

J. CHOCOMANIA. 1964

by Koyama

Discovery of New World of Chocolate
Columbus was the first Japanese to discover
Cocoa beans in the New World
Laying the foundation for the Japanese
from the result of the discovery

来自日本的世界第一的巧克力

外国最佳巧克力师傅奖得主

Chocolat Japonais

小山进的 顶级食感巧克力

(日) 小山进 著

谭颖文 译

辽宁科学技术出版社

Chocolat Japonais

小山进的 顶级食感巧克力

(日) 小山进 著
谭颖文 译

辽宁科学技术出版社
沈 阳

Original Japanese title:Chocolat Japonais

Copyright ©2012 Susumu Koyama

Photographs by Naoto Ishimaru

Original Japanese edition published by SHIBATA PUBLISHING Co.,Ltd

Simplified Chinese translation rights arranged with SHIBATA PUBLISHING Co.,Ltd

Through the English Agency(Japan)Ltd.and Eric Yang Agency

© 2016, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由SHIBATA PUBLISHING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63号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

小山进的顶级食感巧克力 / (日) 小山进著; 谭颖文译.

—沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2016.8

ISBN 978-7-5381-9818-8

I. ①小… II. ①小… ②谭… III. ①巧克力糖—制作
IV. ①TS246.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第111891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25号
邮编: 110003)

印刷者: 辽宁一诺广告印务有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168mm × 236mm

印 张: 11

字 数: 200千字

出版时间: 2016年8月第1版

印刷时间: 2016年8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

制作助理

白坂优子 吉川由香 内海祐辉 (eS OYAMA)
& eS KOYAMA 全体职员

特别鸣谢敬称略, 五十音顺

André Deberdt (KAOKA创始人)

今西公彦 (陶艺家)

小方真弓 (Cacao Hunter)

久住有生 (抹灰工匠)

三星园上林三入本店 (宇治茶销售)

Gianluca Franzoni (Domori创始人)

Daniel Arturo (智利可可种植园继承人)

(株)堀田腾太郎商店 (宇治制茶咨询)

松下裕崇 (园艺师)

书 号: ISBN 978-7-5381-9818-8

定 价: 45.00 元

写在前面 4
在参考本书制作巧克力前 9

第1章

了解可可来扩展自己的想象力 10

“可可是水果”
在马达加斯加邂逅了3种可可
可可的“品种”与“产地”
制造是从“发酵”开始
干燥
漂洋过海、烘焙
变成流体
巧克力的完成
公平贸易

第2章

巧克力糖的创作 34

特制纯苦巧克力 36

Special bitter

制作甘那许 37
用食物调理机制作甘那许 42
用Stephan制作甘那许 44
用真空搅拌机制作甘那许 45
用切割器切割成形
 倒进去凝固 46
 用切割器切开 47
 披覆 48
制作巧克力的环境 49
保存巧克力糖的环境 49
巧克力糖完成品的保存 49
巧克力的调温 50
 大理石调温法 51
 冰水冷却法 52
 室温静置法 52
 碎巧克力法 53
 微波炉调温法 53

