

都市时尚饮品

可可 & 巧克力

蓝永强 编著

广东经济出版社

可可 Contents 目录 >

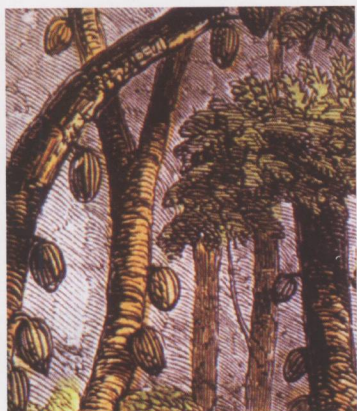
CONTENTS

04 > 前言

甜蜜是可以制造的

05 > 基础篇

- | | |
|-------------|-------------|
| 06 可可的传说 | 12 巧克力的发展史 |
| 08 可可豆的来源 | 14 巧克力的分类 |
| 09 可可生产国 | 15 牛奶巧克力的鉴别 |
| 10 从可可树到可可豆 | 16 调制及饮用器具 |
| 11 从可可豆到可可粉 | |



18 可可与巧克力的基本调制方法

- | | |
|---------|------------|
| 18 可可露 | 23 热巧克力 I |
| 19 热可可 | 24 热巧克力 II |
| 21 原味可可 | 25 冰巧克力 |
| 22 冰可可 | 26 巧克力奶 |



27 常用配料

28 > 应用篇





29 可可奶昔

30 可可雪克

31 巧克力咖啡

33 薄荷巧克力雪克

35 可可咖啡雪克

36 可可亚咖啡

37 巧克力摩卡

38 可可摩卡

39 酒香可可摩卡

40 拿破仑巧克力

47 贝利斯巧克力奶

49 牙买加之光

50 椰香可可

51 酒香可可亚

52 可可酒香巧克力

41 罗马教皇

43 茴香可可

44 爱尔兰热可可

45 牙买加热可可

46 卡露亚可可

53 维也纳可可

54 薄荷巧克力

55 维也纳巧克力

56 香草奶油可可

57 漂浮巧克力



58 奶油巧克力

59 杏仁可可

60 碎果仁可可

61 甜心巧克力

62 焦糖可可

63 椰子之光

64 甘香酒巧克力

65 甘香热可可

66 意大利可可

67 软糖巧克力

68 香橙巧克力

69 榛果巧克力奶

70 香草巧克力



71 可可·巧克力·健康

72 > 可可、巧克力点心



73 巧克力慕斯

74 牛奶巧克力杯

76 巧克力堡

78 趣味巧克力

79 五子慕斯

甜蜜是可以制造的

如今多样化、时尚化、休闲化的生活方式，在物质文明的层面上使我们的生活品质不断得以提升。在日常生活中，有三种健康饮料是我们经常接触，甚至必不可少的，这就是茶、咖啡、巧克力和可可。

茶与咖啡自然代表了不同的时尚文化，而巧克力和可可则在“软饮”与“甜品”类饮料中举足轻重，占据重要的位置。本书着重介绍的就是巧克力和可可这一“甜蜜之饮”。远在“可可粉”和“巧克力浆”被发现以前，可可树的果实就被西班牙人从中美洲的原产地带到了欧洲，而巧克力及可可饮料就这样在欧洲、亚洲及全世界逐渐普及、盛行起来。做饮料时，巧克力与可可饮料因原材料都同样是可可豆，所以口味十分相近，有时很难区别，但细品起来，还是可以区分出两者不同的口感特点：巧克力饮料是使用巧克力料或巧克力浆调制而成，而可可饮料则是用可可露或可可粉调制出来的。比较起来，巧克力饮料的脂肪成分较高，香味较浓，而可可饮料的脂肪成分相对较低，口味较为清淡。巧克力与可可饮料冲煮后，味道十分芳香，它不像咖啡和红茶那样需要过滤后饮用，而是充分溶解后即食即用，因而非常方便。欧洲风味的“巧克力奶”要求味浓，故而饮用时一般要添加适量的奶油，而亚洲人则更喜欢用牛奶冲饮，以使其巧克力和可可味更加香浓。

