



巧克力

经典创意食谱

让你的餐桌大不同
让人对你的厨艺ORZ
跟随英国BBC美食节目主角
大厨保罗·杨
做出你的抢眼美食

【英】保罗·杨 (Paul Young) 著
【英】安德斯·少纳门 (Anders Schonemann) 摄影
闫硕 陈晓丽 等译



旅游教育出版社

献给我的母亲

感谢您一直以来对我的支持、耐心和爱。

巧克力

经典创意食谱

【英】保罗·杨（Paul Young）著

【英】安德斯·少纳门（Anders Schønnemann）摄影

闫 硕 陈晓丽等 译



旅游教育出版社

策划编辑: 赖春梅

责任编辑: 陈 志

图书在版编目(CIP)数据

巧克力经典创意食谱 / (英) 杨 (Young, P.) 著; (英) 少纳门 (Schonnemann, A.) 摄; 闫硕等译. —北京: 旅游教育出版社, 2010.2

ISBN 978-7-5637-1931-0

I. ①巧… II. ①杨…②少…③闫… III. ①糕点—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第010126号

北京市版权局著作权合同登记图字:01-2009-7105号

Text © 2009 Paul A. Young

Photography © 2009 Anders Schonnemann

Design © 2009 Kyle Cathie Limited

Chinese simplified edition © 2010 Tourism Education Press through Mystar Agency

巧克力经典创意食谱

[英] 保罗·杨 (Paul Young) 著

[英] 安德斯·少纳门 (Anders Schonnemann) 摄影

闫 硕 陈晓丽等 译

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里1号
邮 编	100024
发行电话	(010) 65778403 65728372 65767462 (传真)
本社网址	www.tepcb.com
E-mail	tepdfx@163.com
印刷单位	北京京师印务有限公司
经销单位	新华书店
开 本	787×1092 1/16
印 张	8.5
字 数	100千字
版 次	2010年4月第1版
印 次	2010年4月第1次印刷
定 价	58.00元

(图书如有装订差错请与发行部联系)



保罗·杨以其精美的巧克力制作和富有创意的口味组合而闻名。这是他首次与大家分享巧克力制作的秘诀。在教你品尝巧克力的细致微妙之处后，就一同去学习大师级的经典松露巧克力的制作方法吧。很快你就会像一个真正的巧克力爱好者一样去融化、混合并品尝巧克力了，也就开启了你的巧克力之旅。

一块品质上乘的黑巧克力有将近 400 种口味，可可豆的品种、产地及加工处理方法都会影响最终做出的巧克力的品质。在保罗的指导下，你会明白为什么厄瓜多尔巧克力非常适合于像果酱、粉胡椒和藏红花这些味道，而委内瑞拉巧克力在与肉桂、辣椒或熏衣草搭配时口感极佳。一旦你了解了怎么将巧克力与其他味道混合，就可以自由发挥想象力自己尝试一些创意组合了。

本书分为几个章节，像“水果和坚果”、“糖分和香料”及“纯天然甜品”，包含了松露巧克力之外的更多制作方法。你会发现保罗有名的热巧克力、蛋糕、曲奇、甜点甚至是开胃菜食谱都是茶余饭后谈论的话题。你可以从野生草莓和粉胡椒松露、海盐焦糖水果蛋糕和巧克力马提尼中自由选择。“魔法炼金术”这一章是更多做法的大胆尝试，比如委内瑞拉巧克力辣味鸡、甜巧克力香蒜酱以及蜜汁培根、斯蒂尔顿奶酪和巧克力组合的三明治——这些都是保罗信赖的醒酒佳品！

