



时尚美味

★ 专业烘焙系列

芝士

蛋糕

Your favourable
CHEESE CAKE

黎国雄 编著

芝士发烧友们的饕餮盛宴
饼店师傅的蛋糕配方升级
芝士蛋糕在大师手中千变万化





时尚美味

★ 专业烘焙系列

芝士

蛋糕

Your favourable
CHEESE CAKE

黎国雄 编著



图书在版编目(CIP)数据

时尚美味芝士蛋糕 / 黎国雄编著. —北京: 中国轻工业出版社,
2009.9

(专业烘焙系列)

ISBN 978-7-5019-6928-9

I.时… II.黎… III.糕点-制作 IV.TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第050192号

责任编辑: 马妍

责任终审: 张乃柬

封面设计: 刘鹏

版式设计: 北京水长流文化

责任校对: 吴大鹏

责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 北京画中画印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2009年9月第1版第1次印刷

开本: 720×1000 1/16 印张: 6.5

字数: 123千字

书号: ISBN 978-7-5019-6928-9

定价: 32.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

81163K1X101ZBW

目录 Contents



05 Part 1 乳酪基础知识

- 06/ 乳酪诞生的小故事
- 06/ 乳酪的分类
- 07/ 乳酪的选购
- 08/ 乳酪的保存
- 08/ 乳酪的食用方法
- 08/ 常用的乳酪
- 09/ 乳酪蛋糕制作准备

11 Part 2 香焗芝士篇

- 12/ 轻乳酪蛋糕
- 13/ 日式乳酪蛋糕
- 14/ 蜂蜜乳酪蛋糕
- 15/ 香草乳酪蛋糕
- 16/ 抹茶乳酪蛋糕
- 17/ 咖啡酒乳酪蛋糕
- 18/ 德式乳酪蛋糕
- 19/ 香浓美式乳酪
- 20/ 原味乳酪
- 21/ 第五大道乳酪
- 22/ 日式南瓜乳酪蛋糕

- 23/ 芒果乳酪蛋糕
- 24/ 樱桃乳酪蛋糕
- 25/ 蓝莓乳酪蛋糕
- 26/ 香橙乳酪蛋糕
- 27/ 香柠酸奶乳酪蛋糕
- 28/ 乳酪舒芙里
- 29/ 西番莲乳酪蛋糕
- 30/ 酸奶红豆乳酪蛋糕
- 31/ 开心果乳酪蛋糕
- 32/ 干果奶油乳酪蛋糕
- 33/ 焦糖芒果乳酪蛋糕
- 34/ 玫瑰花天使乳酪蛋糕
- 35/ 胡萝卜乳酪蛋糕
- 36/ 红酒葡萄乳酪蛋糕
- 37/ 浓情咖啡乳酪蛋糕
- 38/ 巧克力的诱惑乳酪蛋糕
- 39/ 黑巧克力乳酪蛋糕
- 40/ 蜜桃白巧克力乳酪蛋糕
- 41/ 幻想白巧克力乳酪蛋糕
- 42/ 啤酒花生乳酪蛋糕
- 43/ 话梅酸奶乳酪蛋糕

44/ 菠菜乳酪蛋糕
45/ 浓郁香蕉乳酪蛋糕
46/ 圣女果乳酪蛋糕
47/ 烤香榴莲乳酪蛋糕
48/ 香姜乳酪蛋糕
49/ 肉桂枫糖乳酪蛋糕
50/ 抹茶山药乳酪蛋糕
52/ 草莓乳酪卷
54/ 红茶乳酪蛋糕

55 Part 3 塔派芝士篇

56/ 纽约炭烧乳酪塔
57/ 德式乳酪塔
58/ 杏仁乳酪塔
60/ 香橙乳酪塔
61/ 阿玛乳酪塔
62/ 香蕉乳酪塔
63/ 巧克力乳酪塔
64/ 荷兰乳酪塔
65/ 特色乳酪派
66/ 苹果乳酪派
67/ 罗兰乳酪派
68/ 法式咸乳酪派
69/ 乳酪米糕派
70/ 什锦蔬菜咸乳酪派
72/ 森林蕈菇咸乳酪派

