



中国轻工业出版社 | 全国百佳图书出版单位





Penguin
Random
House

A Dorling Kindersley Book www.dk.com

Original Title: Chocolate—Indulge your inner chocoholic
Photography William Reavell

Copyright © 2016 Dorling Kindersley Limited,
All rights reserved. No part of this publication may be
reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted
in any form or by any means, electronic, mechanical,
photocopying, recording or otherwise, without the prior
written permission of the copyright owner.

图书在版编目(CIP)数据

浓情巧克力 / (英)拉姆齐(Ramsey, D.)著;
张新奇译. —北京:中国轻工业出版社, 2018.7
ISBN 978-7-5184-1924-1

I. ①浓… II. ①拉… ②张… III. ①巧克力糖—基
本知识 IV. ①TS246.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第063365号

责任编辑:钟雨

策划编辑:李亦兵 伊双双

责任终审:张乃柬

封面设计:奇文云海

版式设计:锋尚设计

责任校对:李靖

责任监印:张可

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:鸿博昊天科技有限公司

经销:各地新华书店

版次:2018年7月第1版第1次印刷

开本:889×1194 1/16 印张:14

字数:200千字

书号:ISBN 978-7-5184-1924-1

定价:98.00元

邮购电话:010-65241695

发行电话:010-85119835 传真:85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请与我社邮购联系调换

161362S1X101ZYW

作者简介

多姆·拉姆奇(Dom Ramsey)是一名英国巧克力专家,是“从原料到产品”巧克力的创始人,也是世界上目前为止运营时间最长的巧克力博客Chocablog的编辑。

他还是一位国际巧克力比赛的职业裁判员。在他自己的厨房实验多年后,多姆创办了荣获国际巧克力大奖的公司戴姆逊。

ACKNOWLEDGMENTS

Dom Ramsey would like to thank:

Margaux Benitah, Nat Bletter, Susana Cárdenas, Bob and Pam Cooper, Tim Davies, Mireille Discher, Lee Donovan, Jennifer Earle, Peter Galbavy, Laurent Gerbaud, Simon and Amy Hewison, Spencer Hyman, Kate Johns, Hazel Lee, Harmony Marsh, Samuel Maruta, Kim Russell, and Angus Thirlwell.

DK would like to thank:

Sara Robin for photography styling and art direction,
Jane Lawrie for food styling, Linda Berlin for prop styling, Susannah Ireland for additional photography, Philippa Nash
for design assistance, Amy Slack for editorial assistance,
Steve Crozier for retouching images, Corinne Masciocchi for proofreading,
and Vanessa Bird for indexing.

PICTURE CREDITS

The publisher would like to thank the following for their
kind permission to reproduce their photographs.

(Key: a—above; b—below/bottom; c—centre; f—far; l—left; r—right; t—top)

10 Dorling Kindersley: Gary Ombler/Royal Botanic Gardens, Kew (bl). 21 Library of Congress, Washington, D.C. (tr). 27 Dom Ramsey: (cr). 32 Dom Ramsey: (crb). 33 Dom Ramsey: (tc, br). 51 Dorling Kindersley: Gary Ombler / L'Artisan du Chocolat (cr). 51 Dorling Kindersley: Gary Ombler / L'Artisan du Chocolat (br). 60 Bertil Åkesson: (crb). 64 Dom Ramsey: (br). 65 Dom Ramsey: (t, b, cr). 86 Dom Ramsey: (br). 87 Dom Ramsey: (tl, ca, b). 116 Laurent Gerbaud: (br). 117 Laurent Gerbaud: (ca, b). Dom Ramsey: (tl). 132 Jason Economides: (br). 133 The International Chocolate Awards: Giovanna Gori (b). Dom Ramsey: (tl).

