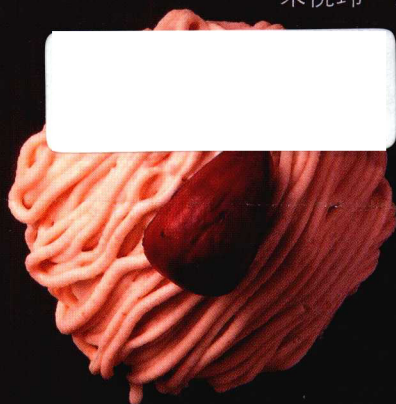




基本技巧与 63 款组合，了解咖啡和甜点的搭配

“咖啡·巴赫”的 咖啡和甜点

(日) 田口文子 田口护 著
朱悦玮 译



基本技巧与63款组合，了解咖啡和甜点的搭配

“咖啡·巴赫”的 咖啡和甜点

(日) 田口文子 田口护 著
朱悦玮 译



辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

“CAFÉ BACH” NO COFFEE TO OKASHI by Fumiko Taguchi, Mamoru Taguchi

Copyright © Fumiko Taguchi, Mamoru Taguchi, 2014

All rights reserved.

Original Japanese edition published by SEKAI BUNKA PUBLISHING INC., Tokyo.

This Simplified Chinese language edition published by arrangement with

SEKAI BUNKA PUBLISHING INC., Tokyo in care of Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo.

© 2015, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由SEKAI BUNKA PUBLISHING INC.授权辽宁科学技术出版社在中国大陆独家出版简体中文版本。著作权合同登记号：06-2015第75号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

“咖啡·巴赫”的咖啡和甜点 / (日) 田口文子, 田口护著; 朱悦玮译. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2015.11

ISBN 978-7-5381-9426-5

I. ①咖… II. ①田… ②田… ③朱… III. ①咖啡—基本知识 ②糕点—基本知识 IV. ①TS273 ②TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第209373号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 邮编: 110003)

印刷者: 辽宁新华印务有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 188mm × 257mm

印 张: 13

字 数: 200千字

出版时间: 2015年11月第1版

印刷时间: 2015年11月第1次印刷

责任编辑: 康 倩

封面设计: 袁 舒

版式设计: 袁 舒

责任校对: 李淑敏

书 号: ISBN 978-7-5381-9426-5

定 价: 55.00 元

投稿热线: 024-23284367 987642119@qq.com

邮购热线: 024-23284502



目 录

前言	2
“咖啡·巴赫”教您咖啡基础的“基础”	6
咖啡和甜点的搭配	8
冲泡咖啡的方法	10
滤纸使用的失败例子	12
其他的冲泡方法	13
本书的使用方法	14

PART 1 甜点制作的 基本技巧

在开始制作甜点之前需要了解的事情	16
------------------	----

基础面团的制作方法

① 黄油面团	18
② 黄油海绵面团	20
③ 杏仁海绵面团	22
④ 甜酥派皮/油酥派皮	24
⑤ 酥皮派皮	26
⑥ 泡芙面团	28
⑦ 千层酥派皮	30
⑧ 简易千层酥	33

基础奶油的制作方法

① 香缇奶油	34
② 卡仕达酱	35
③ 黄油奶油	36
④ 杏仁奶油	37

两种蛋白霜的制作方法

PART 2

适合搭配中深度 烘焙咖啡的甜点

草莓蛋糕	40
奶酪蛋糕	43
惊喜泡芙	46
巴黎车轮泡芙	49
水果蛋糕	52
传统苹果蛋糕	54
德式奶油苹果派	56
德式樱桃派	60
法兰克福环形蛋糕	62
吉布斯特	64
拿破仑	66
日常国王饼	69
心语蛋糕	72
吉涅司蛋糕	74
费南雪两种	76
达垮滋	79
史多伦	82
黄油蛋糕	86
坚果馅面包	88
巴伐露	90

PART 3

适合搭配深度烘焙 咖啡的甜点

蒙布朗	94
欧培拉	97

南锡法式巧克力蛋糕·····	100
巧克力挞·····	102
黑森林樱桃蛋糕·····	104
朗姆巴巴蛋糕配番茄汁·····	107
香料面包·····	110
佛罗伦丹焦糖杏仁饼·····	112
法式薄脆两种·····	114
黄油甜点·····	116
布朗尼蛋糕·····	119
	
巴赫巧克力蛋糕·····	122

PART 4 适合搭配中度烘焙 咖啡的甜点

洋梨挞·····	126
洋梨夏洛特·····	128
雪片泡芙鲜奶油蛋糕·····	131
萨瓦蛋糕·····	134
凯咕咕霍夫·····	135
帝王蛋糕·····	138
西梅巴斯克蛋糕·····	139
坚果饼干·····	142
香草弯月饼干·····	143
椰蓉西番莲蛋糕·····	146
苹果派·····	148
法式苹果挞·····	152
咕咕霍夫·····	155
布里欧修·····	158
法式蝴蝶酥·····	161
巧克力大理石面包·····	164

PART 5 适合搭配浅度烘焙 咖啡的甜点

玛德琳蛋糕·····	166
白雪球·····	169
草莓挞·····	170
柠檬挞·····	172
花边苹果挞·····	174
茴香面包·····	176
羊角面包·····	178

PART 6 适合搭配混合咖啡 的甜点

松露巧克力球·····	182
可可棒巧克力慕斯·····	185
主教蛋糕·····	188
蜂蜇蛋糕·····	191
栗子咕咕霍夫·····	194
伦勃朗蛋糕·····	195
小杏仁饼·····	198
杏仁牛奶布丁&咖啡冻·····	199