74 Part 4 美味甜点篇

75/ 天使酸奶乳酪慕斯
76/ 焦糖巧克力乳酪慕斯

77/ 巧克力咖啡乳酪
78/ 黑海乳酪
79/ 蓝莓大理石乳酪慕斯
80/ 薄荷乳酪慕斯
81/ 红酒洋梨乳酪
82/ 葡萄柚牛奶乳酪
83/ 白葡萄酒青提乳酪
84/ 猕猴桃乳酪
85/ 白森林乳酪
86/ 红薯乳酪
87/ 焦糖乳酪
88/ 法式蜜瓜乳酪慕斯
89/ 开心果乳酪慕斯
90/ 覆盆子乳酪慕斯
91/ 咖啡樱桃乳酪慕斯
92/ 果冻夹心芒果乳酪慕斯
93/ 海绵凤梨乳酪慕斯
94/ 抹茶乳酪卷
96/ 西番莲乳酪慕斯
97/ 布朗尼分贝乳酪
98/ 焦糖乳酪布丁
99/ 云中乳酪布丁
100/ 蜜桃乳酪杯
101/ 浓茶乳酪慕斯杯
102/ 蜜枣乳酪布丁
103/ 木瓜乳酪布丁杯
104/ 红豆乳酪杯

Part 1

乳酪基础知识



乳酪，又称芝士、奶酪，是凝聚绵羊、山羊、牛等动物乳中的蛋白质，去除不凝聚液体（乳清），使之发酵成熟的食物。有的使用酶凝聚制成，也有的采用加热凝聚；有的是新鲜食用的乳酪，也有的是催熟的熟乳酪。另外，有的在其成熟过程中加入霉菌使之发霉，也有的用当地出产的酒清洗而成。

乳酪诞生的小故事

乳酪的诞生有一个非常有趣的民间故事。很久以前，有一位阿拉伯商人要穿越沙漠，在漫长旅途中，他将牛奶装入羊胃袋做成的水袋里，捆绑在骆驼背上。这位商人喝牛奶的时候，发现牛奶已变成了水和白色凝乳了。据说，这种凝乳就是乳酪的起源。这个民间故事里，“高温”、“振荡”、羊胃袋中使乳汁凝聚的“凝乳酶”，是制作乳酪的三个要素，因而使牛奶到乳酪成为可能。

乳酪的分类

制作天然乳酪时，主要是先以乳酸菌和酶使牛奶凝结，经过切割、搅拌、去除乳清与水分的过程后，填装于模型内，再压榨、加盐，等待其熟成。天然乳酪按照个别熟成方式与硬度，主要可分为以下几种。

1. 新鲜乳酪 (Fresh Cheese)

不经熟成，直接将牛奶凝固之后，去除部分水分而成的新鲜乳酪，呈现出洁白的颜色与柔软湿润的质感，散发清新的奶香与淡淡的酸味，十分爽口。

乳酪蛋糕的主要原料Cream Cheese，意大利匹萨拉丝时不可缺少的Mozzarella，常用于制作提拉米苏的Mascarpone，低脂清爽的Ricotta，以及产自法国、以著名美食家命名的Brillat Savarin等，这些都是人们极为熟悉的新鲜乳酪。

2. 白霉乳酪 (White Mould Cheese)

以表面覆盖着一层白霉为主要特征。当霉菌在表面繁殖发酵时，乳酪内部也会随之渐渐熟成；因为白霉的作用，这类乳酪的质地十分柔软，尤其是已达到完全成熟状态的，更是浓稠滑腻、奶香浓郁、口感独特。

其中，以村庄命名、深受拿破仑三世喜爱、散发着浓郁的牛奶与奶油香气的法国诺曼底Camembert最具代表性，再如口感芬芳甜美的Brie de Meaux，口感润泽、带有微微坚果香的Colommiers，以及浪漫心形的Neufchatel也十分知名。

3. 蓝纹乳酪 (Blue Cheese)

蓝纹乳酪是所有乳酪中风味最特别的一种，对入门者而言，算是进阶级口味。制作上主要是将蓝霉与凝乳均匀混合后，一起填装于模型中进行熟成；其组织中布满着如大理石纹般美丽的蓝色纹路，滋味也有别于温和的白霉乳酪，流露着强劲刺激、辛香浓烈的风格，个性

十足。其中，来自法国的Roquefort、英国的Stilton和意大利的Gorgonzola，并称世界三大蓝纹乳酪。

4. 洗浸乳酪（Wash Rind Cheese）

利用细菌进行熟成的乳酪，熟成期间以盐水或当地特产酒擦洗表皮，使之渐渐产生馥郁强烈的香气与黏稠醇厚的口感，尤其是经过当地酒擦洗制成的乳酪，往往带有独特而浓厚的地域气息，格外迷人。

例如，产自法国阿尔萨斯地区、气味强烈但口感滑润浓醇的Munster，产自法国诺曼底、以苹果酒擦拭熟成、带有淡淡坚果香的Livarot，以及产自法国勃艮地、用葡萄渣酿成的马尔酒擦拭熟成的Epoisse，以及诺曼底区历史最悠久、最适合与苹果一起品尝的Pontl'Eveque，都是不可错过的绝佳美味。