保罗对巧克力有着极大的热情，这本巧克力食谱美味又易学，值得所有巧克力爱好者参考。



目录

CONTENTS

简介 6

拿到巧克力的第一件事情就是品尝它 8

购买最合适的巧克力 9

如何品尝巧克力 10

识别不同的巧克力 11

如何制作松露巧克力 14

制作甘纳许 15

如何制作传统甘纳许 17

制作手卷松露巧克力球 17

调温巧克力 18

使用巧克力空心壳 21

制作巧克力块以及形状 23

储存巧克力 23

进一步的探索 24

味道的融合 27

不同种类的甘纳许 28

纯天然甜品 30

保罗的阿兹特克式热巧克力 32

巧克力糖浆 32

巧克力饱满的可可粒曲奇 34

海盐焦糖水果蛋糕配爪哇牛奶巧克力 35

香甜三明治甘纳许 36

黑巧克力雪葩 38

热甘纳许配可蘸酱的小吃 39

四层巧克力松糕 40

保罗的巧克力布丁 42

放有三种巧克力的圣诞布丁 43

芝士的最佳搭档——巧克力水饼干 45

水果和坚果 47

带有葡萄干和熟杏仁的巧克力块 48

蜜汁芝麻酱甘纳许配烤芝麻子 50

咸味山核桃仁夹心甘纳许 51

手卷野生草莓和粉红胡椒松露巧克力 52

烤波特西梅配香橙黑巧克力汤 54

百香果和椰子松露巧克力 55

樱桃巧克力冷饮 55

红肉樱桃和椰子布朗尼 56

枫叶夏威夷果仁甘纳许 57

柑橘类水果冻巧克力 59

无花果和枣三角蛋糕配孜然芹巧克力糖浆 60

白巧克力山羊奶酪蛋糕配树莓蜜饯 62

新鲜树莓甘纳许配黑树莓利口酒 63

黑加仑甘草松露巧克力 63

迷迭香煮梨配斯蒂尔顿奶酪甘纳许和核桃 65

巧克力杏仁意式饺子配血橙松子 66

海盐巧克力配山核桃蛋糕 69

糖分和香料 71

可可粒马达加斯加香草果昔 72

茶味松露巧克力 72

黑砂糖松露巧克力 74

姜汁巧克力和豆蔻茶点面包 75

委内瑞拉巧克力薄饼配巧克力枫糖浆 76

安乔辣椒粉配酸橙松露巧克力 78
阿兹特克五香松露巧克力 79
姜香甘纳许 79
黑砂糖巧克力蛋糕配可可粒、玛雅五香糖浆 80
椒盐甘纳许 82
姜干和茴香子松露巧克力 83
烤孜然芹和芫荽巧克力块 83
芥末青苹果甘纳许 84
圣诞布丁松露巧克力 85
金叶乳香没药巧克力块 86
雪松木和桂皮松露巧克力 86

香草和花卉 89

甜百里香甘蔗妙芙配白巧克力 90
罗勒和柠檬百里香甘纳许 93
薄荷甘纳许 94
香芹、柠檬和海盐甘纳许 94
可可豆泡薄荷茶 97
泰国罗勒和高良姜甘纳许 97
柠檬百里香焦糖 98
辣椒和糖衣柠檬草甘纳许 98
热巧克力和罗勒翻糖 100
迷迭香和梨松露巧克力 101
藏红花和希腊百里香蜂蜜甘纳许 102

酒 104

极致巧克力马提尼 105
皮姆鸡尾酒松露巧克力 106
苦艾酒和胡椒薄荷松露巧克力 106
苹果伴汁酒松露巧克力 106
传统浓啤酒松露巧克力 107
巧克力黑莓鸡尾酒 108
格兰杰波特酒桶窖藏陈酿威士忌焦糖 108
亨德里克杜松子酒、黄瓜和玫瑰甘纳许 110
可可豆泡制的伏特加 111
香料温酒热巧克力 112
波特酒和斯蒂尔顿奶酪松露巧克力 112

魔法炼金术 115

保罗食谱：委内瑞拉巧克力辣味鸡 116
肉汤、鱼汤和蔬菜汤开胃酱 118

蜜汁培根、斯蒂尔顿奶酪和巧克力组合的三明治 121
开胃三明治甘纳许 121
耶路撒冷洋蓟奶油浓汤配巧克力羊乳干酪薄脆 122
野生榛蘑甘纳许 123
甜巧克力香蒜酱 124
圣托里尼番茄甘纳许 125
咸味黑橄榄巧克力块 125
黑巧克力辣团子配马斯卡布尼乳酪和羊乳干酪 126
黑巧克力野生蘑菇千层糕 128
硬皮可可、比目鱼配菠菜炒蘑菇 129
羊奶干酪加柠檬甘纳许 129
香甜烤青蒜甘纳许 130
酸酵母甘纳许 131
焦糖红葱迷迭香甘纳许 131
用于沙拉、鱼肉和冰激凌的巧克力调味汁 132