“咖啡·巴赫”的咖啡豆图鉴·····	202
咖啡用语集·····	204
关于“咖啡·巴赫”·····	206

基本技巧与63款组合，了解咖啡和甜点的搭配

“咖啡·巴赫”的 咖啡和甜点

(日) 田口文子 田口护 著
朱悦玮 译



辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

前言

1980年，我追寻约翰·塞巴斯蒂安·巴赫的足迹开始旅行。

在普通游客也可以自由穿越东西柏林墙两年后的初春时节，我关店停业45天，主要以东欧圈的东德、捷克斯洛伐克为中心游玩了奥地利、意大利和法国。这是我在巴赫的故乡沃特堡城下艾森纳赫的市街为中心，拜访蒂宾根地区的若干个小城市的时候发生的事情。虽没有大城市咖啡的华丽感，却是一场与温暖的咖啡以及精心制作的朴素蛋糕的甜蜜邂逅。当时品尝的蛋糕是黑森林樱桃蛋糕（→P.104）。因为实在不习惯这个味道，只记得当时就着咖啡囫圇吞枣地把蛋糕吃掉了。后来在布拉格又接触到了刚煮好的黑咖啡与巧克力曲奇的甜点套餐，我在布拉格停留期间品尝了好几次，才真正感受到巧克力与咖啡完美结合所带来的味觉冲击。

上述这些套餐与西方的不同之处在于，即便在物资匮乏的环境中，咖啡馆（甜点与咖啡并设的咖啡馆）仍然保留了那种谦恭的款待方式。我们在那里获得充沛的精力，使我们在长时间的旅行中也能始终以饱满的精神状态度过。现

如今，我仍然感谢当时所遇到的咖啡馆的诸位。正是因为那段经历，如今在“咖啡·巴赫”店里，面前摆着一壶咖啡（一壶约等于2杯），一边品尝甜点一边聊天的光景已经成为了当地人的日常生活习惯。

本书的第一个目的是要使小规模店铺与家庭也可以成功地制作甜点。能少量制作的甜点我全都会替换成小剂量的比例配额，需要事先加入一定分量的发面坯的甜点，我也建议对做出来多余的部分进行冷藏或冷冻存储来实现其有效利用。本书除了讲述基本面团以及奶油的制作方法外，还根据甜点的不同来改变材料的比例配额，以期做出味道更好的甜点。

在我店附设甜点制作部之际，我们严格遵守以下两点以保证不产生商品的浪费。

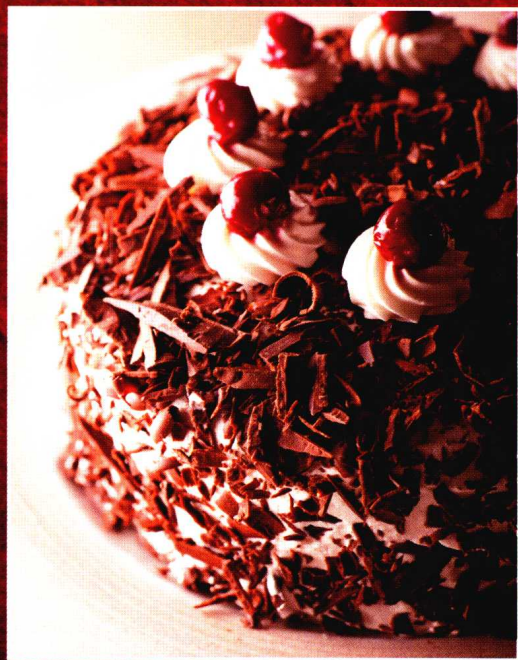
- 1 精心制作店内销售和预约的产品。
- 2 新商品必须经由全体工作人员试吃，只有在大家都满意的前提下才可以作为商品出售。

正因如此，我很自豪到目前为止我们没有扔过任何甜点。

第二个目的，是希望大家了解咖啡与甜点如何搭配。咖啡·巴赫店将日本文化中所没有的思想“享受咖啡和甜点的快乐”传达给客人，并使之渐渐成为我们店的传统。这一切都是在“请问您有什么需要帮助的？我是您的服务生，请尽管吩咐！”这样的服务与对话中诞生以及成长起来的。

最后，我衷心地希望阅读过此书的人能在各自的店里以及家庭中成功制作出甜点，并充分享受咖啡和甜点的完美结合所带来的乐趣，同时也由衷地希望您能来店品尝。最后借此书表达我对顾客们的衷心感谢。

田口文子





目 录

前言	2
“咖啡·巴赫”教您咖啡基础的“基础”	6
咖啡和甜点的搭配	8
冲泡咖啡的方法	10
滤纸使用的失败例子	12
其他的冲泡方法	13
本书的使用方法	14

PART 1 甜点制作的 基本技巧

在开始制作甜点之前需要了解的事情	16
------------------	----

基础面团的制作方法

① 黄油面团	18
② 黄油海绵面团	20
③ 杏仁海绵面团	22
④ 甜酥派皮/油酥派皮	24
⑤ 酥皮派皮	26
⑥ 泡芙面团	28
⑦ 千层酥派皮	30
⑧ 简易千层酥	33