Photographer

石丸直人 Naoto Ishimaru

Assistant to photographer

冈崎智子 Tomoko Okazaki

Director

浅井裕子 Yuko Asai

Editor

横山せつ子 Setsuko Yokoyama

Designer

筒井英子 Hideko Tsutsui

01

品尝可可的乐趣 54

特制牛奶巧克力 54 · 56

Special milk

圣彼拉诺75%巧克力 58 · 60

Sambirano 75%

圣彼拉诺51%牛奶巧克力 59 · 61

Sambirano milk 51%

葛兰德巧克力 62

Grand cacao

丹尼尔巧克力 64

Daniel

02

酒精带来的温和融口感 68

香槟松露 68 · 70

Truffe champagne

朗姆酒 72

Rhum de Cuba

熏香 74

Smoky

云顶 76

Springbank

胭脂红 78

Rouge

03

感受水果的香气、酸味
与果肉 80

黑醋栗 80 · 83

Cassis

百香果 80 · 84

Fruit de la passion

荔枝 81 · 85

Litchi

04

坚果飘香的果仁糖 86

榛果 86 · 88

Praline noisette

杏仁 90

Praline amande

白芝麻&夏威夷豆 92

Praline sesame blanc et
noix de macadamia

椰肉&杏仁 94

Praliné noix de coco et amande

05

焦糖与蜂蜜的柔软甘那许 96

盐味焦糖 96 · 98

Caramel au beurre salé

牛奶焦糖 100

Caramel au lait

异国风焦糖 102

Caramel exotique

冷杉蜂蜜 104

Miel de sapin

06

将香气萃取到极限后锁住 106

肉桂 106 · 108

Cannelle

香草 106 · 109

Vanille

咖啡 106 · 110

Café bitter

姜汁 106 · 111

Gingembre

最爱玫瑰 112

Guilty rose

07

向敬爱的料理人致意 114

红甜椒&血橙 114・116

Poiverrone rouge et
orange sanguine

番茄罗勒橄榄 118

To-ba-o

08

来自日本人DNA的创作 122

抹茶 122・124

Matcha

一休 126・128

Ikkyu

米曲味噌 127・129

Komekoji-miso

京番茶 130・131

Kyo-bancha

柚子 130・132

Yuzu

黑七味-YABAI- 130・133

Kuro-shichimi-YABAI-

款冬 134・135

Fukinoto

黑大豆酱油 134・136

Kurodaizu-shoyu

金芝麻 134・137

Sesame doré

小鼓 138

Sake japonais

忍者 142

Ninja

第3章

臣服于巧克力之下的甜点
——受乳化引导 144

巴布亚70%热巧克力 144

Chocolat chaud Papouasie70%

多明尼加72%热巧克力 144

Chocolat chaud Dominique72%

覆盆子冰巧克力 146

Ghocolat froid Framboise

抹茶热巧克力 147

Chocolat chaud Matcha

“凹陷”巧克力派 148・150

Terrine chocolat “hekkonda”

蒸烤巧克力 149・151

Souffle chocolat leget

费南雪巧克力 152

Financier chocolat

覆盆子费南雪巧克力 154

Financier chocolat et framboise

百香果费南雪巧克力 154

Financier chocolat et fruit de la passion

无名甜点 156

Namonaki kashi

小山奶酪+巧克力 158

Koyama cheese + chocolat

巧克力堡 160

Chocolate burger factory

覆盆子孟加里、果酱、百香果吉瓦纳 163

Manjari framboise、Confiture、Passion jivara

轻柔泡芙 166

Espuma

巧克力冰淇淋 168・169

Glacé au chocolat

巧克力雪酪 168・170

Sorbet au chocolat

“心意”的包装 172

后记 174

Chocolat Japonais

小山进的 顶级食感巧克力

(日) 小山进 著
谭颖文 译

辽宁科学技术出版社
沈 阳

Monsieur Koyama est l'un des chocolatiers les plus emblématiques et talentueux du 21^{ème} siècle.

Le Japon est sa patrie, mais le chocolat est son univers, son "violon d'Ingres".

Merci Monsieur Koyama de partager avec nous et le public du Salon du Chocolat votre précieux goût !

Sylvie Douce

Créateur et Commissaire Général du Salon du Chocolat

小山进是21世纪最具代表性、
也最有才华的巧克力师傅之一，
虽然他是日本人，但他的巧克力堪称世界级，
带给法国人的震撼，不输当年美籍摄影师曼雷（Man Ray）
的作品《Le Violon d'Ingres》。
谢谢你，小山先生！我们与前来参加巧克力沙龙展盛会的所有人，
都由衷地感激能品尝到你创作出来的绝佳美味。

Sylvie Douce

巧克力沙龙展创办人暨负责人

* Le Violon d'Ingres——在人称“蒙帕纳斯的琦琦（Kiki de Montparnasse）”爱莉丝·派恩（Alice Prin）酷似小提琴状的背部上，画上一对小提琴符号，震惊当时的人们，是美籍摄影师曼雷的代表性作品。

Un rapprochement des nations en douceurs.