本书以图解方式详细介绍了巧克力与可可饮料的来源和传说、原料及配料、纯可可和巧克力饮品的制作方法以及可可奶昔、可可雪克、巧克力摩卡、巧克力奶等多达几十种经典的巧克力可可饮品的调制技巧。全书图片精美，文字简练，浅显易懂，方便实用。既可以作为酒吧、甜品店、咖啡馆的技师参考书，又可以作为家庭时尚饮品教科书。

与制糖业一样，生产巧克力与可可饮品的事业是一种甜蜜的事业，而且后者还是一种与时俱进的时尚行业。今天，我们的生活是甜蜜的，并且我们还知道：甜蜜也是可以制造的。

赖咏

2005年3月

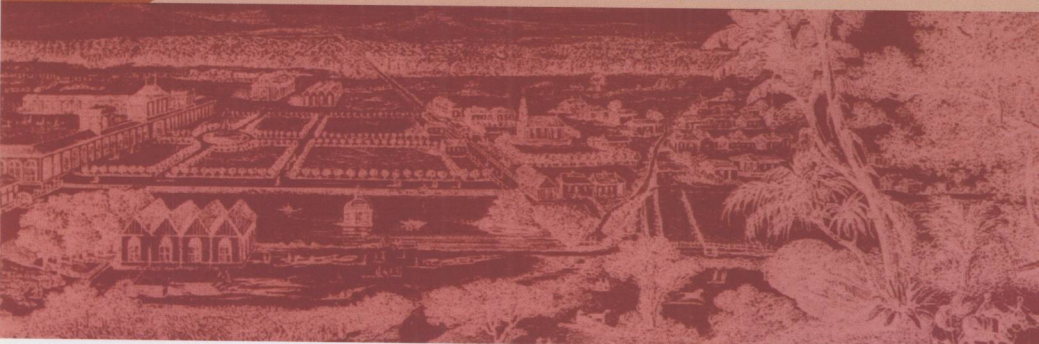


可可 >

□可可有着一个怎样神秘而源远流长的故事？从可可树到可可豆，再到可可粉，是一个什么样的过程呢？可可与巧克力又有怎样亲密的关系呢？可可的香浓、巧克力的甜蜜又源于什么呢？我们将为你一一揭开这些谜语，让你堕入可可与巧克力神秘而又甜蜜的漩涡之中！



> 可可的传说



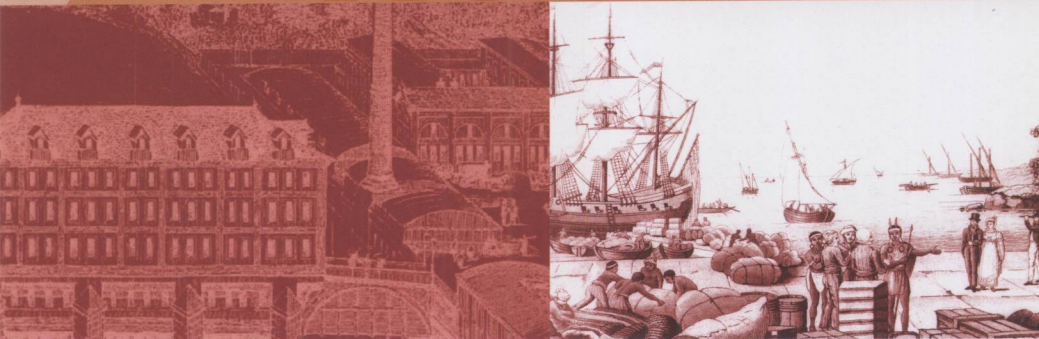
□生活在现在中美洲地区的古老的印第安人最先把可可豆磨成粉末饮用。后来，这里发展出伟大的玛雅文明，玛雅人的首领让他的子民去种植可可树，把收获的可可豆制作成一种叫“chacauhaa”的饮料，用于祭祀和在重要的仪式上饮用。

