

CHEESE CAKE BOOK

我♥芝士蛋糕

香濃滑順、綿密細緻

50 recipes

焦香鬆軟的熱烤式芝士蛋糕、
沁涼綿密的冷藏式芝士蛋糕，
讓人食指大動的濃郁美味！

福田淳子
信太康代
柳瀨久美子／著
王盈潔／譯



柳瀨久美子 (Yanase · Kumiko)

高中時代於甜點店的食物儲藏室打工，因此契機而對甜點師傅心生嚮往。其後，任職於西洋甜點店及餐廳後遠赴法國。居留期間，取得麗池烹飪學院 (Ritz Escoffier) 的結業證書。由於想從事將在法國 4 年生活當中所習得之家庭料理、甜點的提案工作，回國後，於廣告代理店打工，之後獨立。現任食品顧問，除雜誌、廣告之外，亦廣泛活躍於開發企業商品、主持小班制甜點教室等活動。著作有《白いお菓子》(主婦と生活社)、《おいしい待ち時間・私の保存食》(文化出版局) 等書。本書中負責冷藏式乳酪蛋糕 (第 53 ~ 79 頁)。

<http://www.k-yanase.com/>

信太康代 (Shida · Yasuyo)

從孩提時代就熱愛甜點，於瑞士的里奇蒙製菓學校 (Richmond)、法國巴黎的雷諾特製菓學校 (Lenotre) 正式學習甜點製作。現在身為西洋甜點、料理研究家，活躍於雜誌、廣告的同時，也於自家主持沙龍交誼形式的烹飪教室及甜點教室「Y[igrek] Shida」，介紹簡單又美味的料理及正宗的餐後甜點。著作有《しっとり濃厚な、大人スイーツ》、《冰冰涼涼的冰淇淋・布丁・小點心》(楓書房)、《番薯・栗子・南瓜的午茶小點心》(楓書房) 等書。本書中負責熱烤式乳酪蛋糕的變化型 (第 28 ~ 52 頁)。

<http://www.igrek-shida.com/>

福田淳子 (Fukuda · Junko)

於全國展開的咖啡廳經歷各種工作之後，負責菜單的企劃開發及創設新店的工作。離職後，開創訂製甜點事業「haute couture sweets」，配合顧客的需求製作甜點。現任甜點研究家、食品顧問，活躍於網路、雜誌、廣告等媒體。在以晨間為主題的人氣網站「朝時間.jp」當中，負責「簡單♪滿心期待的早餐食譜」。著作有《我♥布丁》、《好吃戚風蛋糕輕鬆上手》、《我♥冰淇淋》(台灣東販) 等書，且每日於部落格「Small Good Things」當中發表文章。本書中負責基本款的熱烤式乳酪蛋糕 (第 6 ~ 27 頁)。

<http://sakuracoeur.petit.cc/>

造型 永井寿輝 (5 ~ 33、36、42、43、46、47、49 ~ 51、53 ~ 79)
大畑純子 (34、35、37 ~ 41、44、45、48、52)
設計 行木志滿
攝影指導 池田 真
攝影 山野知隆 (グラフィック社攝影部)

協助

PHILADELPHIA CREAM CHEESE

商品相關問題請洽

森永乳業株式会社

顧客諮詢室

0120-369-744

KRAFT · JAPAN 株式会社

<http://www.kraftjapan.jp/>

* KRAFT · PHILADELPHIA 及商標設計為 Kraft Foods Global Brands LLC. 的登錄商標。



國家圖書館出版品預行編目資料

我♥乳酪蛋糕 = Cheese cake book / 福田淳子，信太康代，柳瀨久美子著；王盈潔譯。-- 初版。-- 臺北市：臺灣東販，2009.09
面：公分
ISBN 978-986-251-030-8 (平裝)
1. 點心食譜
427.16 98015356

CHEESE CAKE NO HON

Copyright © JUNKO FUKUDA & YASUYO SHIDA & KUMIKO YANASE 2009

Originally published in Japanese in 2009 by Graph-sha Ltd. Tokyo.

Chinese translation rights arranged with Graph-sha Ltd. Tokyo.

through TOHAN CORPORATION, Tokyo.