Les chocolats de Susumu Koyama sont dignes des meilleurs que l'on peut trouver en France, et, en particulier à Paris. Il ne les imite pas, car il ajoute une originalité très personnelle. Défendre son métier, chez lui, est une cause qui mérite d'être saluée. Mais que cela ne l'empêche pas d'ouvrir un jour une boutique chez nous. Il s'y sentirait comme chez lui.

Jacques PESSIS

Président du Club des Croqueurs de Chocolat

通往甜点王国的道路。小山进的巧克力是在法国，尤其是巴黎最名副其实享有盛誉的作品，他不但不模仿他人，还会加入独特的创意，对于他在日本努力提供美味巧克力的坚持，值得赞扬。然而，要是有一天他到我们国家开设巧克力店，相信也不会有人有异议，因为就算是在法国他也一定能成功。

Jacques PESSIS

巧克力爱好者俱乐部会长

* 巧克力爱好者俱乐部——统称C.C.C.，由世界知名的巧克力爱好者组成的组织，每年10月会在巴黎举办的巧克力沙龙展上，公布“Les 150 meilleurs chocolatiers de France”（法国最佳巧克力师傅150人）。



写在前面

巧克力的世界是一种“抑制的美学”。

至少我是这么认为的，在挑战复杂的可可时，不但充满了刺激，同时也存在必须控制水分比例、受到制造与保存环境等条件限制。巧克力糖（bonbon Chocolat）就是要在受限制的小小的四方形里，力求完美的表现。

虽然属于禁欲派，但巧克力的世界却会让人忍不住被它吸引。

就像小时候我经常玩耍的京都小巷。

那条狭窄的小巷对于孩子来说，是一个必须在限制中创造出最大玩乐的场所，因此我依旧记得，当时我用泥巴做成馅饼，还想着要藏在哪里，好让自己第二天可以拿出来继续玩——我利用有限的空间和工具，努力下工夫的玩耍者。

两旁都是住宅，从大马路转进的小巷，形成了一个“长方形”的世界。

尽管今日的我已经是大人，但对我来说，“长方形”的巧克力糖世界，完全和那条小巷重叠在一起。

受到限制却又充满魅力的世界。

要是懂得享受这种限制的乐趣，那么之后创作的自由度，就能完全依个人的意志进行。就如同小时候忘却时间、只把心思放在玩耍上一样，我彻底地沉迷在巧克力的世界里。

写在前面 4

在参考本书制作巧克力前 9

第1章

了解可可来扩展自己的想象力 10

“可可是水果”

在马达加斯加邂逅了3种可可

可可的“品种”与“产地”