5. 半硬乳酪（Semihard Cheese）

在制作过程中强力加压、去除部分水分后形成的半硬乳酪，由于口感温和顺口，最容易被一般人所接受与喜爱。且由于其质地颇易于溶解，因而也常被大量用于菜肴烹调以及加工乳酪。

其中，以生产于法国阿尔卑斯山区、奶香浓郁的Reblochon与Tomme de Savoie，以及产自荷兰、风味宜人的Gouda等最具知名度。

6. 硬质乳酪（Hard Cheese）

质地坚硬、体积硕大沉重的硬质乳酪，是经过至少半年到两年以上长期熟成的乳酪，不仅可耐长时间的运送与保存，且酝酿浓缩出浓醇甘美的香气，十分耐人寻味。

例如，质地细密醇厚、常用于调制乳酪火锅的瑞士Gruyere，略带洗浸乳酪的辛辣香气的瑞士Tete de Moine，产自法国阿尔卑斯山区、重达40千克的Comte，以及带有淡淡栗子香的法国Beaufort等，都是此中佼佼者。Parmigiano是意大利著名硬质乳酪，形状像个鼓，皮呈焦黄色，侧面标有产地、品质标志、生产日期等。切开来，里面呈乳白色，非常密实，不像荷兰及瑞士的乳酪有很多孔。口感有劲，回味无穷。吃法很多，最常见的是磨成末，撒在面包上吃，越嚼越香。

7. 山羊乳酪（Chavre Cheese）

以山羊奶为原料制成的乳酪，据说比牛奶乳酪的历史还要悠久。由于多半采用干燥熟成，故质地结实，且随产地与熟成程度的不同而有形形色色的形状与风味，且体积都不大，小的只有一口大小（如法国的Crottin），大的也不过数百克而已。

中间以一根麦秆贯穿而过、口感温和细致且带有淡淡的酸咸味的法国Saint Maure，金字塔形状、产自法国Pierre区的Pouligny Saint Pierre及Valencay，以及产自Bourgogne区、外形小巧、气味浓重的Chavignol等，都是山羊乳酪中不可不尝的经典之作。



因为涉及保存与熟成程度等问题，有的乳酪必须等到完全成熟后才可品尝，而有的乳酪

则从初熟到熟透过程中都有不同美味，状况十分复杂。所以，除了最好选择信誉与口碑俱佳的厂商、专卖店与餐厅采买或享用乳酪之外，不同的乳酪还有不同的选择诀窍。

新鲜乳酪最好留意一下包装上的保存期限；白霉乳酪以表面的白霉分布均匀细密者为最佳，可在中间部分轻压一下，感觉内部柔软者表示已进入成熟期；蓝纹乳酪可选择蓝霉纹路匀称、质地滑腻如乳霜状的，尤其蓝白颜色对比清晰者为上选。

洗浸乳酪最好表面略呈湿润状态，且形体完整、无多余凹陷、裂痕；而半硬乳酪、硬质乳酪与山羊乳酪，则均可从切口上细看，均匀漂亮、微有光泽与湿润感的为上选。

另外，法国的乳酪为确保地道的地区风味与传统手工制作精神，还设有一套严格的A.O.C.产地认证制度，目前约有33种以上的乳酪获得认证，这些乳酪在包装上都印有一枚飞碟或土星形状的A.O.C.标志，与此同时，国家证书保证，也可当作另一种选择上的考量标准。

乳酪的保存

在专业的温湿控制环境中，大部分乳酪的保存期限在60天左右。但若是买回家中享用，一般多建议最好放入密封的保存盒中，再放入冰箱的保鲜室里，以保持最佳湿润状态。

时间上最好不要超过一周。食用前，应该先取出静置室温下约30分钟，使之恢复应有的柔软度，方能使口感呈现最佳状态！

乳酪的食用方法

乳酪可以直接空口吃，当点心、当早餐、当成主菜与甜点之间一道过场的佳肴，都很棒！当然也可以配酒、水果、坚果和面包，还能制作成各式各样独树一帜的料理。

常用的乳酪

1. 奶油乳酪

又称奶油奶酪、奶油芝士，质地软滑、口感丰富，它的软滑、香浓程度比茅屋乳酪高。搅拌奶油乳酪前最好将它放在室温下回软，这样才容易打匀。开封后的奶油乳酪，最好在两周内用完。