基础奶油的制作方法

① 香缇奶油	34
② 卡仕达酱	35
③ 黄油奶油	36
④ 杏仁奶油	37

两种蛋白霜的制作方法

PART 2

适合搭配中深度 烘焙咖啡的甜点

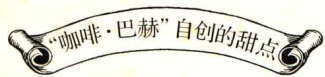
草莓蛋糕	40
奶酪蛋糕	43
惊喜泡芙	46
巴黎车轮泡芙	49
水果蛋糕	52
传统苹果蛋糕	54
德式奶油苹果派	56
德式樱桃派	60
法兰克福环形蛋糕	62
吉布斯特	64
拿破仑	66
日常国王饼	69
心语蛋糕	72
吉涅司蛋糕	74
费南雪两种	76
达垮滋	79
史多伦	82
黄油蛋糕	86
坚果馅面包	88
巴伐露	90

PART 3

适合搭配深度烘焙 咖啡的甜点

蒙布朗	94
欧培拉	97

南锡法式巧克力蛋糕·····	100
巧克力挞·····	102
黑森林樱桃蛋糕·····	104
朗姆巴巴蛋糕配番茄汁·····	107
香料面包·····	110
佛罗伦丹焦糖杏仁饼·····	112
法式薄脆两种·····	114
黄油甜点·····	116
布朗尼蛋糕·····	119



巴赫巧克力蛋糕·····	122
--------------	-----

PART 4 适合搭配中度烘焙 咖啡的甜点

洋梨挞·····	126
洋梨夏洛特·····	128
雪片泡芙鲜奶油蛋糕·····	131
萨瓦蛋糕·····	134
凯咕咕霍夫·····	135
帝王蛋糕·····	138
西梅巴斯克蛋糕·····	139
坚果饼干·····	142
香草弯月饼干·····	143
椰蓉西番莲蛋糕·····	146
苹果派·····	148
法式苹果挞·····	152
咕咕霍夫·····	155
布里欧修·····	158
法式蝴蝶酥·····	161
巧克力大理石面包·····	164

PART 5 适合搭配浅度烘焙 咖啡的甜点

玛德琳蛋糕·····	166
白雪球·····	169
草莓挞·····	170
柠檬挞·····	172
花边苹果挞·····	174
茴香面包·····	176
羊角面包·····	178

PART 6 适合搭配混合咖啡 的甜点

松露巧克力球·····	182
可可棒巧克力慕斯·····	185
主教蛋糕·····	188
蜂蜇蛋糕·····	191
栗子咕咕霍夫·····	194
伦勃朗蛋糕·····	195
小杏仁饼·····	198
杏仁牛奶布丁&咖啡冻·····	199

“咖啡·巴赫”的咖啡豆图鉴·····	202
咖啡用语集·····	204
关于“咖啡·巴赫”·····	206



“咖啡·巴赫”教您 咖啡基础的“基础”



拥有芳醇的香气以及高雅味道的咖啡，已经成为我们生活中必不可少的饮品之一，在十几年来咖啡正在向下一个舞台迈进。我们品尝的不仅是单纯的“咖啡”，根据不同的喜好和心情，实际上我们品尝的是咖啡的个性（味道、烘焙度、产地……）。

这也是最近几年我们经常听到的“特制咖啡”的基本观点。所谓特制咖啡，指的是倒在杯子里的这杯咖啡能充分体现出它的产地以及农场特有的味道，再经由顾客评价为好喝的高品质的咖啡。从产地到农场的栽培经历、生咖啡豆的精加工、运送、烘焙到咖啡的冲制方法，在到达顾客之前经由很多人手进行有序地管理，这种观点被直观地表述为From Seed To Cup（从种子到杯子）。

咖啡·巴赫在特制咖啡这个词产生大概30年前就已经开始实践该理论。特制咖啡的出现导致大众意识最明显的变化是对酸味的意识改变。以前，即使是质量上乘、具有完美酸味的咖啡，也会被误认为是由于咖啡豆变坏所导致的，因而被人们所嫌弃，但现在人们已经认识到酸味其实只是咖啡的个性之一。那么怎样才能冲制出好喝的咖啡呢？关键在于两点。

1 如何购买咖啡豆

首先，我们要购买刚刚烘焙好的新鲜咖啡豆，因为新鲜的咖啡豆不仅香气宜人而且味道浓郁。其次，我们要手工挑拣（hand pick）出缺陷豆，只留下大小均匀的咖啡豆。缺陷豆会使咖啡产生异味与苦涩感，对咖啡整体的味道产生巨大的负面影响，所以我们咖啡·巴赫分别在烘焙前（生咖啡豆）以及烘焙后至少对咖啡豆进行两次精细的分拣。当然，基础的基础还是烘焙的技巧，要使咖啡豆里外均匀受热并上色均匀。