到了公元10世纪，玛雅王国败落，并屈服于托尔特克王国的统治。托尔特克王国的首领是魁扎尔科亚特(Quetzalcoatl)大帝，他崇敬可可树，相信可可豆可以减轻疼痛和增强大脑的功能。托尔特克的子民非常崇敬这位大帝，但由于内部的争斗，魁扎尔科亚特被迫带着他的追随者逃离家园，他离开时发誓，要在“芦苇”(托尔特克语“ce-acalt”)年回来，夺回他的王国。

后来，托尔特克人把魁扎尔科亚特作为神来崇拜，把他描绘成一位长着羽毛的蛇神(羽蛇神)，认为他可以令土地肥沃。他们也继续种植可可树，把可可奉为神圣之物。

在14世纪初，阿兹特克征服了托尔特克，并继承了他们的很多传统和仪式，包括对可可的崇敬和热爱，可可豆经过发酵、清洗、晒干、烘烤、碾磨等工序后，被制作成“xocoatl”。阿兹特克人扩大了可可的种植面积，但种植量依然稀少，产量又很低，所以可可豆依然是一种稀有的贵重物品，只有国王、贵族、神父、富商、高官等才能享用“xocoatl”。作为一种稀有物，可可豆成为了一种货币，可用在部分交易上，如一只兔子可以用4-10个可可豆交换，而买一个奴隶则需花费100个可可豆。

1502年的7月末，阿兹特克人穿着庆典仪式的盛装，迎接陌生的访客——克里斯托弗·哥伦布，并为他献上阿兹特克人的神圣饮料。但哥伦布只呷了一口就吐出来了，他也没有把可可豆带回家。



1519年，在特巴斯科海滨出现了一艘庞大的船，太阳从船的后面升起，仿佛万千条光束从船的周围闪耀。夹板上的将士们头戴羽毛装饰的头盔，身穿甲冑，反射着太阳的光芒。阿兹特克人被这景象吓呆了，但他们渐渐醒悟过来，想起他们伟大的羽蛇神，想起他“芦苇”年归来的誓言，于是他们相信，傲立在船头的将士——赫尔南·科尔斯特就是传说中的羽蛇神。阿兹特克的国王和子民用大量的金子和贵重物品，以及一片可可园，来欢迎“羽蛇神”的归来。而这位“羽蛇神”其实是来自西班牙的、要使“新世界”殖民地化的征服者。

科尔斯特同样被奉上“xocoatl”，虽然他同样不喜欢这味道，但是他意识到可可的价值，于是他开始更广泛地种植可可。他还在“xocoatl”中加入蜂蜜，使之变甜，蜂蜜后来又被蔗糖所代替，并且加入了茴香、杏仁、榛子等来调味。科尔斯特把这种饮料带回西班牙，这种饮料慢慢地流行于西班牙宫廷和上流社会。西班牙对可有的种植、生产、贸易也整整垄断了一个世纪。

1606年，意大利人安东尼奥做航海贸易时途经美洲殖民地，把可可饮料引进到意大利，并创建了可可饮料流动摆卖的传统。

1609年，由于宗教迫害，西班牙的犹太人被迫到边境巴约纳避难，其中部分是可可的制造商，他们在此创办可可加工厂，使平民都可享受可可，同时也把这种饮料带到邻国法国。

1657年，一个法国商人到达伦敦，开设了一家巧克力屋，供应可可和巧克力饮料。

可可，慢慢地流行于世。< <<<<<<

> 可可豆

——的来源



□可可豆是可可树上果荚子中的种子，是一种比较有限的资源。可可树生长在赤道附近、南北纬18度以内的狭长地带内，酷热、潮湿的热带雨林中，是一种高大的林木，但通常有更高大的树木为它遮挡住阳光，使它免受阳光的暴晒。

