

日本专业巧克力店首席巧克力大师

[日] 土屋公二 ◆著

周小燕◆译

Chocolats
de
Chocolatier

巧克力圣经

巧克力大师的美味秘诀



中国民族摄影艺术出版社

Chocolats
de
Chocolatier

巧克力圣经

[日]土屋公二◆著 周小燕◆译 巧克力大师的美味秘诀



中国民族摄影艺术出版社

版权所有 侵权必究

图书在版编目 (C I P) 数据

巧克力圣经:巧克力大师的美味秘诀 / (日) 土屋公二著;周小燕译著. -- 北京:中国民族摄影艺术出版社, 2015.10

ISBN 978-7-5122-0748-6

I. ①巧… II. ①土… ②周… III. ①巧克力糖-制作 IV. ①TS246.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第224045号

TITLE: [ショコラテイエのショコラ]

BY: [土屋公二]

Copyright © 2006 Koji Tsuchiya

Original Japanese language edition published by NHK Publishing, Inc.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with NHK Publishing, Inc., Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

本书由日本株式会社NHK出版授权北京书中缘图书有限公司出品并由中国民族摄影艺术出版社在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

著作权合同登记号: 01-2015-6297



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总策划: 陈庆

策划: 陈辉

设计制作: 王青

书 名: 巧克力圣经:巧克力大师的美味秘诀

作 者: [日] 土屋公二

译 者: 周小燕

责 编: 吴 叹 张 宇

出 版: 中国民族摄影艺术出版社

地 址: 北京东城区和平里北街14号 (100013)

发 行: 010-64211754 84250639 64906396

网 址: <http://www.chinamzsy.com>

印 刷: 北京美图印务有限公司

开 本: 1/16 185mm × 260mm

印 张: 10

字 数: 56千字

版 次: 2016年1月第1版第1次印刷

ISBN 978-7-5122-0748-6

定 价: 98.00元

目录

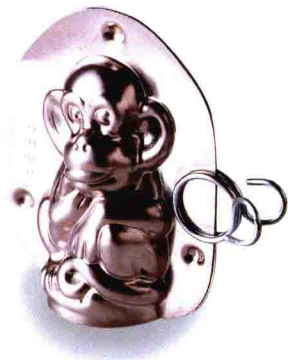


Le Savoir du Chocolat 了解巧克力

- 8 巧克力来源于可可
- 10 植物可可树
- 12 可可转化为巧克力
- 14 巧克力成分
- 16 调温巧克力的种类
- 18 可可变化而来的巧克力家族
- 20 调温巧克力
- 22 关于调温
- 22 使用大理石台时
- 24 使用碗时
- 25 白巧克力调温时

Variétés de Chocolat 巧克力家族

- 28 杏仁巧克力和糖渍橙皮巧克力
Amandes chocolat et Orangettes
- 30 杏仁巧克力
Amandes chocolat
- 32 糖渍橙皮巧克力
Orangettes
- 34 松露
Truffles
- 36 香草松露
Les Truffles à la Vanille
- 38 白兰地松露
Les Truffles au Cognac
- 40 夹心巧克力
Bonbons au chocolat
- 42 樱桃夹心巧克力
Cerises au kirsch
- 44 奶油夹心巧克力
Manon
- 46 造型巧克力
Moules à chocolat
飞机/熊/自由女神/12星座/猫/
电视/马/鲤鱼/公鸡/球/足球/鸡蛋
- 58 夹心造型巧克力
Bonbons au chocolat moulés
- 60 焦糖香草夹心
Caramel salé Vanille
- 62 无花果夹心
Figue
- 64 榛子夹心
Gianduja



巧克力的变奏曲



- 68 马卡龙
Macaron
- 70 苦甜巧克力夹心
Macaron au chocolat amer
- 72 罗勒夹心
Macaron au chocolat basilic
- 73 焦糖黄油夹心
Macaron au chocolat caramel beurre salé
- 74 饼干
Gâteaux secs
- 76 布列塔尼酥饼
Galette Bretonne au chocolat
- 78 钻石巧克力饼干
Diamant au chocolat
- 80 巧克力玛德琳
Madeleines au chocolat
- 86 香橙巧克力蛋糕
Cake chocolat à l'orange
- 92 栗子巧克力蛋糕
Gâteau chocolat aux marrons
- 98 冰激淋和沙冰
Glace et Sorbet
- 100 巧克力冰激淋
Glace au chocolat
- 101 覆盆子沙冰
Sorbet aux framboises
- 102 巧克力饮料
Boissons chocolats
- 104 牛奶
au lait
- 105 苦甜巧克力
Amer
- 106 香料
Epice
- 108 果酱
Confitures
- 110 香蕉、橙子和巧克力
Banane orange et chocolat
- 112 热带水果和白巧克力
Fruit des tropiques et chocolat blanc