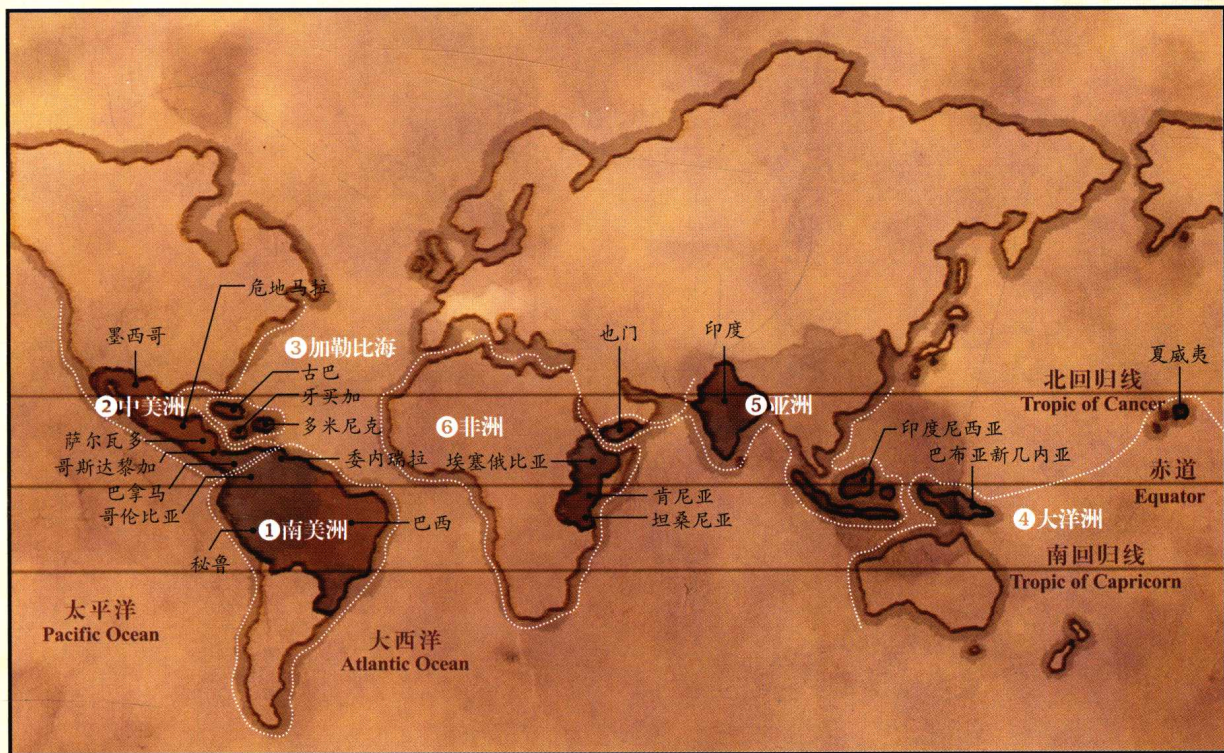
缺陷豆的种类。从左向右依次是虫蛀豆、未成熟豆、死豆、皱皮豆、空壳豆。

2 咖啡是“生鲜食品”

当我们购买回来新鲜的咖啡豆后，一定要马上将它装入密封罐以阻挡空气以及湿气的入侵，并将密封罐放在阴凉处保存。烘焙过后时间愈久，咖啡香味和口感会逐渐下降，所以注意一次只购买10~14天的量是关键。如果打算用滤纸冲制咖啡，尽量将咖啡豆以整豆的形式保存，每次想喝的时候再进行研磨，然后冲制味道最好（冲制方法见P.10）。



将咖啡豆放到玻璃密封罐里保存，不但可以延缓咖啡口味下降，还可以对罐里的咖啡状态一目了然，十分方便。



咖啡的产地

咖啡是热带性植物。特别是阿拉比卡种纯咖啡的生长喜欢寒冷的高地、富含丰富有机物质的火山灰土壤以及排水好的弱酸性肥沃的土壤。因此，以原产地埃塞俄比亚的阿比西尼亚高原为首，在巴西的高原地带、中美洲的高原、西印度群岛、印度尼西亚等既跨越赤道，又在南北回归线（约北纬25°、南纬25°）中间的地带盛产咖啡。“咖啡·巴赫”将咖啡产地分为6个区域，这6个区域各自具有不同的特征。

① 南美洲

哥伦比亚、委内瑞拉以南以及巴西、厄瓜多尔、秘鲁、玻利维亚等地

上述地区共同的特点是高原。巴西与哥伦比亚这两大咖啡生产国在咖啡精制方法上不尽相同。巴西国土广阔，咖啡产量高，一般采取自然烘干精制法，这样做出来的咖啡拥有独特的香味以及浓郁的味道。哥伦比亚等安第斯中心山脉地区一般采取水洗精制法，这样做出来的咖啡保持了酸味以及香味浓郁的绿色口感。除巴西地区外其他地区的咖啡多适合中深度烘焙以及深度烘焙。

④ 大洋洲

夏威夷、新几内亚岛等地

夏威夷不属于高原地区所以实在称不上是咖啡种植的最合适地区，但是，因为有周到而又严格的栽培技术以及管理经验，所以虽然产量很少，但是咖啡质量在界内评价很高。特别是夏威夷岛的科纳地区种植的咖啡，因为其丰润的口感以及浓郁的味道被公认为最高级的咖啡。位于新几内亚岛东部的巴布亚新几内亚地区虽然种植规模小，但是咖啡的产量高，特别是企业有效的品质管理使得20年来咖啡品质不断提高。该地区咖啡非常有太平洋中部咖啡的特点，味道独特。

② 中美洲

南至巴拿马，其他包括危地马拉、哥斯达黎加、尼加拉瓜、萨尔瓦多、洪都拉斯等地

两侧临海的土地特色以及多湿气多雨水的气候条件，非常适合种植咖啡。危地马拉、哥斯达黎加、巴拿马是最有代表性的3个国家。这些国家虽然国土面积狭小但是盛产有特色的稀有品种的咖啡。

⑤ 亚洲

东至中国、西至也门。其余还有印度尼西亚（一部分地区除外）、印度等地

以上地区属于丰富多彩的咖啡产区。比如印度尼西亚北苏门答腊生产的曼特宁咖啡，以及印度等地产的味道独特的咖啡很多。品种上除了种植阿拉比卡种之外，用于加工用途的罗布斯塔种也是主要种植品种。人们所熟知的“摩卡”是从也门的摩卡港运输出来的咖啡的总称，也门当地产的咖啡称为摩卡玛塔利。很多咖啡具有热带的水果以及花草、香料的香味。