参考资料 134

致谢 134

作者简介 135

译后记 136



简介

虽然严重缺觉但却异常兴奋，我撕开了包裹在书本一样大小礼物外面的喜庆的包装纸。令我高兴的是，里面是一盒桑顿欧味巧克力。

20 世纪 80 年代中期某年的圣诞节，我本来应该打“太空入侵者”游戏，但是我对游戏从来不在行，或者说不感兴趣。腿上放着一盒最上等的巧克力，我就好像被施了催眠术一般。我应该指出的是“桑顿欧味”巧克力在我们当地是最好的巧克力。不用说，当时在达拉漠以外的小村子里是没有很多的法式蛋糕师傅和巧克力店的。

在上学期间，对各种甜品的这种热情一直伴随着我，并且一直到我的大学生活。那时，大部分时间我会想尽办法让自己尽量多地接触与制作甜点相关的培训课。身为北方人，我在每一款甜点里都尽量加入巧克力——即便它有时只是用来做装饰的，而核仁巧克力饼或者巧克力果仁蛋糕就更不用说了。

最后，我终于找到了一份理想的工作——在标准小酒屋担任见习的糕点总厨。标准小酒屋是马克皮埃白下属的餐厅。在这里，我品尝到了新的味道，接触到了

法国式的厨房，当然，还有巧克力。我们这里使用的是法芙娜巧克力。在北方，我只听说过这个品牌，但是却没有一个餐厅能够用得起。我从来不会浪费一丁点儿。老板要是不在的时候，我会尽量把散落的巧克力刮起来，哪怕是一点儿大的巧克力屑，然后品尝一下。我可不舍得看到它们被冲进伦敦的下水道里。

巧克力与我密切相关，我完全地投入到它的调温、搭配以及装饰的技巧中了。我尝试了每一种糕点的做法，总是不断地品尝着巧克力，在工作中不断地接触着巧克力，而且想办法发现新的巧克力店，尤其是在巴黎的那阵子。14 岁那年，我们学校组织了去巴黎的旅行，从那时开始，我就发现我和巴黎有着一种特殊的关系。我只对我路过的面包房、糕点房以及巧克力店感兴趣。现在我仍然在每年的 1 月份到巴黎去，主要是为了赶上节日的最后尾声以及观赏糕点大师和巧克力大师的创新之作。皮埃尔·海尔梅的海盐焦糖杏仁饼干是最好吃的，而且帕特里克·罗杰的巧克力橱窗展示总是那么的令人眼花缭乱。

我的梦想就是开一家独具风格的巧克力店——我可以亲自为我的顾客服务，出售我亲手做的新鲜的巧克力。在秋高气爽

的11月里的一天，我终于找到了最理想的店铺，并且是在最理想的地理位置——卡姆登走廊。卡姆登走廊在伊斯林顿，以它的古董和艺术精品闻名。2006年，我们在那里开了约6个月，之后我就搬走了，再没回去过。

对我而言，手工做出新鲜的巧克力，并且采用天然的原料，是最最重要的，而不是通过添加人造防腐剂、香料或者是染色剂（更别说精制白糖与不对头的脂肪油了，不管是动物的，还是植物的，抑或是合成的）来延长巧克力的保质期。我只使用天然的香料、香草、水果还有其他的原料——所有的都是最新鲜的，都是当季的。我的任务就是当天做出的巧克力能在当天被吃掉，或者说尽快地吃掉。令人高兴的是，在我的两个巧克力店里（在2007年，我在市里开了另外一家），我每天都能体验不同的巧克力味道和口感，还有各种品类。我的顾客可以在一周之内一次、两次或是多次光顾我的店，而且总是可以品尝新的口味。

为了配出新的口味，体验到新的口感，品尝到新的成品，我花了很多时间研究这些。我想这对于任何做巧克力的人来说都是最有意思的事情，不管是专业人士还是只当做爱好。我钟爱于挑战味觉，所以我会尝试配出各种味道。我之所以能够发明出酸酵母甘纳许，多亏了我的绰号“赫斯顿·布卢门撒尔巧克力大王”。但是这样特殊味道的产生也不是一时兴起所致，有时甚至需要几个月的时间才能配出来。