2. 茅屋乳酪

这是一种柔软、新鲜、低脂、呈颗粒状的乳酪，除了用来制作芝士蛋糕外，多用于制成小吃或拌沙拉享用。

3. 车打乳酪

属于一种半硬的牛奶乳酪，质地细致，口感丰富、柔滑，并带有果仁的香气，日常多作

咸点、汁粉或沙拉的主料。

4. 马士卡邦乳酪

它是一种非常著名的意大利乳酪，新鲜、软滑、细腻是它的特点，含有高脂肪和牛油的香气。除做芝士蛋糕的主料外，也可伴鲜果食用。

乳酪蛋糕制作准备

1. 奶油的打发

奶油的熔点大约在30℃，根据制作时的不同需求，有软化奶油或将奶油完全融化两种不同的处理方法。如面糊类蛋糕就必须借由奶油打发拌入空气来软化蛋糕的口感、膨胀体积；制作馅料时，则大部分都要将奶油融化，再加入材料中拌匀。

① 奶油回温：奶油冷藏或冷冻后，质地都会变硬，需要将其取出置于室温下软化，需要的时间则根据奶油冷藏或冷冻状态、分量以及操作时的温度而定。奶油只要软化至用手指稍用力按压，就可以轻易压出凹痕的程度即可。

② 与糖调匀：用打蛋器将奶油打发至体积膨大、颜色泛白，再将糖粉加入奶油中，继续以打蛋器拌匀至糖完全溶化，面糊质地光滑。

③ 打发完成：打发后的面糊应光滑细致，颜色淡黄，打蛋器将其举起，奶油面糊不会滴下就算完成了。这款面糊最常应用于重奶油蛋糕的制作上，加入不同的香料与馅料调配即变成不同口味的膨松蛋糕。

2. 吉利丁的使用

吉利丁又称明胶或鱼胶，从英文名Gelatine译音而来。它是从动物的骨头（多为牛骨或鱼骨）中提炼出来的胶质，主要成分为蛋白质。吉利丁片为片状，呈半透明黄褐色，有腥臭味，需要泡水去腥；经脱色去腥精制的吉利丁片颜色较透明，价格较高。吉利丁片须存放于干燥处，否则受潮会黏结。

使用吉利丁片时，请注意以下步骤：

① 吉利丁片要剪成小片（利于泡软）。

② 浸泡时尽量不要重叠，水分约为用量的5倍，要浸过材料。

③ 泡软后沥干水分，再放入其他材料中混匀。

④ 将所有材料加热至吉利丁融化即可，温度不宜太高，否则吉利丁的凝结功效会降低。

3. 派（塔）皮制作

♥ 甜派（塔）皮

材料	Ingredients
中筋面粉	250克
全蛋	55克
糖粉	95克
奶油	75克
酥油	75克
盐	2.5克

制作 Method

- 1 将奶油、酥油、糖粉、盐混合拌匀。
- 2 再分次加入全蛋搅拌均匀。
- 3 最后加入过筛的中筋面粉拌匀。将拌好的派（塔）皮用保鲜膜封好，放入冰箱冷藏松弛1小时。
- 4 派（塔）皮擀至2毫米厚，放入冰箱冷藏松弛30分钟，然后入炉，以上火180℃、下火180℃烘烤15分钟，约七成熟，放凉备用。

♥ 咸派（塔）皮

材料	Ingredients
低筋面粉	48克
高筋面粉	193克
奶油	182克
蛋黄	7克
牛奶	28克
盐	5克

制作 Method

- 1 将奶油与过筛的中筋面粉、盐用手揉搓成粒状。
- 2 加入蛋黄拌匀。
- 3 牛奶分次加入拌匀，轻揉成团后，将拌好的派（塔）皮用保鲜膜封好，放入冰箱冷藏松弛1小时。
- 4 派（塔）擀至4毫米厚，放入模具中成型，放入冰箱冷藏松弛30分钟，然后入炉，以上火150℃、下火150℃烘烤15分钟，约七成熟，放凉备用。

♥ 毛巾蛋糕体

材料	Ingredients
全蛋	120克
蛋黄	18克
砂糖	60克
高筋面粉	16克
低筋面粉	26克
无盐奶油	30克
牛奶	8克

制作 Method

- 1 全蛋、蛋黄、砂糖打发，加入过筛的高筋面粉、低筋面粉拌匀。
- 2 无盐奶油、牛奶加热溶解后加入1中拌匀。
- 3 以上火180℃、下火150℃烘烤约25分钟。