可可树的花和果都是直接长在树干和主枝上的。可可树在3年树龄时就会开花，花是常年开的，而且开得很多，但每棵树只有大约10 - 50朵花会结出果荚，而每个果荚只有大约30 - 50粒可可豆，而一年也只能收获两次。每棵树能结果的时间大约只有30年。所以可可豆绝非是一种高产量的作物。

可可树的果荚剖开后取出种子，经过发酵、干燥、烘焙等处理后即成可可豆。

可可豆的分类大致分为3个品种：

克利洛 (Criollo) ——产量稀少和风味最独特的拉美种，它是可可类的佳品，具有一种独特的悦人香味，由于产量低，所以只用于生产一些超凡品质的可可饮料和巧克力。

福拉丝洛 (Forastero) ——产量最高和最常见的品种，带有辛辣香味，苦味和酸味较高，用于生产普通的、大众化的巧克力。

特利立过瑞 (Trinitario) ——据史料介绍，它是克利洛种和福拉丝洛种的杂交品种，它还结合了两个品种的优点特性，它与克利洛种一样，具有独特的芳香和气味，用于生产优质的可可饮料和巧克力。

可可生产国

Producing area



可可的种植地主要集中在拉丁美洲、非洲中部和东南亚等热带地区，以非洲的产量最多，占了世界总产量的60%以上。多个种植可可的国家，其经济收入主要来自于可可的生产。

世界著名的可可生产国

科特迪瓦，也即象牙海岸，是世界上最大的可可生产国和出口国，世界近43%的可可豆产于这里，可可豆的质量也闻名于国际市场，国际市场上的可可价格常常受这里的局势影响。可可豆是这个国家最主要的经济来源之一，可可豆的销售是由政府控制的，但近年来政局不稳，对可可豆的产量有一定的影响。

加纳，世界第二的可可种植国，曾经是世界第一，但古老的农场，落后的种植方法和经营方式，使产量得不到提升。

印度尼西亚，产量仅次于加纳，但除了出自爪哇的品种，可可豆质量比较一般。

尼日利亚，产量排名第四，但由于农场老化，老的可可树不能再结果，又没有再种植新的，所以产量在不断下降。

巴西，曾经也是可可豆的生产大国，但由于一种叫“扫帚病”的病害大肆侵略巴西的农场，使产量大幅下降。

委内瑞拉、厄瓜多尔等，这些国家的产量都比较低，但生产的都是世界上质量最好的可可豆，如精致、坚硬、有辛辣味的chuaó，有特殊茉莉香味的nacional，等等。

From

> 从可可树

COCOA TREE

To 到可可豆

当你享受着一杯美味的可可饮料时，或者有滋有味地嚼着一块巧克力时，可否知道你手中的佳品经历了一个怎样的“生命历程”呢？每一颗可可豆都来之不易。全球对可可豆的需求逐年增加，质量要求也是越来越高，但可可豆的产量却不能迅速提高，高质量的可可豆更是难求，病虫害每年都毁掉了不少可可。所以当你享受高品质的可可或巧克力时，就不要埋怨它的价钱高了。