你可能会认为每天总是品尝同一种食物是非常无聊的。但是对于巧克力来说却

不是。至少对于我不是这样的。我每周每天都在品尝巧克力，这是我早上的第一件事情，在我还没有喝路易波士茶和米粥之前就做的事情。在这个时候，我能够发觉可可豆的复杂口感、藏在深处的味道还有这种可可豆的独有特点。每天我品尝同一款巧克力，但都会获得新的心得。这样一粒不起眼的、烘焙出来的可可豆能产生如此令人陶醉的体验，真是很了不起的事情。

写这本书的同时，我带你进行一次巧克力之旅。在这次旅行中，你会学会真正品尝并爱上各种各样的巧克力，学会如何做出完美的松露巧克力，以及欣赏我对于各种味道的调和，当然你还会想出自己的配方。如果你一直停留在第一章“纯天然甜品”——在这章里，有我最经典的巧克力制作方法，包括圣诞布丁以及松糕——我不会伤心。但是如果你慢慢开始喜欢做青蒜松露巧克力或者大胆地尝试其他的制作方法即最后一章“魔法炼金术”的内容时，可以十分肯定的是我会非常以你为傲。最重要的是，我希望这本书能鼓励你成为一名真正的巧克力爱好者。

但是要记得，很多时候品尝巧克力和制作技艺或者分辨口味并没有关系，它只是纯粹的嗜好。对我而言，这就意味着上午茶时的一块海盐焦糖巧克力、两点钟的一块马达加斯加松露巧克力，以及四点钟的一厚块巧克力布朗尼蛋糕。如果你来自北方，那么这是法定的下午茶时间，吃甜品放松一下是必需的。

拿到巧克力的第一件事情 就是品尝它

巧克力的世界曾看似很简单（就如同“我是买白巧克力、牛奶巧克力抑或是黑巧克力？”这样的问题），但却异常复杂而且比想象中的更具吸引力。当今有太多不同种类、质地和口感的巧克力组合可供选择，因而在你试图努力分辨出不同的味道之前很容易就被吓到。接下来我就向你介绍所有的基本知识以帮助你选购和品尝巧克力。

购买最合适的巧克力

当选择要买哪类巧克力时，人们似乎更在意可可粉所占有的比例，而不会关注其他的。然而，事实上，这点并不是衡量巧克力质量的唯一指标。在本书所有的食谱当中，我建议使用可可粉占有一定比例但是却有独特来源的巧克力。对我而言，委内瑞拉的巧克力含有 72% 的可可粉，与另外一种含有 70% 可可粉的巧克力不同的主要原因在于可可豆的混合是不同的。

有一些特别棒的巧克力制造商，他们的产品，在这个网络时代，是很容易买到的（请看书后供应商的条目）。你一定不会吃惊的是，我有一些自己很喜欢的巧克力牌子，包括来自法国的法芙娜、米歇尔·柯兹和帕拉鲁斯以及来自意大利的亚美黛。这些品牌都有它们自己的网站。看一眼这些网站一定会使你口水大流。它们的巧克力都有相当好听的名字，比如亚美黛托斯卡尼 66% 黑巧克力或者来自马达加斯加的法芙娜品牌下的孟佳瑞巧克力。选购的秘密就是：不要一次买太多，直到你很确定你的选择后再决定。

对我来说，巧克力的品牌是非常重要的。我希望这本书可以给你更多的灵感去选择要购买的巧克力，并且能时不时地买一些高品质的巧克力。然而，有时可能这不大实际。你也许愿意去购买另外一些市面上更容易买到的种类，比如绿黑牌有机巧克力或者梅尼耶。我诚心地劝你不要使用便宜的牛奶巧克力。因为如果这么做了，本书中介绍的做法就都不灵验了。在书中所讲的一些食谱中，我指定的是含有 70% 可可粉的黑巧克力，那么就可以用你喜欢的品牌了。

在所有巧克力的制作中，我会使用一种很特殊的叫做巧克力糖衣层的巧克力底料。因为在这种底料中含有很高比例的可可粉黄油。做好后的巧克力富有丝般润泽的质感，这一特点就归功于这种可可粉黄油。巧克力糖衣层是专门为专业厨师设计的，有各种各样的外形，大到 5 公斤的长块，小到一粒粒的小颗粒。不过，对于家庭食用的话，普通大小的外形就非常好了。

