋里，用擀面杖碾碎，倒入碗中。加入用微波炉熔化的黄油，搅拌成湿润的状态。铺在模具底部，用勺背抹平，放入冰箱冷藏。
- 2 制作奶酪面糊。将奶油奶酪放入碗中，用打蛋器搅拌成柔软的状态，加入砂糖和盐，充分搅拌。
- 3 按照酸奶油→1个鸡蛋→鲜奶油→柠檬汁、香草油→面粉的顺序将食材加入碗中，每次加入都要充分搅拌。
- 4 用筛子过滤面糊，倒入模具中，将模具放到烤盘上，然后一起放进烤箱里。将热水注入烤盘中，到模具1/3的位置即可。在预热至160℃的烤箱中，用隔水烘烤的方式烤60分钟左右（如果中途热水全部蒸发，要及时添上）。稍微冷却一下，直接连同模具一起放入冰箱冷藏。从模具中取出，按照自己的喜好撒上糖粉、放上薄荷叶装饰。



我是McVitie's的忠实粉丝。我家常吃的是“消化饼干”和“香草夹心饼干”，除此之外，带巧克力涂层的饼干也很美味哦。



杯装奶酪蛋糕

我将舒芙蕾类型的奶酪面糊倒进小杯里，做成了一人份的蛋糕。这样不但省去了切开的麻烦，外形也很可爱。我还经常用烤奶酪蛋糕的面糊做杯装烤奶酪蛋糕。

有时，我会把葡萄干、莓果、樱桃等放入面糊里。虽然是自己放的，但吃到时也像发现宝物一样，真的很开心呢。

我比较喜欢加了柠檬汁的奶酪蛋糕，但做这款杯装奶酪蛋糕时却没有加。因为蛋糕的质地很柔软，就特意配合了柔和的味道。如果你更喜欢清爽的口感，可以在加了奶油奶酪和黄油之后，再加入1小匙柠檬汁。

材料（直径7cm的杯装蛋糕约5个份）

奶油奶酪	120g
黄油（无盐型）	30g
砂糖	50g
玉米淀粉	1大匙
牛奶	120mL
蛋黄	2个份
蛋白	2个份
盐	1小撮
香草油	少许
装饰用糖粉	适量

准备工作

- + 奶油奶酪和黄油恢复到室温。
- + 模具内侧涂上一层薄薄的黄油（分量外）。
- + 烤箱预热到160℃。

◎ 制作方法

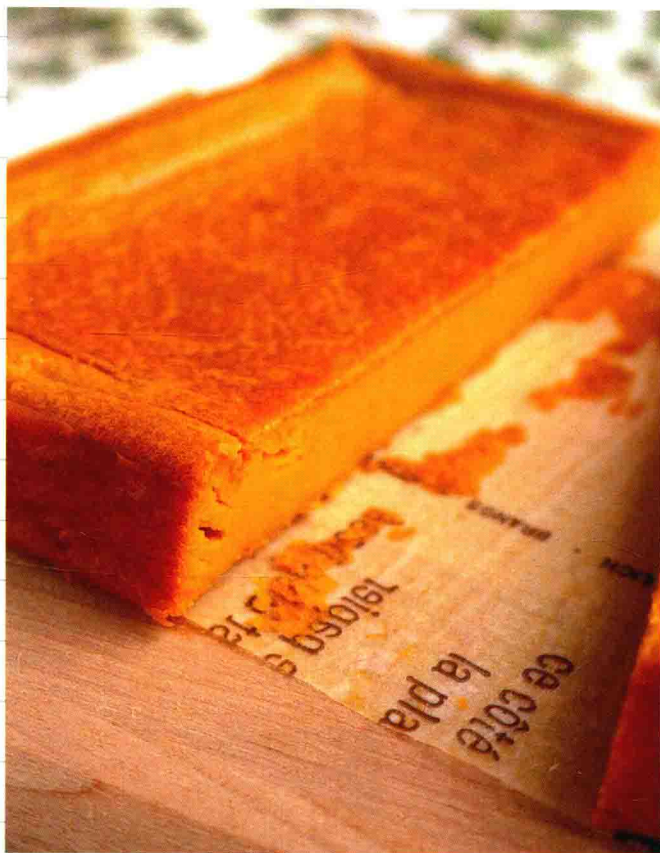
- 1 将蛋黄放入碗中打散，加入一半砂糖，充分搅拌，再加入玉米淀粉，搅拌均匀。
- 2 牛奶用锅加热到马上就要沸腾的状态，分批少量加入，边加入边搅拌。用筛子过滤锅中液体，重新倒回锅中，开中火加热，不停搅拌，使锅中液体变黏稠。从火上拿下来，加入奶油奶酪和黄油，用余热使其融化，然后搅拌成细腻柔滑的状态。加入盐和香草油。
- 3 将蛋白倒入另一个碗中，分批少量地加入剩余砂糖，边加入边打发，制作成硬挺有光泽的蛋白霜。
- 4 在2的锅中加入一勺3的蛋白霜，用打蛋器搅拌均匀。将搅拌好的液体倒回盛蛋白霜的碗中，用橡胶铲大力搅拌，混合均匀。
- 5 将面糊倒至模具六七分满，然后放到烤盘上，一起放进烤箱里。将热水注入烤盘中，到模具1/3的位置即可。在预热至160℃的烤箱中，用隔水烘烤的方式烤30分钟左右。烤成质地柔软蓬松、略有些变色的状态，就算烤好了。稍微冷却一下，撒上糖粉。放入冰箱冷藏一晚，味道会更好。



制作前，先将奶油奶酪恢复到室温，之后的操作会更加顺利。奶油奶酪变成用手指一按就能按进去的状态，是最理想的。



除了杯子之外，还可以用耐高温玻璃碗当模具。



南瓜枫糖烤奶酪蛋糕

我一直想用南瓜和枫糖做奶酪蛋糕，刚开始用的是粉末状的枫糖，但做出的蛋糕枫糖味太过浓郁，将南瓜和奶酪的味道都盖过了，所以就将粉末枫糖换成了少许枫糖浆。模具可以按照喜好选择，用方形、圆形或磅蛋糕模具都没关系。制作方法中食材的分量稍微有点少，可能填不满模具，如果想多吃一些，可以将食材的分量加倍（烘烤时间也要延长）。

几年前，我曾经在万圣节做过一次南瓜挞。当时用的是舒芙蕾型面糊，中间还夹了柔软细腻的南瓜布丁。多余的面团，我揉进了可可粉，做成了五官形状的饼干（擀开后直接用刀切出形状），然后装饰到挞上。看到做好的可爱妖怪南瓜挞，我忍不住“噗”地笑出声来。