世界上有很多可可巧克力加工厂，大部分在欧洲和美国地区。可可豆收获后首先会进行初步处理，然后再由销售商运往各地的加工厂进行加工。



可可豆的初步处理：

采摘：可可果荚容易损坏，而且直接长在枝干上，所以要用枝剪小心剪下。

剖开：可可豆采摘后要迅速处理，用刀剖开，连果肉一起取下，果肉和粘液可使可可豆停止发芽。

发酵：取下的可可豆被放在蕉叶或木盒子里进行发酵，由白色转变为红褐色，香味也逐渐产生。

干燥：发酵后的豆子被放在席子上干燥，水分从60%下降到7%左右。

以上的这些处理一般都是在种植园里进行的，采用的是原始的、纯手工的操作。



从可可豆到可可粉

新鲜的可可豆运往可可巧克力加工厂后，要经过清洗、烘烤、压榨等一系列加工程序，最后制成可可粉和精制巧克力块。

可可豆 → 清洗 → 烘烤 → 碾磨和提纯 → 可可液 → 加热和压榨 → 可可脂和可可粉饼

可可粉饼 → 去酸（增加碳化钙以去除酸味，并提升可可的香味）→ 可可粉（经过细磨后即成幼滑的可可粉，用于制作饮品和烹调）

可可脂 → 巧克力浆（和砂糖、牛奶、乳化剂等一起加进可可液中搅拌混合、磨细，进行精炼）
→ 精制巧克力块（经过调温、成形后即成精制巧克力块，用于制造各式巧克力）



可可粉



巧克力粉

可可粉选购小提示：

以粉质干燥幼滑，颜色纯净，没有杂质的为佳。可可粉分原味和甜味两种，原味可可粉味道香纯，香味清淡，而甜味可可，味道香甜，香味浓郁。

原味可可粉

甜味可可粉



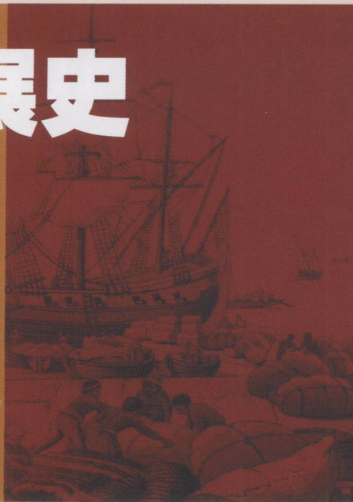
优质的可可粉



劣质的可可粉

> 巧克力的发展史

Chocolate History



可可的魅力使人类不断去追逐它，巧克力同样让人倾心。可可与巧克力的关系非常密切，所以当我们讲过可可的历史后，不得不再说一下巧克力的发展史，因为它们属于同一部历史。从可可到巧克力，是一个发展，是一个从单一到多元化的发展。要读懂巧克力的发展史，有几个关键词是不可不知的。

关键词

库恩纳德·范·豪顿 (Coenraad van Houten)

一直到19世纪20年代，饮用可可的方法都是比较传统的——把可可豆磨碎，加入香料、热水搅匀饮用。这种饮用方法存在一个问题：当可可变凉或放置不动时，液体就会离析，产生沉淀。直到1828年，荷兰人库恩纳德·范·豪顿发现了解决这个问题的办法，它发明了一种用水的压榨机，可以把可可中的可可脂榨取出来，留下压缩的“糕饼”，这种“糕饼”可以粉碎成粉末状，这可以说是最早产生的可可粉。可可粉与可可脂的分离，不但使可可的饮用口感更好，更为巧克力块的产生奠定了基础。

范·豪顿没有停止对可可粉的研究工作，后来他又首次为可可粉引入去酸工序，提高可可粉的碱性，增加了可可粉的可溶性。这一工序导致了即溶巧克力的出现，加上当时可可税的降低，使可可和巧克力饮料开始走向大众。

关键词

瑞士巧克力

瑞士巧克力是现在最知名的、品质最好的巧克力之一。虽然瑞士人比较晚才产生巧克力工业，18世纪中叶才通过意大利人发现巧克力，但瑞士巧克力的发展却非常快，他们从意大利等地方学习加工方法，并加以改善，很快就推出了多种巧克力品种，并于1931年，在洛桑加工厂创造出了到现在还为很多人所钟爱的榛子巧克力。

关键词

牛奶巧克力

在 19 世纪的中叶，欧洲的巧克力制造商都在把牛奶和可可粉混合，试图制造出牛奶巧克力块，但都失败了，1866 年，约瑟夫·弗赖尝试用可可液、糖和可可脂混合，结果他成功地做出了第一块固体食用巧克力。当时瑞士的雀巢公司恰好制成了干奶粉，于是固体巧克力与干奶粉便结合出牛奶巧克力块。

关键词

精练工序

1879 年，瑞士人鲁道夫·莲（Rodolfe Lindt）发明了巧克力的“精练工序”，就是将可可脂加进可可液中，用较长的时间进行揉制，使最终制造出来的巧克力更有光泽，更加幼滑，还可以减少酸味。这一工序一直沿用至今。