我的建议就是一定要买你经济能力允许范围内最好的，而且对巧克力的配料也要选择合适的。比方说，如果要做美味可口的柠檬百里香甘纳许，那你就买一款含有 63% ~ 66% 可可粉的黑巧克力，因为含量在 85% 或者以上的巧克力，就会掩盖香味了。



如何品尝巧克力

品尝巧克力的乐趣当然就在于——巧克力是你亲手做出来的。有一种特别的方式能够让你体验到巧克力浓郁的香味以及不同的口感。

我们都会因为吃巧克力太快而自责，在还没来得及完全去体会它带给我们的愉悦之前就已经将它吃完了。对我而言，品尝巧克力的过程是思想和感觉以及我的味觉的统一。所以在吃之前，我先要闻，哪怕那味道只是停留了百万分之一秒。对于另外一种巧克力而言，如果我不试着去闻一闻，我就不会体验到里面巧克力成分的多样性以及它特有的味道。幸运的是，我的记忆主要靠我的味觉，当需要经历一些味觉考验时，我就会拼命地使用它。

在一块上等的黑巧克力中，大概有接近或者超过 400 种的味道。要想确定一块最优质巧克力中的复杂性是需要时间的。当然，每一块巧克力有自己的特点，不过，我们应该努力找到它最闪亮的那一部分。

如果按照以下的品尝方式，我保证你与巧克力的关系一定会不同于从前那样，取而代之的是一种长期而且心满意足的关系。阿兹特克人将巧克力奉为“神的食物”，是不无道理的。

第一，看巧克力的颜色和外表。一款高质量的巧克力会呈现出红褐色或者深褐色的外表，不会是全黑，否则就代表可可豆被烘焙过头了。

第二，闻巧克力。做一个深呼吸，然后去寻找那令人痴醉的香味。

第三，掰一块巧克力，看看断开的瞬间是否

干脆。如果不是，说明它极有可能含有过高的植物油，或者做的时候，火候没有把握好。

第四，将一片巧克力放在你的舌尖，让它慢慢融化。巧克力是世界上唯一一种在温度达到人体温度时便可融化的食物，所以要耐心等待，然后享受整个过程。

第五，当巧克力融化后，用舌头在嘴巴里转一圈。深深地吸气，与此同时，慢慢品尝。这样你会更充分地感受到巧克力浓郁的味道以及它的全部精华。

第六，体会吃后的感觉。吃后的感觉也许会告诉你你是否会喜欢这种巧克力。尽管每人的感觉是不同的，但是如果巧克力有烧焦的感觉，那么通常这就意味着里面的可可豆品质不高，而且为了增强它的味道，它显然被烘焙过了头。

第七，现在再吃一块巧克力，用力咀嚼，因为这样有利于你体会到它里面的其他味道。

第八，放松的同时，想一下你都品尝到了巧克力里的哪些味道。你可能感觉到了太妃糖的味道、奶油糖果的味道、焦糖的味道、甘草的味道、咖啡的味道、发酵的味道、面包皮的味道、咸的味道，甚至奶酪的味道。所有以上这些味道都是一款优质巧克力所具有的。

第九，吃另外一块不同的巧克力之前，一定要先吃块饼干或者面包或者喝水漱口，这样才能品尝出不同巧克力的不同味道。

第十，如果品尝一种新原料做出来的巧克力，那么一定要让巧克力在口中完全融化，然后慢慢在口中感觉那种味道。

品尝得越多，也就越自信，你的品位也会在最短的时间内得到一个很大的提升，这样就能够区别出不同种类的可可豆以及它们的不同味道。

识别不同的巧克力

巧克力的味道是由各种各样的因素所决定的，尤其是可可豆的种类和它的产地。除此之外，可可豆在制作过程中是如何被发酵的，以及它生长的土壤、所处地方的气候条件等也是重要的因素。比如，潮湿地区长出的可可豆做出来的巧克力，味道会带有潮湿、泥土气息的特点；而偏干燥一些的地区，味道则会偏酸，色泽更艳一些。下面这张表就是为了给你在品尝巧克力时提供帮助而设计的，而且对于要购买哪款巧克力也是有帮助的。