All other images © Dorling Kindersley

For further information see: www.dkimages.com

关于地图的说明

57-95页中可可豆的图标代表知名的可可产地。黄色阴影标识的区域代表大片的可可产区——可能在多国国境线以内或相似的气候环境中——此标识只受地理区域的约束。

A WORLD OF IDEAS:
SEE ALL THERE IS TO KNOW

www.dk.com



目录

情迷巧克力	6
本书的贡献者们	7
初识巧克力	8
巧克力演化史	10
新式巧克力	12
巧克力的起源	14
可可的饮用	16
可可的旅行	18
巧克力的演化	20
关于可可贸易	22
从可可树到巧克力	24
商品贸易	52
直接贸易	54
什么是公平贸易	55
巧克力溯源	56
非洲	58
在幕后——从原料到产品的巧克力制作者	64
加勒比地区	66
美洲	72
在幕后——种植农	86
亚洲和大洋洲	88
挑选巧克力	96
做出最佳的选择	98
黑巧克力系列	104
牛奶巧克力系列	106
白巧克力系列	108
什么是有机巧克力	110
生巧克力	112
巧克力商店	114
在幕后——巧克力师	116
巧克力对我有益处吗	118
为巧克力痴迷	120
品鉴巧克力	122
如何品尝巧克力	124

在幕后——专业的巧克力品鉴者	132
应该如何储藏巧克力	134
制作巧克力	136
从原料到产品巧克力	138
在幕后——“从原料到产品”的巧克力师	158
制作甘纳许	160
制作松露巧克力	162
巧克力注模	164
巧克力制品	166
享用巧克力	168
无面粉巧克力杏仁圆环蛋糕	170
巧克力舒芙蕾配花生占督雅巧克力	172
枫糖巧克力海盐布丁	174
黑巧克力芝士蛋糕	176
萨赫蛋糕	178
黑巧克力黑啤酒蛋糕	180
巧克力樱桃慕斯配意式黑醋	182
茼蒿柠檬巧克力	184
鲜蒜松露巧克力	186
松露巧克力精选	188
巧克力布里欧修面包	190
泡芙塔配尚帝伊奶油	192
巧克力马卡龙配红酒甘纳许	194
蓝莓白巧克力挞	196
白巧克力山核桃蛋黄蛋糕	198
布朗尼布丁	200
琴键曲奇	202
鸭肉	204
古巴风味小胡瓜番茄	206
危地马拉特色可可饮料	208
巧克力火锅	210
仔姜茴香冰淇淋	212
巧克力蜂蜜雪芭	214
蟋蟀之夜鸡尾酒	216
术语汇编	218
索引	219











目录

情迷巧克力	6
本书的贡献者们	7
初识巧克力	8
巧克力演化史	10
新式巧克力	12
巧克力的起源	14
可可的饮用	16
可可的旅行	18
巧克力的演化	20
关于可可贸易	22
从可可树到巧克力	24
商品贸易	52
直接贸易	54
什么是公平贸易	55
巧克力溯源	56
非洲	58
在幕后——从原料到产品的巧克力制作者	64
加勒比地区	66
美洲	72
在幕后——种植农	86
亚洲和大洋洲	88
挑选巧克力	96
做出最佳的选择	98
黑巧克力系列	104
牛奶巧克力系列	106
白巧克力系列	108
什么是有机巧克力	110
生巧克力	112
巧克力商店	114
在幕后——巧克力师	116
巧克力对我有益处吗	118
为巧克力痴迷	120
品鉴巧克力	122
如何品尝巧克力	124

在幕后——专业的巧克力品鉴者	132
应该如何储藏巧克力	134
制作巧克力	136
从原料到产品巧克力	138
在幕后——“从原料到产品”的巧克力师	158
制作甘纳许	160
制作松露巧克力	162
巧克力注模	164
巧克力制品	166
享用巧克力	168
无面粉巧克力杏仁圆环蛋糕	170
巧克力舒芙蕾配花生占督雅巧克力	172
枫糖巧克力海盐布丁	174
黑巧克力芝士蛋糕	176
萨赫蛋糕	178
黑巧克力黑啤酒蛋糕	180
巧克力樱桃慕斯配意式黑醋	182
茼蒿柠檬巧克力	184
鲜蒜松露巧克力	186
松露巧克力精选	188
巧克力布里欧修面包	190
泡芙塔配尚帝伊奶油	192
巧克力马卡龙配红酒甘纳许	194
蓝莓白巧克力挞	196
白巧克力山核桃金黄蛋糕	198
布朗尼布丁	200
琴键曲奇	202
鸭肉	204
古巴风味小胡瓜番茄	206
危地马拉特色可可饮料	208
巧克力火锅	210
仔姜茴香冰淇淋	212
巧克力蜂蜜雪芭	214
蟋蟀之夜鸡尾酒	216
术语汇编	218
索引	219