香濃滑順、綿密細緻

我♥乳酪蛋糕

(港版譯名：我♥芝士蛋糕)

2009年9月24日初版第一刷發行

著者 福田淳子 · 信太康代 · 柳瀨久美子

譯者 王盈潔

編輯 陳正芳

發行人 小宮秀之

發行所 台灣東販股份有限公司

<地址> 台北市南京東路四段25號3F

<電話> (02)2545-6277-9

<傳真> (02)2545-6273

<網址> <http://www.tohan.com.tw>

郵撥帳號 1405049-4

新聞局登記字號 局版臺業字第4680號

法律顧問 蕭雄淋律師

總經銷 聯合發行股份有限公司

<電話> (02)2917-8022

香港總代理 萬里機構出版有限公司

<電話> 2564-7511

<傳真> 2565-5539

本書若有缺頁或裝訂錯誤，請寄回調換。

Printed in Taiwan





我♥乳酪蛋糕

CHEESE CAKE BOOK

福田淳子

信太康代

CONTENTS

PART 1

熱烤式乳酪蛋糕

BAKED CHEESE CAKE

基本款熱烤式乳酪蛋糕

6 種風味變化

- 7 〈標準型〉熱烤式乳酪蛋糕
- 8 〈潤澤型〉紐約乳酪蛋糕
- 10 〈鬆軟型〉舒芙蕾乳酪蛋糕
- 12 〈乳香&清爽型〉乳香舒芙蕾乳酪蛋糕
- 13 〈濃厚型〉重乳酪蛋糕
- 14 〈布丁型〉卡士達乳酪蛋糕

5 種乳酪變化

- 18 馬斯卡魯波涅半熱烤式舒芙蕾乳酪蛋糕
- 20 卡蒙貝爾熱烤式乳酪蛋糕
- 21 麗克塔熱烤式乳酪蛋糕
- 22 白乳酪舒芙蕾乳酪蛋糕
- 23 卡特基熱烤式乳酪蛋糕

熱烤式乳酪蛋糕的變化型

- 29 香蕉大理石乳酪蛋糕
- 30 覆盆莓乳酪蛋糕條
- 31 香栗舒芙蕾乳酪蛋糕
- 32 鳳梨椰子脆片乳酪蛋糕
- 34 黑櫻桃乳酪蛋糕
- 35 香橙乳酪蛋糕
- 36 洋梨焦糖乳酪蛋糕
- 37 芒果乳酪蛋糕
- 38 水果乾穀片乳酪蛋糕
- 39 酪梨堅果巧克力乳酪蛋糕
- 40 蘋果派風乳酪蛋糕
- 43 香料風味地瓜乳酪蛋糕
- 44 南瓜乳酪蛋糕
- 45 小番茄乳酪蛋糕
- 47 抹茶歐蕾乳酪蛋糕
- 48 印度茶香乳酪蛋糕
- 49 咖啡&蘭姆葡萄乾乳酪蛋糕
- 50 白巧克力乳酪蛋糕
- 51 楓糖漿乳酪蛋糕

乳酪烘焙點心

- 52 鹹味乳酪磅蛋糕
- 52 可可風味杯子蛋糕

PART 2

冷藏式乳酪蛋糕

RARE CHEESE CAKE

基本款冷藏式乳酪蛋糕

- 54 標準型
- 56 濃厚型
- 57 清爽型

冷藏式乳酪蛋糕的變化型

- 59 惡魔乳酪蛋糕
- 60 冷藏式杏桃乳酪蛋糕
- 62 冷藏式焦糖香蕉乳酪蛋糕
- 64 冷藏式南洋風乳酪蛋糕
- 65 冷藏式抹茶大理石乳酪蛋糕
- 66 冷藏式草莓乳酪蛋糕
- 68 冷藏式巧克力乳酪棒
- 69 冷藏式蜂蜜生薑乳酪
- 70 乳香萊姆

冰涼乳酪甜點

- 73 圓頂蛋糕卷
- 75 奶油玫瑰
- 76 咖啡檸檬
- 77 白乳酪慕斯佐無花果醬
- 78 提拉米蘇

- 4 製作乳酪蛋糕的材料
- 16 做出美味乳酪蛋糕的餅皮質地 1
8 種餅皮變化
- 24 做出美味乳酪蛋糕的表層變化
- 26 80 年前的乳酪蛋糕
- 71 做出美味乳酪蛋糕的餅皮質地 2
海綿蛋糕