可可豆种类	产地	描述
克里奥罗	爪哇 马达加斯加 委内瑞拉	克里奥罗是所有可可豆种类中的精华，没有任何缺陷，很鲜美，价格昂贵，尤其是帕西拉娜可可豆。这种可可豆只在一些种植园中生长，并且容易感染到病害，所以只占有世界生产量的5% ~ 10%。制造商，像亚美黛和堂森（来自意大利）、马尔科利尼（来自比利时）以及莎芬伯杰（来自加利福尼亚），用克里奥罗可可豆生产出来的巧克力数量不多，因为它非常的昂贵。委内瑞拉的克里奥罗可可豆以它们特别的花卉香而闻名。马达加斯加的可可豆带有偏酸的味道。来自爪哇的可可豆拥有更强烈浓郁的香味，而且经常被用在制作牛奶巧克力上，以营造平衡和特性。
千里塔力奥	格林纳达岛 海地 牙买加 特立尼达岛 委内瑞拉	千里塔力奥最早产于加勒比海的格林纳达岛，这个地方在17世纪是西班牙最先殖民的。千里塔力奥具有细腻、精美的特性，味道介于克里奥罗和法里斯特罗之间。虽然法芙娜和一些其他的制造商会只用千里塔力奥可可豆来做香味浓郁的巧克力，与香甜可口的水果搭配在一起就完美极了，但是，一般来说，大的制造商会将其和其他的配料混合在一起来做巧克力。而牙买加的可可豆却拥有朗姆酒、杜松，甚至是雪松的味道。
法里斯特罗	象牙海岸 加纳 圣多美	法里斯特罗可可豆的味道醇厚浓烈，有自己的独特之处，经常与其他的可可豆混合在一起成为巧克力的原料。它是世界上使用最多的可可豆，种植的主要用途也是为了大量的生产。通常来说，这种可可豆不太苦，而且拥有我们都喜欢的那种浓郁的巧克力香味。生长在加纳的可可豆拥有咖啡和烟草的味道，来自圣多美的可可豆拥有红果、桂皮和香草的味道，产于象牙海岸的则具有烟草和类似皮质的味道。

当然，以上三种可可豆种植在我还没提到的地方，像巴西和印度尼西亚。所有出产可可豆的国家都有一个共同点，那就是它们都位于赤道两侧20度以内。热带几乎不生产可可豆。你买的大多数最优质的巧克力产于美国或者欧洲。巧克力的神奇之处就在于它的味道是无限多的。这是因为将不同种类的可可豆混合在一起的做法是无限多的，不管是将不同种类的可可豆混合在一起还是将来自不同国家的同一种类的可可豆混合在一起。

顾客走进我的商店，对我说“我喜欢马达加斯加巧克力”或者“我喜欢委内瑞拉巧克力”。我高兴的是，人们很在乎巧克力的产地，但是产地其实不能完全代表一切。在同一个国家寻找原料的两家生产商，生产出由同一种可可豆制作出来的巧克力，其中一种巧克力可能会是很差劲的，因为可可豆没有被很好地种植，也没有得到很好的加工，然而，另外一种却有可能是世界上最好的，因为种植者种植了好质量的可可豆而且也知道怎么样去加工。所以当你购买巧克力时，一定要记住这一点。

即使知道了一块巧克力中的丰富味道，但不足为奇的是，要想确定它的特点也是一个挑战——虽然这是个有趣的挑战。下面给你介绍一些来自某些国家的巧克力的主要特点，但是要记得我的告诫——即使是同一产地的可可豆做出来的巧克力，它们的味道也有可能差别很大。我会告诉你不同的用法以及不同原料是如何配在一起的。本书第27页会有更多的介绍——关于如何将某些巧克力的原料配在一起。

非洲

马达加斯加：果味，微酸，口感松软，味道浓郁，是夏季的最好选择。有时还稍带有一点酒的味道——产生于发酵过程中。我喜欢用马达加斯加巧克力作为我的黑松露巧克力的原料，而且，它与夏季浆果搭配吃非常好。你也可以尝试将它用于巧克力莓子饼中，或者夏季水果汁中，或者水果冰激凌中。

