

<<小小奶酪蛋糕食谱书>>

图书基本信息

书名：<<小小奶酪蛋糕食谱书>>

13位ISBN编号：9787538173222

10位ISBN编号：7538173226

出版时间：2012-2

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：黑川愉子

页数：95

译者：谭颖文

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<小小奶酪蛋糕食谱书>>

### 内容概要

《小小奶酪蛋糕食谱书》荣获：日本亚马逊读者四星半好评！

35种专家级奶酪蛋糕，在家也能轻松烤出！  
来一块小小的奶酪蛋糕吧！

蛋糕界里最受欢迎的No.1，非奶酪蛋糕莫属。

口感绵密温润的奶酪，是制作甜点的最佳材料，可清爽也可浓郁，不管做成哪一种蛋糕都能让人上瘾，高钙高营养的奶酪，还能满满补足你生活上流失的所有元气。

书里的每一种奶酪蛋糕，都可以直接当作餐厅或咖啡馆的正规甜点，跟著作者的教学一步步操作，你会发现蛋糕的制作过程其实既轻松又容易，不需要顶级的烘焙器材，也不用昂贵的制作材料，将蛋糕烤成12公分大小的尺寸，不但配合现代人追求轻食的习惯，而且也不用再担心保存的问题。

<<小小奶酪蛋糕食谱书>>

作者简介

作者是知名的奶酪达人，并编写过过不烘焙类作品，在日本拥有广泛的读者群。

## <<小小奶酪蛋糕食谱书>>

### 书籍目录

#### 第一章

小小的、圆圆的家庭手工奶酪蛋糕

10 原味奶酪蛋糕 No.1

12 草莓奶酪蛋糕

14 原味奶酪蛋糕 No.2

16 焦糖奶酪蛋糕

18 抹茶卡门贝尔奶酪蛋糕

20 传统奶酪蛋糕+纽约奶酪蛋糕

22 红茶奶酪蛋糕

24 南瓜奶酪蛋糕

26 草莓牛奶奶酪蛋糕

28 歌鲁拱索拉坚果奶酪蛋糕

30 舒芙蕾奶酪蛋糕

32 椰奶芝麻舒芙蕾奶酪蛋糕

34 生奶酪蛋糕

36 黑糖大理石生奶酪蛋糕

38 奶酪包装纸的呢喃细语

#### 第二章

烤成方形，摆在咖啡杯旁的奶酪蛋糕

44 奶酪蛋糕棒

46 印度奶茶奶酪蛋糕棒

48 巧克力薄荷奶酪蛋糕棒

50 干燥水果核桃奶酪蛋糕棒

52 覆盆子生奶酪蛋糕块

54 红豆生奶酪蛋糕块

56 杏仁奶酪双层蛋糕块

58 可可糖霜奶酪蛋糕块

60 豆浆奶酪蛋糕

62 苹果奶酥奶酪蛋糕

64 地瓜奶酪蛋糕

66 红茶苹果奶酪磅蛋糕

68 香蕉焦糖奶酪磅蛋糕

70 杯装提拉米苏

72 白巧克力豆浆生奶酪蛋糕

#### 第三章

满溢美味，用奶酪做的小小点心

76 奶酪奶油夹心酥饼

78 奶酪布丁

80 奶酪巧克力碎片饼干

82 可可奶酪挞

84 茅屋奶酪戚风蛋糕

86 小小奶酪奶油派

88 关于材料二三事

90 开始动手做之前

92 以直径18cm的圆形烤模做

<<小小奶酪蛋糕食谱书>>

蛋糕所需的分量与时间

## <<小小奶酪蛋糕食谱书>>

### 章节摘录

版权页： 插图： 焦糖奶酪蛋糕 材料（底部直径12cm的圆形烤模1个） 奶油奶酪160g 砂糖30g 鸡蛋1个 蛋黄1个 鲜奶油2大匙 低筋面粉 12/3大匙 朗姆酒1小匙 [焦糖奶油] 砂糖35g 水1小匙 热开水1大匙 鲜奶油3大匙 事前准备 将奶油奶酪和鸡蛋放置室温回暖备用。

将烤模涂上奶油（不在分量计算内），再将烤箱纸铺在底部和四周。

以180℃预热烤箱。

做法1 首先制作焦糖奶油，将砂糖和水加进小锅里煮，煮成烧焦的茶褐色时立刻熄火，然后加入热开水搅拌（注意别被溅到，以免烫伤，见图a）。

接着加入鲜奶油，并用橡皮刮刀搅拌，之后再倒进耐热容器中静置冷却。

2 将奶油奶酪放进盆里，用橡皮刮刀搅拌至滑顺后，加入砂糖，用打蛋器搅拌均匀，整体呈软绵状后依序加入蛋黄、鸡蛋、1的焦糖奶油、鲜奶油、朗姆酒、低筋面粉（洒进去）一同搅拌。

每加入一样东西后，都必须搅拌均匀。

3 将2倒入烤模里，并轻轻在桌上敲2~3下，让底部紧实，再将表面抹平，然后放入预热至180℃的烤箱里烤15分钟后，转为170℃继续烤30分钟。

之后就可以从烤模中拿出来静置冷却（放进冰箱里冷藏一晚，会更美味）。

<<小小奶酪蛋糕食谱书>>

编辑推荐

12平方厘米，圆形/四角形/棒状……36种美味的小小手工点心

<<小小奶酪蛋糕食谱书>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>