* 本書中所使用的奶油乳酪皆為**PHILADELPHIA CREAM CHEESE (費城奶油乳酪)**第80頁。

* 材料表所標示的分量，1大匙=15ml(cc)、1小匙=5ml(cc)。
* 烤箱的溫度及時間為基準值，請視蛋糕的狀態調整。此外，若使用瓦斯烤箱，請依所示之烘烤時間，將溫度調低10°C烘烤。

CHEESE CAKE INGREDIENT

製作乳酪蛋糕的材料

為製作熱烤式及冷藏式2種乳酪蛋糕必備的基本材料。
只要有了這些材料，其餘僅需副材料，幾乎所有的乳酪蛋糕皆可製作。
請準備新鮮的產品。



奶油乳酪

在牛奶裡添加鮮奶油所製成的新鮮乳酪。其濃醇、風味以及細緻滑順的口感是製作乳酪蛋糕所不可或缺的。



砂糖

本書中標示「砂糖」者，使用的是特砂（照片左）。依配方所需，亦使用細特砂（照片右）。



奶油

本書中主要使用無鹽奶油。除了添加於乳酪糊當中，也用於製作全麥餅乾之類的餅皮。



酸奶油、優格

酸奶油（照片左）是鮮奶油經過乳酸發酵而成，可賦予乳酪蛋糕酸味以及濃醇的風味。優格（照片右）使用無添加砂糖的原味優格。



鮮奶油

請使用以鮮奶製成的動物性鮮奶油，而非植物性的發泡鮮奶油。使用乳脂肪含量47%的產品，成品的味道較濃厚；使用乳脂肪含量35%的則較為清爽。



雞蛋

使用新鮮雞蛋。加於乳酪糊裡，或蛋黃、蛋白分開，將蛋白打成蛋白霜添加等等。尺寸大小請依配方所示。



低筋麵粉、玉米粉

製作乳酪糊時添加少量混合。玉米粉（照片右）是玉米澱粉，比低筋麵粉（照片左）更能做出柔軟的乳酪糊。



全麥脆餅、小西餅

用於製作餅皮。如果沒有全麥脆餅（照片右），也可以使用全麥小西餅、巧克力餅乾（照片左）或第16頁的材料。



明膠粉

是冷藏式乳酪蛋糕凝固時的必備材料。泡水還原後使用。

PART 1

熱烤式乳酪蛋糕

BAKED CHEESE CAKE



以烤箱烘焙而成，風味濃醇的乳酪蛋糕。

不僅美味可口，只需依序混拌好材料的簡單作法也是其魅力所在。

有熟悉的基本款、紐約式、舒芙蕾風，

以及拌入水果、堅果類等各式各樣的類型。

不妨品嚐其滋味及口感的差異，找到自己喜愛的乳酪蛋糕。



基本款

熱烤式乳酪蛋糕

BASIC BAKED
CHEESE CAKE



6種風味變化

活用奶油乳酪的濃醇風味及滑嫩口感的基本款乳酪蛋糕。

實際上，依照材料的配方組合、烘焙方式的不同，

可以自由享受鬆軟、潤澤、乳香等口感及滋味。

不妨參考這6種配方，找出個人喜愛的風味。



1. Baked Cheese Cake

〈標準型〉

熱烤式乳酪蛋糕

以烤箱烘烤得微焦，
質樸的乳酪蛋糕。
恰到好處的酸味及濃厚的乳香味，
令人百嚐不膩。

材料

(直徑18 cm的圓形脫底模1個份)

【餅皮】

全麥餅乾 80g

無鹽奶油 35g

【乳酪糊】

奶油乳酪 250g

砂糖 100g

酸奶油 100g

原味優格 100g

全蛋(中尺寸) 2個

檸檬汁 1大匙

玉米粉 2大匙

準備

- * 將奶油隔水加熱或以微波爐加熱融解。
- * 將奶油乳酪置於室溫下回軟。蛋從冰箱裡取出。
- * 在烤模側面塗抹薄薄一層奶油(分量外)(鋪上烤盤紙亦可)，烤箱預熱至170°C。