加纳：味道浓郁，不太苦，在外形上有明显的

烟草和咖啡豆的边缘。这个品种是非常适合烘焙的，因为它拥有浓烈的巧克力味道，并且最后的颜色是深褐色的。尝试将它用在核仁巧克力饼和咖啡中，或者巧克力甜点中。另外，它也可以用来做味道浓郁的松露黑巧克力。如果愿意进行一些更大胆的尝试，那么加纳黑巧克力是你最好的选择，因为它的味道足够的浓郁，所以可以用于咸味的食谱中。

南美

委内瑞拉：克里奥罗品种的巧克力成品都很鲜美，很浓香，尤其是初奥和帕西拉娜系列的，而且通常都非常特别和复杂。一般来说，委内瑞拉的品种很浓香但却不过分，即使可可豆的含量很高。它们的味道会带有泥土气息，并夹杂着烤面包、香料甚至是烟草的味。我常用委内瑞拉巧克力调一杯热巧克力喝。另外，它和坚果，还有像丁香、辣椒这样的调味品，以及香草都可以很好地搭配在一起。

厄瓜多尔：这是我最新喜欢的一种，罕见地带有香蕉、黑莓、榛果、柑橘的特性。吃的时候，会有一股浓烈的香味直扑鼻子；快吃完时，会感受到一股泥土气息。与此同时，也能感受到咖啡、香草的味道，还有淡淡的香料味。而且，用厄瓜多尔巧克力做奶油冻或蛋奶酥是非常棒的。与淡淡的调味品以及热带水果搭配也相当好。

加勒比海

多米尼加共和国：浓郁的味道，并带有甘草、太妃糖和糖浆的味道。它带给你的感觉是回味无穷的，并且使你清晰地感受到可可可在口腔里的味道。想想秋天和冬天——牛奶糖、黏黏的太妃布丁、热巧克力汁、巧克力布丁还有浓浓的热巧克力，与冬天调味品搭配都很好。

格林纳达：规模小的制造商种植了这些稀少并且有趣的品种，味道多种多样，有花香的、木质味的、酸味的，还有水果味的。要努力买到这种格林纳达巧克力（参见书后的供应商列表）。吃这种巧克力时，不要与其他东西一起吃，这样才能够完全彻底地去享受它多种而且令人陶醉的味道。

特立尼达岛：清淡的口感，木质味兼浓郁香味的巧克力，拥有清香的味道，也带有柑橘和热带水果的味。与糕点和饼干搭配着吃是非常好的，与蜂蜜、无花果和橘子搭配也很合适。

印度尼西亚

爪哇：在我看来，来自爪哇的可可豆是做牛奶巧克力的最好原料，不过可可粉的含量需在 35% ~ 40%。奶油味是非常浓的（牛奶量居多）。做好的巧克力甜甜的，有时是焦糖味或者太妃糖味。从可可味的角度来说，它并不是很复杂，但是它的味道很令人感到舒适和彻底放松。一些牛奶巧克力中含有麦芽膏，带给人一种暖暖的味道。桂皮、肉豆蔻还有其他的一些冬季调味品和牛奶巧克力搭配在一起是很合适的，如果再加入烘焙过的杏仁或者榛果，就会成为最经典的搭配。

天然晒干后的水果内的糖分，与牛奶巧克力搭配也是相当不错的。

其他的巧克力产品

可可粒：这些浓度高、香味浓、易碎的可可豆天然小金块（参见右上侧的图片）正是可可豆被烘焙和敲裂后你所得到的东西。然后这些可可粒被碾碎成溶剂，那么巧克力就是由这些溶剂做出来的。你可以将这些可可粒撒到麦片卷或者粥里，也可以将它们放到饼干或者甜点中。用它们做出一杯温热的可可茶也是相当棒的，做冰激凌会更棒。我在本书的几处食谱中都会用到它们，包括 34 页的可可粒曲奇和 80 页的黑砂糖蛋糕。

可可粉：可可粉是通过将可可溶剂中的可可脂挤压出后获得的。在没有经过处理的状态下，自然的可可粉是淡红色的，酸碱值比较低，有酸的味道。我使用的可可粉，也是商店里普遍出售的一种，是经过碱化的或者说是荷兰加工化的，拥有温和的味道和比较深的颜色。我强烈建议购买优质的可可粉——未加糖也没有添加其他的人工剂。也许价格会昂贵一些，但是因为味道好，不必放太多。