制造是从“发酵”开始

干燥

漂洋过海、烘焙

变成流体

巧克力的完成

公平贸易

第2章

巧克力糖的创作 34

特制纯苦巧克力 36

Special bitter

制作甘那许 37

用食物调理机制作甘那许 42

用Stephan制作甘那许 44

用真空搅拌机制作甘那许 45

用切割器切割成形

倒进去凝固 46

用切割器切开 47

披覆 48

制作巧克力的环境 49

保存巧克力糖的环境 49

巧克力糖完成品的保存 49

巧克力的调温 50

大理石调温法 51

冰水冷却法 52

室温静置法 52

碎巧克力法 53

微波炉调温法 53

Photographer

石丸直人 Naoto Ishimaru

Assistant to photographer

冈崎智子 Tomoko Okazaki

Director

浅井裕子 Yuko Asai

Editor

横山せつ子 Setsuko Yokoyama

Designer

筒井英子 Hideko Tsutsui

01

品尝可可的乐趣 54

特制牛奶巧克力 54 · 56

Special milk

圣彼拉诺75%巧克力 58 · 60

Sambirano 75%

圣彼拉诺51%牛奶巧克力 59 · 61

Sambirano milk 51%

葛兰德巧克力 62

Grand cacao

丹尼尔巧克力 64

Daniel

02

酒精带来的温和融口感 68

香槟松露 68 · 70

Truffe champagan

朗姆酒 72

Rhum de Cuba

熏香 74

Smoky

云顶 76

Springbank

胭脂红 78

Rouge

03

感受水果的香气、酸味
与果肉 80

黑醋栗 80 · 83

Cassis

百香果 80 · 84

Fruit de la passion

荔枝 81 · 85

Litchi

04

坚果飘香的果仁糖 86

榛果 86 · 88

Praline noisette

杏仁 90

Praline amande

白芝麻&夏威夷豆 92

Praline sesame blanc et

noix de macadamia

椰肉&杏仁 94

Praliné noix de coco et amande

05

焦糖与蜂蜜的柔软甘那许 96

盐味焦糖 96 · 98

Caramel au beurre salé

牛奶焦糖 100

Caramel au lait

异国风焦糖 102

Caramel exotique

冷杉蜂蜜 104

Miel de sapin

06

将香气萃取到极限后锁住 106

肉桂 106 · 108

Cannelle

香草 106 · 109

Vanille

咖啡 106 · 110

Café bitter

姜汁 106 · 111

Gingembre

最爱玫瑰 112

Guilty rose

07

向敬爱的料理人致意 114

红甜椒&血橙 114・116

Poiverone rouge et
orange sanguine

番茄罗勒橄榄 118

To-ba-o

08

来自日本人DNA的创作 122

抹茶 122・124

Matcha

一休 126・128

Ikkyu

米曲味噌 127・129

Komekoji-miso

京番茶 130・131

Kyo-bancha

柚子 130・132

Yuzu

黑七味-YABAI- 130・133

Kuro-shichimi-YABAI-

款冬 134・135

Fukinoto

黑大豆酱油 134・136

Kurodaizu-shoyu

金芝麻 134・137

Sesame doré

小鼓 138

Sake japonais

忍者 142

Ninja

第3章

臣服于巧克力之下的甜点

——受乳化引导 144

巴布亚70%热巧克力 144

Chocolat chaud Papouasie70%

多明尼加72%热巧克力 144

Chocolat chaud Dominique72%

覆盆子冰巧克力 146

Ghocolat froid Framboise

抹茶热巧克力 147

Chocolat chaud Matcha

“凹陷”巧克力派 148・150

Terrine chocolat “hekkonda”

蒸烤巧克力 149・151

Souffle chocolat leget

费南雪巧克力 152

Financier chocolat

覆盆子费南雪巧克力 154

Financier chocolat et framboise

百香果费南雪巧克力 154

Financier chocolat et fruit de la passion

无名甜点 156

Namonaki kashi

小山奶酪+巧克力 158

Koyama cheese + chocolat

巧克力堡 160

Chocolate burger factory

覆盆子孟加里、果酱、百香果吉瓦纳 163

Manjari framboise、Confiture、Passion jivara

轻柔泡芙 166

Espuma

巧克力冰淇淋 168・169

Glacé au chocolat

巧克力雪酪 168・170

Sorbet au chocolat

“心意”的包装 172

后记 174

在参考本书制作巧克力前

- 本书使用的巧克力，皆清楚标示“黑巧克力”、“牛奶巧克力”、“白巧克力”，且这些巧克力皆为调温巧克力，也会标示品牌和可可含量（2012年9月资讯）。
- 黑巧克力通常又有纯苦巧克力、深黑巧克力、诺亚尔巧克力（Noir）等名称。
- 本书中的“可可脂”英文名称为“cocoa butter”。
- 淡奶油如果没有特别标示，就是使用乳脂含量35%的淡奶油。
- 转化糖如果没特别标示，就是使用液体状（liquid）的制品，但部分食谱里使用的成品中，已经含有转化糖，所以也有可能是使用糊状（paste）的制品。
- 黄油如果没有特别标示，就是使用无盐黄油。
- 巧克力糖的分量都是指1个模型框的量，标示的尺寸为模型框内侧尺寸。