关键词

代可可脂

巧克力的市场需求迅速的扩大，但可可脂这种巧克力的必需材料却渐渐满足不了市场需求，一方面是因为可可的产量不高，另一方面是可可脂除了用于制作巧克力外，其他食品、化妆品等对它也有大量的需求。可可脂的紧俏使巧克力的制造成本一直居高不下，直到 20 世纪 60 年代，日本人用棕榈油代替可可脂生产巧克力，并且取得了成功。代可可脂的出现一方面极大地降低了巧克力的生产成本，另一方面也使巧克力的产量大幅提高，此时，巧克力才真正脱去奢侈的外衣，走进平民的生活。

巧克力的典型风味

瑞士：瑞士巧克力是欧洲风味巧克力的代表，其口味非常纯正，世界上最好的牛奶巧克力很多都产自瑞士。

英国：英伦风味的巧克力制品，奶味浓郁，口感非常甜美。

意大利：意大利人总在他们的巧克力里融入爱的气息，诱发你天堂般的感观享受。

比利时：比利时的巧克力经常透着华贵与热情，巧克力什锦礼品盒就是比利时人发明的。

美国：美式风味的巧克力制品，味道香纯，多吃不腻。

巧克力的分类

CHOCOLATE
SORT

第一块固体巧克力产生以后，巧克力又变化出多个品种。现在固体巧克力一般可分为四类：黑巧克力(dark chocolate 或纯巧克力)，可可脂含量不低于18%，乳质含量少于12%，主要成分是可可粉；牛奶巧克力(milk chocolate)，至少含10%的可可粉及12%以上的乳质；不含可可脂的巧克力(chocolate compound)；白巧克力(white chocolate)，不含可可粉，但可可脂含量不低于20%。

黑巧克力

有人认为黑巧克力才是真正的巧克力。黑巧克力含有丰富的可可粉，牛奶成分少，含糖量也很低，有浓郁的可可香味，没有甜腻的味道，反而有淡淡的苦味，有人接受不了，但有人却偏爱这种苦甜交融的味道，可可的芳香会在唇齿间久久停留，让人回味无穷。

牛奶巧克力

据调查，牛奶巧克力是最受中国人欢迎的，也是最普遍的巧克力品种，在我国市场上，不管是进口、合资还是国产的产品，都是以牛奶巧克力占绝对份额。牛奶巧克力的可可粉含量较少，所以没有苦味，但其中的可可脂成分又使它不失可可的香味，而添加的丰富牛奶成分，使口感更甜滑，浓郁的甜味和奶味是牛奶巧克力吸引人的地方。

白巧克力

也有人认为白巧克力不算巧克力，因为它不含有可可粉，只有可可脂、乳制品和糖等成分，口感与一般的巧克力也不同，但它的可可脂成分使它同样具有可可的香味，现在的巧克力分类标准也把它划分为巧克力了。白巧克力相对牛奶巧克力来说，甜味、奶味都更浓，所以还是很受偏爱这种味道的人追捧。

不含可可脂的巧克力

为了降低成本，生产商在生产巧克力时使用“代可可脂”来替代从可可豆中提炼的可可脂，生产出来的巧克力虽然有巧克力的味道，但质量却跟真正的巧克力差很远。中国颁布《巧克力及巧克力制品标准》后，这些产品只能称为巧克力糖果或巧克力风味食品了。



牛奶巧克力的鉴别

牛奶巧克力的演变形式有很多,除了单纯的牛奶巧克力外,还有果仁巧克力、巧克力夹心、巧克力太妃糖等等,外形也不单是方块形,三角形、圆形、心形、榄核形……比比皆是,总是那么吸引人的眼球。但是,到底什么样的巧克力才是最好吃的呢?