白巧克力：这真的是巧克力吗？争论还会继续，因为白巧克力中不含有任何的可可成分。我的观点是，只要白巧克力是用 100% 的可可脂而不是植物油脂做出来的，那么就算是巧克力。其他的成分有糖、奶粉、香草，有时还有大豆磷脂。只有一句告诫：白巧克力对于温度是非常敏感的，所以不要过度加热，要慢慢地、柔和地使它融化。



如何制作 松露巧克力

没有什么像松露巧克力这般丝滑、润泽而且脆脆的巧克力，从中间掰断，散发出各种味道，显现出不同的质地。接下来几页中，我会向你介绍如何做一款简单的松露巧克力。一旦掌握了过程，你会做本书中任何一款松露巧克力。我想你一定会惊讶于它制作起来是多么简单的。不需要外出，也不需要购买昂贵的设备。

一款松露巧克力的两个关键要素就是——巧克力和奶油或者其他液体的混合物，以及调温好了的巧克力——用来包裹松露巧克力。这两个技巧对于本书中其他甜点的制作也是非常关键的，而不仅仅针对松露巧克力。

制作甘纳许

在巧克力制作方面，有一些行话。甘纳许就是其中一个你经常会听我在本书中提到的词。理论上来说，甘纳许是一种融化了的巧克力和奶油的混合物——虽然现如今很多时候用的不是奶油，而是其他的液体。据说，在 19 世纪，奶油巧克力是因为巧克力厨房里发生的一个意外的错误而做出来的——一个学徒将奶油喷洒到已经融化的巧克力里。有人说是在法国，也有人说是在瑞士。据说，当时，那个领班的向学徒大喊“甘纳许”，本意是训斥学徒，尽管事实证明那个学徒其实根本不是傻瓜。

甘纳许可以用来做松露巧克力，当然，你还会发现它有其他的用途。比方说，你可以将甘纳许倒在新鲜的浆果上或者水果上，也可以倒在冰激凌上，或者也可以将它摊到蛋糕上。在本书 94 页，那里就有我将薄荷甘纳许摊到蛋糕上的图片。我的一些比较特殊、美味的甘纳许会用作吃肉和吃鱼的酱汁，而其他的（比如本书 82 页的椒盐甘纳许）就被用作蘸酱。

在本书中，我会向你介绍各种奇特的、美好的我用来填充松露巧克力的甘纳许。你会逐渐发现，我对于填的馅是非常在意的，因为它们都是松露散发出扑鼻迷人味道的秘密所在。在过去的 10 年中，在巧克力馅的制作上，有一次革新，那就是使用了各种各样奇特的、新颖的目前也在使用的原料。在 20 世纪 80 年代，你会发现很多的玫瑰奶油、硬的太妃糖，还有很多的软糖馅。值

得欣慰的是，我们每个人都愿意去尝试不同的口味，就像我们的糕点师傅以及巧克力制造商——他们不放弃世界每一个可以找寻到灵感的角落。现在在巧克力里尝到柠檬香草、粉胡椒粉、茉莉花茶以及海盐的味道是很普遍的。在书中 27 页，会看到更多的关于将其他的味道添到巧克力中的做法。

首先，需要决定要用哪种巧克力。在引言部分，我们一起看到了来自于不同可可豆的各种巧克力，所以，如果你想尝试，就可以将那部分当成是一个向导。就我而言，我基本上是选择马达加斯加可可豆作为松露黑巧克力的原料，因为它的可可味和水果味是平衡的。在品尝巧克力时，请闭上眼睛，体验里面各种不易被发现的味道。这对之后你品尝甘纳许时将有所帮助。

用甘纳许做松露巧克力有两种方式：一种是冷却甘纳许，然后手工卷成巧克力球；另一种是趁甘纳许软的时候，加工出松露巧克力外壳。第一种方法更加传统些，并且更容易些。后面会介绍到，甘纳许在质地上根本不一样，有的适宜手卷或者加工，而有些轻的、软的甘纳许则只适合加工。

对于初学者来说，最佳松露巧克力制作之旅的开端便是，学会手工制作巧克力球——奶油巧克力馅，外面裹上一层脆脆的黑巧克力，然后蘸上可可粉。