本书使用的巧克力

* 品牌一览表

■ 黑巧克力	
Araguani	可可含量72% / VALRHONA
Arriba National 75%	可可含量75% / DOMORI
Arroyo 72%	可可含量72% / KAOKA
Equatoriale noire	可可含量55% / VALRHONA
Extra Bitter	可可含量61% / VALRHONA
Caraiibe	可可含量66% / VALRHONA
Guanaja	可可含量70% / VALRHONA
São Tome 66%	可可含量66% / KAOKA
Sambirano 75%	可可含量75% / DOMORI
Sur del Lago 75%	可可含量75% / DOMORI
Dark3815	可可含量58.2% / CALLEBAUT
3 Continents 61%	可可含量61% / KAOKA
Noir Intense	可可含量66.4% / Belcolade
Noir Collection Ecuador	可可含量71.6% / Belcolade
Noir Collection Papua New Guinea	可可含量65.9% / Belcolade
Noir Collection Peru	可可含量65.6% / Belcolade
P125Coeur de Guanaja	可可含量125% / VALRHONA
Pepa de Oro 80%	可可含量80% / KAOKA
Madong	可可含量70% / OPERA
Manjari	可可含量64% / VALRHONA
■ 牛奶巧克力	
Arriba Milk 50%	可可含量50% / DOMORI
Sambirano Milk 51%	可可含量51% / DOMORI
Jivara Lactee	可可含量40% / VALRHONA
Chocolat au lait	可可含量32% / KAOKA
Milk823	可可含量33.6% / CALLEBAUT
Lait Intense	可可含量38.6% / Belcolade
Lait Extra	可可含量32.2% / Belcolade
Lait Collection Costa Rica	可可含量38% / Belcolade
Lait Collection Venezuela	可可含量44.3% / Belcolade
Lait Supreme	可可含量38% / WEISS
■ 白巧克力	
Ivoire	可可含量35% / VALRHONA
Blanc Intense	可可含量35% / Belcolade
■ 可可膏	
Cocoa Pate Manjari	可可含量100% / VALRHONA



可可果的尺寸从手掌大到橄榄球大都有，果肉黏稠又有丰富的纤维素，而且像桃子一样紧紧包裹着种子。种子有20~50颗。

第1章

了解可可来扩展自己的想象力

Understanding cacao spurs the imagination

“可可是水果”

在4年前首度造访可可的产地厄瓜多尔，亲眼看到长在树上的可可果，在品尝新鲜果肉时，我受到了可可的强烈洗礼。

可可果里有被白色水嫩果肉紧紧包住的种子（“可可豆”的原料），果肉吃起来和山竹和荔枝一样非常多汁，可可果就是一种南国的“水果”。

正因为除了巧克力之外，再也没有任何食材会比它难以掌握来源和产地，所以在经过这次的体验后，我开始懂得以轻松的态度，来面对巧克力这种素材。

可可有许多非常具有特色的品种，有些品种的酸味很强，有些品种则具有浓烈苦味，所以从发酵开始，一连串又长又复杂的过程，会使它们分别成为不同的巧克力。对于探寻可可的种种个性，我乐在其中，同时还刺激了我在创作巧克力糖和甜点时的各种灵感。在本章中将探讨可可成为巧克力的一连串制作过程，希望大家能从中感受巧克力这项素材的美妙。我也要借此机会感谢身为可可猎人及我好友的小方真弓小姐，她从丰富的经验中提供给我许多颇具助益的知识。

左：可可的花苞约为5mm，即使开花也只有2cm左右。每半年会开花一次，虽然一棵可可树能开出好几千朵花来，但只有不到3%的可可能结果。

右：试着将种子剥开。紫色部分是多酚的来源，也是巧克力涩味和苦味的来源。