③ 加勒比海

古巴、海地、多米尼克、牙买加

在岛国特有的热带与亚热带的海洋性气候环境下（与日本初夏时节的那种清爽而温暖的气候相似）生长的咖啡绝大部分形状优美、味道稳重而细腻、香味典雅而好喝。同时，也是珍稀品种咖啡以及蓝山咖啡等高级咖啡的产地。古巴是早期引进咖啡种植园的地区。其中很多咖啡含有花香，所以比较适合浅度烘焙或中度烘焙。

⑥ 非洲

埃塞俄比亚、肯尼亚、坦桑尼亚、马拉维、喀麦隆等地

阿拉比卡种咖啡的发祥地：埃塞俄比亚、肯尼亚、坦桑尼亚这三国是主要产地。埃塞俄比亚一般采用自然烘干式精制法，肯尼亚与坦桑尼亚则一般采用水洗式精制法。埃塞俄比亚的高级咖啡也有采用水洗式精制法制作的，现在很受顾客欢迎。阿拉比卡咖啡含有浓郁的果香、味道浓郁，颗粒饱满，比较适合中深度烘焙以及深度烘焙。

咖啡和甜点的搭配

咖啡与甜点是一对不可分割的好搭档，咖啡与甜点搭配品尝可以使我们觉得它们的味道更好。随着社会对咖啡认识的不断进步，人们开始享受咖啡与众不同的个性，随之人们也开始关注咖啡与甜点的搭配，就像研究料理与红酒的搭配一样，这使得我们的休闲方式越发广泛起来。本书主要以如何将甜点与咖啡进行搭配为视点来为您提供各种方案。

在我们考虑如何搭配甜点与咖啡的时候，最简单的一点就是考虑咖啡的烘焙度。在烘焙生咖啡豆的过程中，咖啡渐渐呈现出它特有的苦味、香味以及丰润感等。酸味、苦味的比例轻重也正是咖啡不同口味的特征。浅度烘焙的时候酸味重，在此基础上继续烘焙则酸味与苦味变得均衡，再继续烘焙则苦味开始变重。



生咖啡豆（左图）在烘焙的过程中逐渐形成咖啡色，此时也逐渐呈现出咖啡特有的香味与苦味（右图）。

咖啡与甜点的基本搭配有3种。

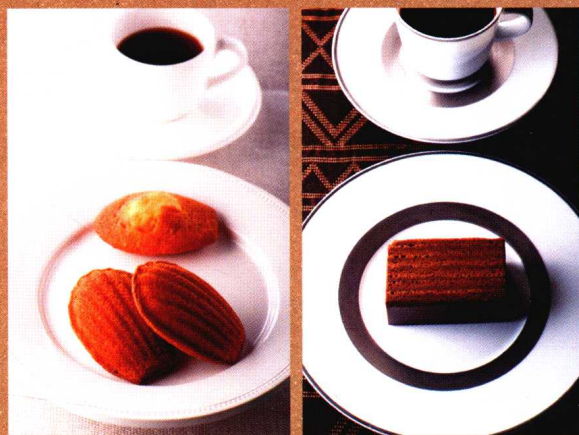
- 1 按照共同点，例如口味、香味、强度来进行搭配。
- 2 利用甜点与咖啡的互补原则来进行搭配。
- 3 根据色调来进行搭配。

1 甜点的轮廓如同彩色玻璃一般漂亮，例如草莓挞（见P.170）。这款甜点点尝起来最大的特点就是新鲜的草莓所具有的那种酸甜细腻的口感，为了更好地突出这个口感，建议搭配同样具有淡淡酸味的浅度烘焙咖啡。

2 杏仁味浓郁的费南雪（见P.76）搭配中深度烘焙的咖啡，特别是苦味重的咖啡会更加突出蛋糕的味道。以口感和焦糖口味著称的国王饼（见P.69）与苦味尖锐的咖啡搭配会更加突出只有这款甜点才有的妙不可言的乐趣。

在决定整体搭配方向的时候3的方法最有用。浅颜色的玛德琳蛋糕（见P.166）适合搭配浅度烘焙的咖啡，巧克力颜色厚重的巴赫巧克力蛋糕（见P.122）比较适合搭配深度烘焙的咖啡。本书对咖啡烘焙度方面分章节讲述，可以从3的视角出发来对照甜点的照片进行参考。

下页的图表对烘焙度与口味的关系以及与甜点的搭配进行了总结。可能稍微有些专业，烘焙的过程就是通过加热来使生咖啡豆收缩、膨胀到裂开。“爆裂”大致分为两次，这时咖啡豆变大，观察爆裂的程度是辨别烘焙度的重要信号。