情迷巧克力

本书将会引领你探寻巧克力的世界，并帮助你理解从可可树到巧克力的整个生产流程，同时带你探索世界上主要的可可产区。书中也会讲解如何选择高品质的巧克力，让你每次品尝时都有上佳的感受。与此同时，我们还会告诉你如何在家中用可可豆、糖和一些简单的设备创造出属于你自己的巧克力。书中汇集了由世界顶级的巧克力师、甜点师以及巧克力专家为您展示的精彩配方，尽情体验吧！

巧克力背后的人和传统

当我在2006年开始巧克力之旅时，我对这种黑色的、神秘的食物知之甚少。当我品尝了一些手工制作的新鲜松露巧克力和单品手工巧克力之后，我便深深地为之倾倒了。不仅由于巧克力的味道本身，更在于巧克力背后的那些人，他们让我看到了美妙的巧克力世界——富有创意的巧克力师，在巧克力的制作上倾注了他们全部的热情；以及那些种植可可的辛勤的农民，是他们让这一切成为现实。这些人的精神鼓舞我开创了自己的“从原料到产品”的巧克力公司——戴姆森巧克力。开设公司的目的非常简单——尽我所能，制作出最好的巧克力。

巧克力的世界十分精彩且富有吸引力。希望本书能够带领您深入领略巧克力的魅力所在，正如当初那些英雄们带给我的鼓舞一样。

多姆·拉姆齐 (DOM RAMSEY)

本书的贡献者们

以下这些国际甜点师、巧克力师、调酒师和美食作家们为本书贡献了丰富的香甜可口的巧克力配方。

布鲁诺·布列莱特

布鲁诺曾获得过国际奖项，同时是英国布鲁诺甜点咖啡店的合伙人。布鲁诺成长于法国里昂，是一名优秀的餐饮业者和配方开发者。

卡洛琳·布雷瑟顿

卡洛琳是一名美食作家，著有包括DK出版集团畅销书《从零开始学烘焙》等五部著作。她对新鲜原料和现代餐饮有极大的热情，尤其是在甜点方面。卡洛琳现在在美国北卡罗来纳州工作。

杰西·卡尔

杰西在美国弗吉尼亚州长大，从小就喜欢为他的祖父母调制各种饮品。在纽约第一大厦沙龙做调酒师的经历更丰富了他的阅历。杰西现在住在新奥尔良，是两家酒吧的负责人。

米卡·卡尔希尔

米卡是一名美食作家、食品科学家、产品研发人员和美食品鉴师。他曾在绿与黑巧克力店和Pump街巧克力烘焙店工作过。

丽莎贝兹·弗兰纳根

丽莎贝兹是一名巧克力师，同时也是一名巧克力评论家。她经营着一家高级巧克力店和一家甜品店，每周会在她的博客“顶级巧克力”上发表文章。

夏洛特·弗劳尔

夏洛特是苏格兰帕斯郡的一名巧克力师，擅长从世界各地取得各种野生香料，在巧克力中添加属于自己的独特香味。

布里安·格拉汉姆

布里安是“从原料到产品”巧克力公司Fruition的创始人，公司位于纽约卡茨基尔山。在成为巧克力师之前，布里安是一名在纽约伍德斯托克工作的甜点师。

克里斯蒂安·亨伯

克里斯蒂安是一名厨师和甜点师，曾在数家德国知名的餐馆工作。克里斯蒂安是一名DK出版集团的签约作家。

艾迪·金伯

艾迪是一名英国的烘焙师、美食作家。他著有三本烹饪指导书，同时也是知名美食博客“烘焙男孩”的作者。

威廉（比尔）·麦卡利克

比尔是纽约一家烹饪学院的指导教师。他曾在欧洲接受厨艺训练，在亚洲糕点比赛获奖，随后移居伦敦，在哈罗德百货监管所有的巧克力和甜点。2005年，他在英国创立了汉斯·斯隆巧克力店。