从品种上说可谓各有所好,但不管什么品种都有一个关于“优质”的标准。要鉴别巧克力,主要就是观察巧克力的色、香、味。



色, 不止是指颜色,还包括外形。优质的牛奶巧克力呈棕褐色,表面光滑细腻,掰开后,断面的组织是均匀细密的。如果表面粗糙,布满划痕,断面布满蜂窝状小孔,这就说明是劣质的巧克力。

香, 是打开包装后,马上闻到的浓郁香味,这香应该包含可可的醇香、牛奶的乳香和糖分的甜香。如果打开包装后闻不到香味,或缺失了主要的可可香味,就说明不是优质的巧克力,如果闻到臭味、肥皂味等不良气味,这巧克力就肯定不能吃了。

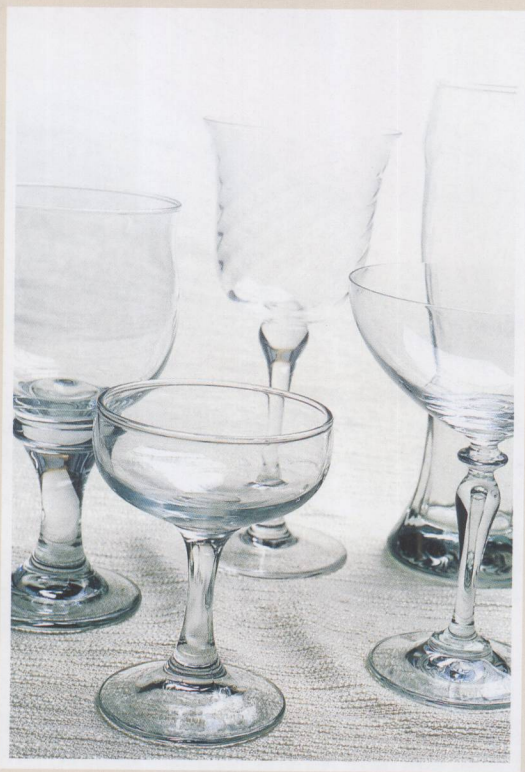
味, 就是吃的口感和味道。因为牛奶巧克力的熔点跟人的口腔温度基本一致,所以巧克力放进嘴里含一会后就会迅速融化,变成柔滑的液体,口感很细腻,有丝绸般的感受,不会粘连在牙齿上。在味道上,除了有甜味、牛奶味外,还有浓郁而清香的可可味。当巧克力在嘴里溶化,正是各种味道交融之时,仿如爱情的滋味。

另外,制作优质牛奶巧克力的成本比较高,一些价格低廉的产品通常是掺杂一些劣质原料在里面的,最好不要购买。当然,价钱并不是标准,最高价的产品,质量不一定是最好的。选购时还要注意外包装,看有没有标明生产日期和厂家地址。最好是购买一些有质量保证的品牌。

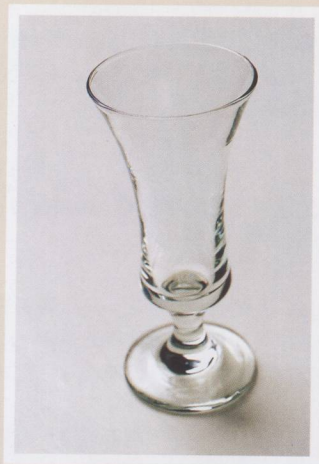
M I L K
C H O C O L A T E

调制 及 饮用

器 具



冻饮杯：用于出品冻可可饮品。



量杯：用于计量材料分量。



奶壶：做花式可可时使用。



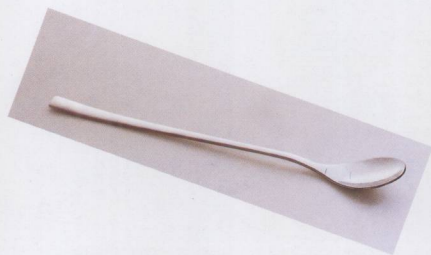
杯具：一般用来装热饮的可可。



浅锅：一般用于冲煮可可。



电磁炉：用于加热或冲煮各种热可可。



冲调匙