- 1 將全麥餅乾放入厚塑膠袋裡，以擀麵棍敲打，再滾動擀麵棍碾碎(用食物處理機絞碎亦可)。倒入鉢盆裡，加入融化的奶油混合均勻。



- 2 將1鋪在烤模裡，隔著保鮮膜用力按壓，再放進冰箱冷藏直到烘烤前。



- 3 將奶油乳酪、砂糖放入鉢盆裡，用木杓攪拌至變柔軟後，改以打蛋器攪拌混合。



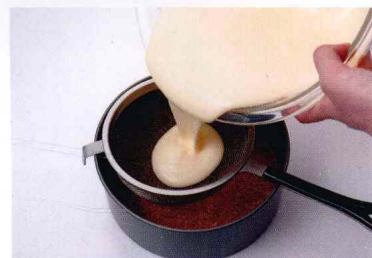
- 4 攪拌至呈現柔滑的狀態後，加入酸奶油、優格，逐次混合均勻。



- 5 一次加入1個蛋，逐次攪拌均勻，再倒入檸檬汁混合。



- 6 把玉米粉篩入5裡，攪拌至沒有結塊為止。



- 7 用萬能濾器等過濾到烤模裡。
*過濾後，乳酪糊會變得更細緻滑順。



- 8 置於烤盤上，以預熱至170°C的烤箱烘烤40~45分鐘。



- 9 置於散熱網架上待大致冷卻後，放進冰箱冷藏3小時以上。在烤模底部放置比烤模高的瓶子或罐頭，將模框往下壓，再以抹平刀等刀具插入餅皮與烤模底板之間，使底板脫離。
*冷藏後，在烤模的外圍包上溫熱的毛巾，即可漂亮地脫模。
*相較於烘烤當天，到了隔天味道更為融合，享用起來更加美味。

2. *New York Cheese Cake*

〈潤澤型〉

紐約乳酪蛋糕

隔水蒸烤的紐約式乳酪蛋糕。

享用時潤澤又細緻滑嫩的口感是其魅力所在。

使用大量的奶油乳酪，

並利用酸奶油的風味，帶出濃醇香及豐盛感。



材料

(直徑18 cm的圓形脫底模1 個份)

[餅皮]

全麥餅乾 80g

無鹽奶油 35g

[乳酪糊]

奶油乳酪 500g

砂糖 150g

酸奶油 200g

全蛋(中尺寸) 2個

檸檬汁 1大匙

香草豆莢 1/2根

玉米粉 2大匙

準備

- * 將奶油隔水加熱或以微波爐加熱融解。
- * 將奶油乳酪置於室溫下回軟。蛋從冰箱裡取出。
- * 香草豆莢以刀子縱切開來，刮出種籽(照片a)。
- * 在烤模側面塗抹薄薄一層奶油(分量外)，並在底部包覆3層鋁箔紙，避免熱水浸入(照片b)。
- * 烤箱預熱至160°C。

a



b



- 1** 全麥餅乾依照標準型(第7頁)的步驟**1~2**的要領碾碎，加入融化的奶油混合均勻。鋪在烤模裡，放進冰箱冷藏直到烘烤前。



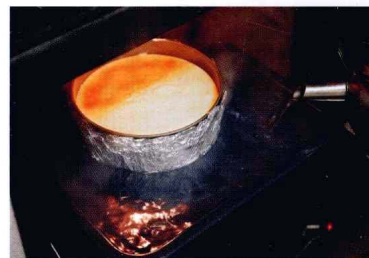
- 2** 將奶油乳酪及砂糖放入鉢盆裡攪拌混合，呈現柔滑的狀態後，加入酸奶油拌勻。



- 3** 在**2**裡一次加入1個蛋攪拌均勻，再倒入檸檬汁、香草籽混合。



- 4** 篩入玉米粉，攪拌至沒有結塊為止，再過濾到烤模裡。



- 5** 置於烤盤上，放進160°C的烤箱裡，在烤盤注入熱水，烘烤1小時~1小時10分鐘。
* 烘烤當中若烤盤裡的熱水快蒸乾的話，需加水補足。



- 6** 置於散熱網架上待大致冷卻後，放進冰箱冷藏3小時以上。依照標準型的步驟**9**的要領從烤模中取出。

3. *Souffle Cheese Cake*

〈鬆軟型〉

舒芙蕾乳酪蛋糕

在乳酪糊裡添加蛋白霜，並藉由隔水蒸烤，即可做出鬆軟又潤澤的口感。亦推薦給不太敢吃重口味乳酪蛋糕的人。



材料

(直徑 18 cm 的圓形脫底模 1 個份)