在考虑咖啡与甜点的搭配上比较倾向于以浅颜色的甜点搭配浅度烘焙的咖啡，颜色厚重的甜点搭配深颜色的咖啡。

咖啡的烘焙度与甜点的搭配

烘焙度	浅度烘焙			中度烘焙		中深度烘焙	深度烘焙	
	浅烘焙 (light roast)	肉桂色烘焙 (cinnamon roast)	微中烘焙 (medium roast)	中度微深烘焙 (high roast)	中度深烘焙 (city roast)	微深度烘焙 (Full city roast)	法式烘焙/深度烘焙 (French roast)	意式烘焙/极深度烘焙 (Italian roast)
特征	烘焙度很浅，上图是在第一次爆裂前的状态。此时生咖啡豆本身的涩味很重，豆身花纹清晰。咖啡的香味以及苦味还不足，此状态几乎不能饮用。经常用于检测烘焙度以及咖啡豆的特征	在浅烘焙的状态下继续烘焙，大概在第一次爆裂的中间状态。此时生咖啡豆的涩味仍然很重，豆身皱纹清晰，还没有呈现出咖啡的苦味以及强烈的酸味。不适合饮用。主要用于检测烘焙度以及咖啡豆的特征	代表在第一次爆裂结束时候的烘焙度。此时咖啡会散发出扑鼻的香气，具有使人心情愉悦的酸味与柔和、清淡的味道。不论是咖啡豆还是冲泡出来的咖啡都色调明亮，这种高雅的味道比较适合咖啡新入门者尝试	指的是在第一次爆裂结束后豆身皱纹展开，在香味发生变化前的烘焙度。整体上感觉比微中烘焙的味道重，具有新鲜水果的酸味与黄油、焦糖、枫糖浆、香草的香味	指的是第二次爆裂刚刚开始的状态。此时的咖啡豆散发出像柑橘一样清爽的酸味，同时苦味渐渐加重，香料的香味也逐渐散发开来。咖啡的口味渐渐变得浓厚，咖啡豆的颜色逐渐变深。最近10年来对这种烘焙度的需求突然增加	在第二次爆裂最高潮前后的状态。此时酸味与苦味几乎达到平衡，咖啡口味变得更为浓厚。咖啡豆的颜色进一步加深，放置几天后咖啡豆表面会渗出油脂也是它的另一个特征。巴赫的招牌咖啡Bach blend就是这个烘焙度	保留了一点点酸，但苦味强烈增加，味道越来越浓重。此时咖啡豆的颜色黑中略带茶色，类似巧克力的香味也逐渐增加，适用于混合咖啡	最深度的烘焙。咖啡豆的茶色褪去几乎完全变成黑色，表面泛油。充分的烘焙使咖啡的香味与苦味增强而酸味消失，味道尖锐口感好。适用于混合咖啡
味道的变化								
在咖啡·巴赫的名字	蓝山珠粒 (Blue Mountain Peaberry) / 海地梅尔布兰奇 (Haiti Mare Blanche) / 巴西W (Brazil W) / 蓝山一号 (Blue Mountain No.1) / 多米尼加洪卡力托 (Dominican Juncalito) / 软混合 (soft blend)			也门摩卡玛塔利 (Yemen Mokha Mattari) / 尼加拉瓜SHG (Nicaragua SHG) / 巴拿马唐帕契农场帝比卡 (Panama Donpachi Typica) / 哥斯达黎加 "Grace honey" (PN Costa Rica P N Grace honey)	巴拿马唐帕契农场瑰夏W (Panama Donpachigeisha) / 巴拿马唐帕契农场瑰夏natural (Panama Donpachigeisha natural) / El萨尔瓦多帕卡玛拉 (El Salvador Pacamara) / 刚果基伍3 (Congo Kivu3) / 中度混合 (mild blend)	夏威夷科纳特级 (Hawaii Kona Extra Fancy) / 坦桑尼亚AA (Tanzania AA Asante) / 巴布亚新几内亚AA (P New Guinea AA) / 危地马拉SHB韦韦特南戈孔波斯特拉 (Guatemala SHB Huehuetenango Compostela) / 哥伦比亚Supremo塔米南戈 (Colombia Supremo Taminango) / 苏门答腊曼特宁蓝湖巴塔克 (Sumatera Mandheling Blue Batak) / 巴赫混合 (Bach blend)	秘鲁 (Peru) / 马拉维维皮亚 (Malawi Viphya) / 埃塞俄比亚西达摩W (Ethiopia Sidamo W)	肯尼亚AA (Kenya AA) / 印度AP·AA (India AP·AA) / 意大利混合 (Italian Blend)
适合搭配的甜点的特点	新鲜水果的酸味与甜味/香味淡的果仁 (焯煮后进行炒制，然后剥皮的坚果等) / 黄油稍微加热一下后出现的细腻香味/整体上较浅的颜色			水果稍微加热后所呈现的突出的酸味与甜味/蜂蜜与香草之类的甜味/焦糖与枫糖浆之类的甘甜的糖香/黄油轻轻加热一下后出现的细腻香味/整体颜色很淡，但是看起来香味诱人的色调		使用糖、黄油、鸡蛋等基本材料的常规甜点/香味浓郁的坚果、浆果、果脯与巧克力等搭配制作的复杂口味/具有香料、香草、蜂蜜之类的味道/整体颜色较重	主要材料是巧克力/浓郁的香料与洋酒的香味/厚重的焦糖香味与坚果香味/整体上呈现茶色	
甜点的例子	草莓挞 柠檬挞 玛德琳蛋糕 羊角面包			洋梨夏洛特 坚果饼干 苹果派 布里欧修		草莓奶油蛋糕 奶酪蛋糕 水果蛋糕 千层派	蒙布朗蛋糕 巴赫巧克力蛋糕 杏仁饼 布朗尼蛋糕	

冲泡咖啡的方法

口感润滑、味道浓郁、香味扑鼻——这是正确方法冲制出来的咖啡所具有的特点。因此，准备相关工具、不同的工具搭配不同的咖啡粉，以及了解正确的冲制方法很关键。下面给大家介绍一下目前最流行的滤泡式冲制咖啡的方法。