玛丽希·E. 普里西拉

玛丽希曾获得过国际巧克力大赛奖项，同时是南美和西班牙知名的烹饪和厨艺作家。她也是格兰可可公司的总裁，这家公司主要对拉丁美洲的高级可可豆进行研究。

保罗·A. 杨

保罗是一名知名巧克力师、一家巧克力店的拥有者，也是英国伦敦的美食作家。保罗曾经在澳门皮埃尔·怀特餐厅任甜点主厨。2014年，保罗获“英国杰出巧克力师”称号。



初识巧克力

4000多年来，人们一直通过不同的方式来享受巧克力。让我们一起探寻巧克力令人难以置信的发展旅程，看看它是如何变成我们现在所痴迷的样子。

巧克力演化史

在19世纪中叶之前，巧克力曾被视为一种带有苦味和香气的饮料。随后，巧克力块就迅速风靡了全世界。今天，另一次巧克力改革正在进行——这次国际性的手工巧克力运动，旨在用更新鲜的原料，用手工技法制作出品质更高的巧克力。

巧克力图书馆
现在越来越多的国际
巧克力制作者制作风
味优秀的、从原料到
产品的巧克力。

一种全新的方式

J.S. Fry & Sons在19世纪中叶制作出了世界首个巧克力块，从此糖果公司就开始与人类一直以来食用巧克力的习惯作“斗争”。由于使用了新的形式和新的风味，制造商不懈地寻找新的方法来吸引人们的注意力。

大型巧克力制造商面对着一项巨大挑战——要如何制造出足够的巧克力来满足人们日益增长的消费需求。与此同时，生产商们还要想办法减少成本，这就意味着

生产商需要找出高产且价格合适的可可品种。每年，数百万吨的廉价可可可通过流通渠道进入糖果生产厂家，变成我们喜爱的巧克力糖果。然而，许多大型糖果制造商在这时已经预见到了问题的关键，即可可自身的品质。

手工巧克力运动势头渐强，也更为重视巧克力豆的品质、风味和可持续发展。全球的手工巧克力师正在推进一项新概念——即从可可豆到巧克力块的全程加工。

从原料到产品

手工巧克力师对巧克力品质有着极为严苛的把控。他们从一开始就小心地对待可可豆，以期从中获得尽可能完美的风味。

巧克力有时会被放置一段时间，这样可以引入、产生一些更为丰富的风味。

可可豆荚是由农民加工的；手工巧克力师通常与农民一起处理豆荚，以便提升质量。

可可膏中加入了天然香料，同时经过精炼提纯，由此可以获得完美的风味和质感。

可可豆经由巧克力师仔细烘烤，来提升其香气。





新式巧克力

手工巧克力师正站在全球巧克力革命的中心地带。他们正坚守着产品的品质、稳定性和职业道德，他们定会引领世界巧克力行业的新风潮。

公平贸易和有机食品

许多制作者已经在推动巧克力的可追溯性和可持续发展。目前，人们已经意识到在这个产业链的底端，依然有很多地区被贫困和童工问题困扰，这亟须巧克力的生产过程更加的公平、可持续化。越来越多的品牌加入公平贸易基金会，手工巧克力师可以直接和农民合作，用更高的溢价收购优质风味的可可豆，从而改善产品质量。

从原料到产品

在20世纪90年代中叶，一些美国的巧克力爱好者对超市中的巧克力感到厌倦，他们决定亲自从源头开始制作高品质的巧克力。他们就是第一批从原料到产品的巧克力创造者，他们对从可可豆到巧克力块的全部工序都亲自把控。

他们从一开始就尽力选用最优质的原料以及建造处理原料的机器。他们向消费

者推出了和以往不同的巧克力。手工巧克力师的数量不断增加，目前在美国已经有超过300名手工巧克力师。

起初，这一做法在世界其他地方并未流行开来，但随着机器制作的成本下降，越来越多的手工巧克力师在世界各地出现——他们每个人都有自己制作巧克力的独特方法，对巧克力的品质和风味有着饱满的热情。