[乳酪糊]

奶油乳酪 250g

砂糖 60g

無鹽奶油 30g

蛋黃 (中尺寸) 3 個份

牛奶 100ml

檸檬汁 1½ 大匙

玉米粉 2 大匙

蛋白 3 個份

蛋白霜 砂糖 30g

準備

- * 將奶油乳酪、奶油置於室溫下回軟。蛋黃及牛奶從冰箱裡取出。
- * 在烤模側面塗抹薄薄一層奶油 (分量外)，並在底部包覆 3 層鋁箔紙，避免熱水浸入 (第 9 頁)。
- * 烤箱預熱至 160°C。



- 1** 將奶油乳酪及砂糖放入鉢盆裡攪拌混合，呈現柔滑的狀態後，加入奶油攪拌均勻。



- 2** 一次加入 1 個蛋黃攪拌均勻，再分次少量地加入牛奶，逐次混合均勻。



- 3** 在 2 裡倒入檸檬汁拌勻後，篩入玉米粉攪拌混合，再以萬能濾器等過濾。

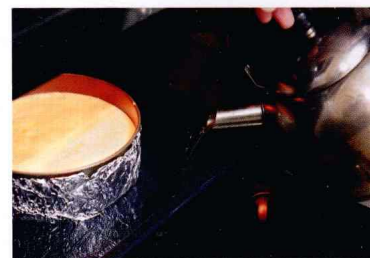


- 4** 製作蛋白霜。將蛋白放入另一個鉢盆裡，以電動攪拌器等打發泡 (照片 a)。顏色泛白後加入砂糖 (照片 b)，再繼續攪打，做出可以稍微拉出尖角的蛋白霜 (照片 c)。

* 過度打發的話，會難以和乳酪糊融合，而且烘烤時容易塌陷，請留意。



- 5** 在 3 裡加入 1/3 量的蛋白霜徹底拌勻，再加入剩餘的分量，以橡皮刮刀從鉢盆底部往上翻攪，攪拌到沒有結塊為止。



- 6** 倒入烤模，置於烤盤上並放進烤箱。在烤盤注入熱水，以 160°C 的烤箱烘烤 45~50 分鐘。

* 烘烤當中若烤盤裡的熱水快蒸乾的話，需加水補足。

- 7** 置於散熱網架上待大致冷卻後，放進冰箱冷藏 3 小時以上，再從烤模中取出。



4. Milky Souffle Cheese Cake

〈乳香 & 清爽型〉 乳香舒芙蕾乳酪蛋糕

拌入脫脂奶粉，
增添溫和的牛奶風味。
並添加蛋白霜，
做出口即化的乳酪蛋糕。

材料

(直徑18 cm的圓形脫底模1 個份)

【乳酪糊】

奶油乳酪 250g
砂糖 60g
蛋黃(中尺寸) 2個份
鮮奶油 200ml
檸檬汁 1小匙
脫脂奶粉 3大匙
玉米粉 3大匙

蛋白 5個份
蛋白霜 砂糖 30g

【裝飾】

糖粉 適量

準備

- * 將奶油乳酪置於室溫下回軟。蛋黃從冰箱裡取出。
- * 在烤模側面塗抹薄薄一層奶油(分量外)，並在底部包覆3層鋁箔紙，避免熱水浸入(第9頁)。
- * 烤箱預熱至160°C。



Point.1

利用脫脂奶粉為乳酪糊增添牛奶的風味。



Point.2

添加蛋白5個份的蛋白霜，做出口即化的口感。

- 1 將奶油乳酪及砂糖放入鉢盆裡徹底拌勻。呈現柔滑的狀態後，一次加入1個蛋黃，以打蛋器逐次混合均勻。
- 2 在1裡分次少量地加入鮮奶油混合，再倒入檸檬汁拌勻。接著加入過篩的脫脂奶粉及玉米粉，攪拌至沒有結塊後以萬能濾器過濾。
- 3 依照舒芙蕾乳酪蛋糕(第11頁)的步驟4~6的要領，以蛋白和砂糖做出可以稍微拉出尖角的蛋白霜，再依序將1/3的量、剩餘的量加入2裡，攪拌至沒有結塊為止。倒入烤模並置於烤盤上，在烤盤注入熱水，以160°C的烤箱烘烤45~50分鐘。
- 4 置於散熱網架上待大致冷卻後，放進冰箱冷藏3小時以上。從烤模中取出後切成喜愛的大小，以濾茶器撒上糖粉。