1 现喝现磨原则

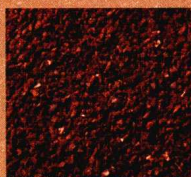
咖啡豆磨成粉之后容易品质劣化、风味流失，所以请尽可能现喝现磨。这样的咖啡粉既有丰富的吸水性，也容易萃取。

根据不同的冲制工具选择相应粗细的咖啡粉，原则就是咖啡粉的粗细一定要均匀。咖啡粉越细越容易萃取，过滤速度越慢，滤泡式冲制法最适合使用中研磨的咖啡粉。使用极细研磨的咖啡粉会使咖啡味道变得厚重、发苦（下图照片与实物比例相符）。



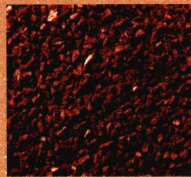
极细研磨

细腻的粉状，适合使用意式咖啡机煮制，味苦。



细研磨

因其苦味容易释放，所以适合使用直火式摩卡咖啡壶。同样适合使用低温长时间浸透的滴漏式咖啡机以及虹吸壶。



中研磨

最适合用于滤泡式冲制法，浓度、酸味、苦味均衡适中。同样适用于爱乐压咖啡压滤器与普通滴漏式咖啡机。



粗研磨

适用于法式滤压壶那种通过将咖啡粉浸在热水里来进行萃取咖啡成分的冲制方法。因为颗粒粗，所以不容易释放苦味。

2 滤泡式冲制法使用的工具



滤杯

将滤纸放在滤杯中通过过滤来萃取咖啡液的方法称滤泡式冲制法。在咖啡·巴赫店我们采取将热水分若干次注入，使热水能充分地渗透到咖啡粉的每一个部分从而萃取咖啡液的渗透式冲制方法。虽然需要一些技巧，但是可以萃取到咖啡的有效成分。一般来说使用卡利塔三孔滤杯的比较多，我们咖啡·巴赫使用原创的真空式单孔滤杯。

滤纸

滤纸纹理的粗细会影响咖啡的味道。纹理粗的滤纸过滤速度快，咖啡味道清淡，反之则过滤速度慢，味道浓厚。

分享壶

用来盛放萃取出的咖啡液并进行分杯的容器。选择分享壶上的刻度，当萃取的咖啡液达到相应容量后撤掉滤杯。

咖啡手冲壶

滤泡式冲制法推荐使用壶嘴的根部在壶的下方，这样比较容易控制水流大小的专用手冲壶。

温度计

为了能充分地萃取咖啡原味，测量水温很重要。

量杯

称量咖啡豆与咖啡粉的工具。一般一杯为10g。

长柄匙

用于将水温以及萃取后的咖啡液进行均匀搅拌的工具。

滤纸的折叠方法

为了使滤纸与滤杯紧密贴合，水流可以均匀地通过咖啡粉，关键在于滤纸折叠的方法。此时注意不要太用力导致滤纸变形。

1 将侧面的车缝边折起来。



2 将底侧的车缝边向1的反方向折叠。



3 将底侧两端的角展开。



4 将手指伸入滤纸的内侧，将折痕压平。



5 将1的边缘压平。



6 将3向底侧折叠做成兜。



3 咖啡的冲制技巧

(以中深度烘焙的新鲜中研磨咖啡粉为例)

冲制咖啡的时候掌握节奏感很重要。就像呼吸一样要在水完全滴落之前进行下一次注水。反复几次就会对注水量以及节奏感有所掌握，能够在短时间内萃取咖啡液。下面介绍一下比较容易掌握的2杯量咖啡的冲制技巧。



1 将刚刚烧好的水倒入手冲壶，插入温度计，注入冷水用长柄匙不断搅拌，控制壶水温度在82~83℃。



2 使滤纸贴服在滤杯上，然后放到分享壶上。



3 用量杯量出1.8杯的咖啡粉(18g)倒入滤纸中，轻轻摇晃使之表面平整。

※注意：表面不平整会导致水渗透的不均匀，闷蒸不到位。摇晃过度会导致滤孔堵塞。



4 手持**1**的把手上部以控制水流，从咖啡粉上方2~3cm高处开始注水，并顺时针从中心点向外画同心圆。水量以能充分浸透全部咖啡粉为宜。

※以小心翼翼地将水放置在咖啡粉上这样的感觉来进行注水。注水位置偏低会导致水流太粗而破坏咖啡的过滤层，位置过高会导致水流太细搅乱咖啡粉，使粉层破坏并进入多余的空气。



5 理想的状态是咖啡粉松软而均匀地膨胀起来。在这个状态下闷蒸30秒，此时很容易萃取咖啡成分。

※膨胀大小与咖啡的烘焙度以及新鲜程度有关。浅度烘焙与中度烘焙的咖啡没有照片上膨胀得那么厉害也没关系。不新鲜的咖啡膨胀度低。



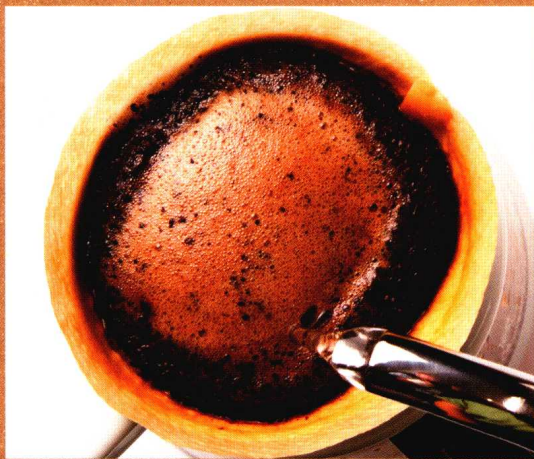
6 从咖啡粉的中心点向外以小水流注水并画同心圆，再回到原点。保持手冲壶水平，不要上下摇晃。