Part 2
香焗芝士篇





轻乳酪蛋糕



大师
叮咛

以上火180℃、下火150℃隔水烘烤60分钟左右。

材料

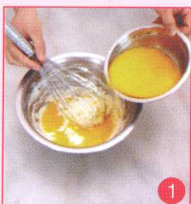
Ingredients



乳酪	200克
无盐奶油	75克
牛奶	125克
淡奶油	50克
蛋黄	128克
玉米粉A	50克
蛋白	150克
细砂糖	100克
柠檬汁	4克
玉米粉B	4克

制作

Method



1 无盐奶油、牛奶、淡奶油加热至油融化，分次加入乳酪中搅匀。



2 依次加入玉米粉A、蛋黄搅匀。



3 细砂糖与玉米粉B混合后，与蛋白打发至六成，中途慢慢加入柠檬汁拌匀后，加入2中混合均匀。



4 将拌好的乳酪面糊倒入抹油撒粉的模具内，将表面抹平。

材料

奶油乳酪	600克
柠檬汁	16克
无盐奶油	60克
细砂糖A	75克
蛋白	80克
细砂糖B	40克
蛋黄	40克

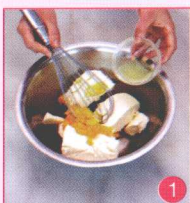
Ingredients



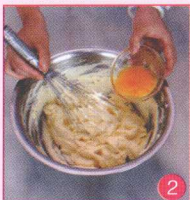
制作

Method

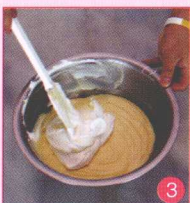
- 1 奶油乳酪、无盐奶油、柠檬汁隔水加热搅拌均匀至软化。



- 2 蛋黄、细砂糖A加入1中拌匀。



- 3 蛋白、细砂糖B打发至湿性发泡后，加入2中拌匀，再将拌好的乳酪面糊倒入抹油撒粉的模具中，抹平表面。



大师
叮咛

以上火200℃、下火150℃烘烤70分钟左右。

产品特色

口感柔细绵密，营养丰富，浓郁的乳酪香融合着清爽宜人的柠檬风味！

日式乳酪蛋糕





蜂蜜乳酪蛋糕

大师
叮咛

以上火180℃、下火140℃隔水烘烤60分钟左右。

材料

Ingredients



奶油乳酪	250克
蜂蜜	40克
牛奶	80克
液态酥油	100克
低筋面粉	100克
蛋黄	4个
蛋白	4个
糖	125克

制作

Method



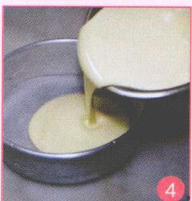
1 锅中放入室温软化的奶油乳酪拌软，加入蜂蜜液态酥油、牛奶拌匀。



2 低筋面粉过筛加入1中拌匀，再加入蛋黄拌匀。



3 蛋白、糖打至湿性发泡，加入2中拌匀。



4 将拌好的乳酪面糊倒入抹油撒粉的模具中，抹平表面。

材料

Ingredients

奶油乳酪	250克
液态酥油	125克
牛奶	100克
香草粉	10克
低筋面粉	75克
蛋黄	4个
蛋白	4个
砂糖	125克



大师
叮咛

以上火180℃、下火130℃隔水
烘烤60分钟左右。

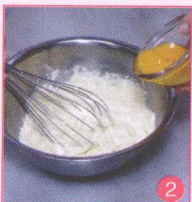
制作

Method

- 1 锅中放入室温软化的奶油乳酪拌软，加入牛奶、液态酥油。



- 2 低筋面粉、香草粉过筛加入拌匀，再加入蛋黄。



- 3 蛋白、砂糖打至湿性发泡，加入2中拌匀，再将拌好的乳酪面糊倒入抹油撒粉的模具中，抹平表面。



香草乳酪蛋糕





抹茶乳酪蛋糕



大师
叮咛

以上火180℃、下火150℃隔水烘烤60分钟左右。

材料

Ingredients



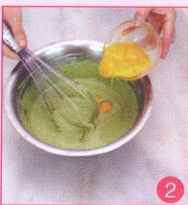
乳酪	200克
液态酥油	90克
牛奶	200克
蛋黄	90克
低筋面粉	35克
玉米粉	15克
抹茶粉	8克
蛋白	180克
细砂糖	112克
薄荷酒	5克

制作

Method



1 将乳酪隔水软化，分次加入牛奶搅匀，再加入液态酥油搅匀。



2 低筋面粉、玉米粉、抹茶粉混合过筛，加入1中拌匀，最后加入蛋黄搅匀。



3 蛋白与细砂糖打发至六成，与2搅匀，然后拌入薄荷酒。



4 将拌好的乳酪面糊倒入抹油撒粉的模具中，抹平表面。