5. Cheese Rich Cheese Cake

〈濃厚型〉

重乳酪蛋糕

簡單地以乳酪、砂糖、蛋黃做成，宛如乳酪般的蛋糕。
與表層細密又清爽的酸奶油相當對味。

材料

(直徑 15 cm 的圓形脫底模 1 個份)

【餅皮】

全麥餅乾 60g

無鹽奶油 20g

【乳酪糊】

奶油乳酪 250g

砂糖 70g

蛋黃 (中尺寸) 2 個份

檸檬汁 1 大匙

【表層】

A | 酸奶油 200g

楓糖漿 2 大匙

準備

* 將奶油隔水加熱或以微波爐加熱融解。

* 將奶油乳酪置於室溫下回軟。蛋黃從冰箱裡取出。

* 在烤模側面塗抹薄薄一層奶油 (分量外)，烤箱預熱至 150°C。



Point

以清爽的酸奶油當作表層，襯托乳酪蛋糕的味道。

1 全麥餅乾依照標準型 (第7頁) 的步驟 1~2 的要領碾碎，加入融化的奶油混合均勻。鋪在烤模裡，放進冰箱冷藏直到烘烤前。

2 將奶油乳酪及砂糖放入鉢盆裡徹底拌勻。呈現柔滑的狀態後，一次加入 1 個蛋黃，以打蛋器逐次混合均勻。

3 在 2 裡倒入檸檬汁拌勻後，以萬能濾器等過濾到烤模裡。

4 以 150°C 的烤箱烘烤 55~60 分鐘後，倒入混合均勻的 A 鋪平，改以 180°C 烤 5 分鐘。

5 置於散熱網架上待大致冷卻後，放進冰箱冷藏 3 小時以上。從烤模中取出，切成喜愛的大小。



6. *Custard Cheese Cake*

〈布丁型〉

卡士達乳酪蛋糕

洋溢著淡淡香草香及

濃濃卡士達風味的布丁風乳酪蛋糕。

美味的烘焙色澤及柔滑的口感也魅力十足。



材料

(直徑18 cm的圓形脫底模1個份)

[乳酪糊]

牛奶 200ml

香草豆莢 1根

A | 蛋黃(中尺寸) 5個份

| 砂糖 20g

| 玉米粉 1大匙

奶油乳酪 250g

砂糖 80g

檸檬汁 1/2大匙

蛋白 2個份

蛋白霜 | 砂糖 20g

準備

- * 將奶油乳酪置於室溫下回軟。
- * 在烤模側面塗抹薄薄一層奶油(分量外)。
- * 香草豆莢以刀子縱切開來,刮出種籽(第9頁)。烤箱預熱至180°C。



- 1** 將牛奶及香草籽放入小鍋裡,加熱至即將沸騰為止。



- 2** 將A放入鉢盆裡攪拌均勻,再分次少量地加入**1**混合。



- 3** 倒回鍋子裡以中火加熱,從鍋底往上翻攪拌勻。如照片所示變濃稠後,從爐火上移開。



- 4** 將奶油乳酪及砂糖攪打至變柔滑後,倒入檸檬汁拌勻,再分次少量地加入**3**混合。



- 5** 攪拌至沒有結塊後,以萬能濾器等過濾。



- 6** 依照舒芙蕾乳酪蛋糕(第11頁)的步驟**4**的要領將蛋白打發泡,顏色泛白後加入砂糖繼續攪打,做出可以稍微拉出尖角的蛋白霜。

*過度打發的話,會難以和乳酪糊融合,而且烘烤時容易塌陷,請留意。



- 7** 在**5**裡加入1/3量的蛋白霜徹底拌勻,再加入剩餘的分量,以橡皮刮刀從鉢盆底部往上翻攪,攪拌到整體沒有結塊為止。



- 8** 倒入烤模裡鋪平,以180°C的烤箱烘烤30~35分鐘。

- 9** 置於散熱網架上待大致冷卻後,放進冰箱冷藏3小時以上。依照標準型(第7頁)的步驟**9**的要領從烤模中取出。