※咖啡液的萃取需通过咖啡粉与滤纸的双重过滤，所以注意不要将水倒到边缘处以防破坏粉层。一般将咖啡粉层保留在距离滤纸3mm处。



7 在**6**上面出现的泡沫还没有完全消失之前再次以小水流注水并画同心圆。

※注水的时机很关键，太早注水会导致存水，太晚注水会导致咖啡粉的温度下降。在萃取液还没有完全滴落的时候注水可以使过滤匀速进行。



8 泡沫松软地膨胀起来使液面上升，注意不要让液面升得过高。



9 同样从咖啡粉的中心点开始注水并画同心圆，让水流比**7**稍稍快一些注入，减少苦涩的味道。渐渐的萃取液滴落的速度开始变慢。

※注意：如果6~9的注水量少则需多次注水，多次注水会导致过滤速度慢从而变成重口味的咖啡。



10 确认分享壶的刻度，到达2杯咖啡量(即300~320ml)的时候撤掉滤杯。全部过程所需时间约2分30秒。用长柄匙搅拌使浓度均匀，倒入杯中。萃取结束时的理想状态是咖啡粉沿着滤纸的边缘呈现出美丽的凹形。

※根据喜好也可以用微波炉进行加热，注意不要煮得太滚。滤泡式方法冲制的咖啡一定要透明才好，可以盛出一些进行确认。

☕ 滤纸使用的失败例子

在P.11里面我们介绍了滤泡式咖啡冲制法的技巧，大家应该可以了解到萃取咖啡液胜败在此一举。条件与技巧稍有不同则对咖啡的味道有直接的影响。最关键的是一定要“均匀注水、均匀萃取”。下面我们介绍一下冲制过程中比较容易失败的地方。

point 1 水的温度

中深度烘焙的咖啡适合82~83℃的水温。高于这个温度则涩味与苦味明显、口感不够润滑。低于这个温度则无法充分萃取咖啡的精华，变成酸味重的咖啡。

在滤泡式冲制法中注水的时候会导致咖啡粉之间的空气为得到释放而使整体膨胀，但如果水温过高则会产生大洞，蒸汽会从洞口一下子跑光，严重时甚至会形成咖啡粉表层下陷。这就好比我们在蒸食物的时候却没有盖锅盖一样，这时不但无法将咖啡的美味成分充分地萃取出来，还会产生苦涩味道。另

一方面，如果水温过低，则咖啡粉之间的空气不膨胀，液面不会升高，注水后液体很难滴落造成存水，最终无法充分萃取其美味成分，形成像水一样的平淡无味的咖啡。

高温的情况

左上方出现大洞（图左）。接下来咖啡表层凹陷，出现裂口（图右）。

低温的情况

整体下沉、不膨胀。



point 2 注水的高度

在滤泡式冲制法中原则是在咖啡粉上方2~3cm处开始注水，注水的感觉好像是小心翼翼地将水放置在咖啡粉上一样。注水位置过低或过高都会造成过滤层破坏而无法均匀地萃取咖啡液。

比如从低处开始注水（如右图），会使水流太粗太冲，造成水流粗鲁地搅乱咖啡粉。从而导致咖啡粉吸水不好而不膨胀，使中心部下陷而存水。在这种情况下肯定闷蒸不出好喝的咖啡。再让我们来观察一下滤纸的上部，此时颜色斑驳，这是没有有效萃

取到咖啡优质成分特征。反之，如果从高处注水（如左图）则会使空气进入到水流中造成水流扭曲而搅乱咖啡粉。

不管以上哪种方法都无法充分萃取到咖啡的优质成分，形成像水一样平淡无味的咖啡或者混有杂质味道的重口味咖啡。

注水位置高

水里混杂着空气，能看出来水流变成白色。



注水位置低

水流搅乱咖啡粉层。



point 3 滤纸

为了不让滤纸上的杂味转移到咖啡上，很多人认为事先用热水打湿滤纸后使用效果更佳。但是请千万不要那样做。滤杯的槽在闷蒸的过程起到释放空气的作用，湿润的滤纸贴在上面会阻碍空气蒸发从而

影响闷蒸效果。另外，注意在注水时不要倒到滤纸上，那样会损坏咖啡粉形成的过滤层，造成只有水透过滤纸滴落下来，从而产生淡而无味的咖啡。



咖啡精华萃取法

在本书中有几款能够发挥咖啡独特风味的甜点，这时需要使用浓厚的咖啡精华。咖啡精华可以使用点滴式萃取法冲制。就是上下晃动手冲壶，使水珠一滴一滴地滴落。属于混合咖啡之一的浓缩咖啡就是用这种方法冲制的。

※例如巴斯克蛋糕（→P.139）与主教蛋糕（→P.188）。

将粗研磨的50g咖啡粉放入滤纸杯，上下晃动手冲壶一滴一滴地将水注入。一开始注水咖啡液不会马上滴落，请耐心等待并反复这个注水动作。咖啡粉松软地膨胀起来后，稍微增加注水量并继续点滴式萃取，直到萃取液达到100ml。



与滤泡式冲制法不同，精华萃取法要上下晃动手冲壶，利用其反作用来让水滴自然滴落在咖啡粉上。