Gâteaux Frais du Chocolat

巧克力糕点

- 116 巧克力布丁
Pudding au chocolat
- 120 巧克力奶酪蛋糕
Crémét d'Anjou
- 126 巧克力泡芙
Choux au chocolat
- 132 巧克力挞
Tarte au chocolat
- 138 覆盆子巧克力慕斯
Cacao aux framboises
- 144 草莓白巧克力蛋糕
Mariage
- 150 圣诞木柴蛋糕
Bûche de Noël
- 156 巧克力糕点用语

column

专栏 进一步了解巧克力

- 33 巧克力糕点和
制作糕点用的巧克力完全不同
- 85 巧克力制作过程
- 91 巧克力的历史 从古墨西哥到现代
- 107 巧克力的历史 日本篇

制作之前

- 调温巧克力是制作糕点用的可可含量较高的巧克力，一般称为基础巧克力。分为不含牛奶的黑巧克力、牛奶巧克力和白巧克力。巧克力标有可可含量，最好选择数值相近的巧克力。如果买不到，可以选择可可含量接近、自己喜欢的口味的巧克力。
- 制作巧克力时，室温要在18℃~20℃，湿度50%以下，制作夹心巧克力等调温巧克力时，室温最好在20℃~22℃。
- 烤箱提前预热到设定的温度。烘烤时间依据烤箱品牌不同略有差异，另外也要根据巧克力材料的搅拌程度和倒入模具的厚度等因素酌情加减时间，可以根据烘烤颜色来判断。家庭用的烤箱较小，打开烤箱门后烤箱内温度会立刻下降，所以开关烤箱门一定要迅速。
- 用碗明火加热时，碗受热变烫，一定要戴手套方可拿取。

Chocolats
de
Chocolatier

巧克力圣经

[日] 土屋公二◆著 周小燕◆译 巧克力大师的美味秘诀



中国民族摄影艺术出版社

序言

1999年3月，我自己的巧克力店开始营业。当时，社会大众对巧克力师傅这种职业并不算熟悉。但是，我凭着自己多年制作巧克力的自信，一直以巧克力师傅自称；在现在这种职业变得广为人知后，每天我也还是兢兢业业地工作。

虽然我制作巧克力的技艺十分熟练，但也会因为天气变化和食材的略微不同，让巧克力的味道不再纯正，所以每天都要认真谨慎。在巧克力调温或制作时需要使用温度计，但温度计只能用来确认温度，用自己的“五感”来判断巧克力的延展度和光泽等状态才是最根本的。当然，一切的前提是要遵照食谱，但充分发挥五感的作用也是必须的关键。不断追求味道和新鲜度，做出真正的美味，这才是巧克力师傅引以为傲的地方。

巧克力起源于欧洲，至今大约有200年的历史。巧克力文化在欧洲地区已经根深蒂固、深入人心了。虽然学习欧洲的传统巧克力非常重要，但是制作同样的巧克力并没有意义。要做出能体现东方的味道，既重视传统，又有自己的风格、更合乎时代潮流的巧克力，这才是最重要的。

起初，为了成为一名糕点师，我前往欧洲学习，在一家巧克力店中品尝到了美味的夹心巧克力，第一次感受到了巧克力的魅力。自此，我决定成为一名巧克力师傅。

因为一粒巧克力改变了我的命运，所以我认为糕点师是一种与梦想有关的职业。这本书的读者中，也许有人想成为巧克力师傅或者糕点师，也许有人想在家享受制作糕点的乐趣。即使初衷不同，阅读这本书时，也一定能感受到梦想。

本书介绍了我创办的“Musee Du Chocolat Theobroma”店颇受欢迎的巧克力，在家里也能按照食谱轻松制作出来。虽然制作巧克力和巧克力糕点并不简单，但大家只要严格按照书中的详细过程制作，就能重现巧克力师傅的高超技艺。大家能做出真正美味、富含梦想的巧克力和巧克力糕点，也是我的荣幸。

“Musee Du Chocolat Theobroma”店首席巧克力师

土屋公二



THE CHROMA
24
The Chocolate

目录

Variétés de Chocolat 巧克力家族



Le Savoir du Chocolat 了解巧克力

- 8 巧克力来源于可可
- 10 植物可可树
- 12 可可转化为巧克力
- 14 巧克力成分
- 16 调温巧克力的种类
- 18 可可变化而来的巧克力家族
- 20 调温巧克力
- 22 关于调温
- 22 使用大理石台时
- 24 使用碗时
- 25 白巧克力调温时

28 杏仁巧克力和糖渍橙皮巧克力

Amandes chocolat et Orangettes

30 杏仁巧克力

Amandes chocolat

32 糖渍橙皮巧克力

Orangettes

34 松露

Truffes

36 香草松露

Les Truffes à la Vanille

38 白兰地松露

Les Truffes au Cognac

40 夹心巧克力

Bonbons au chocolat

42 樱桃夹心巧克力

Cerises au kirsch

44 奶油夹心巧克力

Manon

46 造型巧克力

Moules à chocolat

飞机/熊/自由女神/12星座/猫/
电视/马/鲤鱼/公鸡/球/足球/鸡蛋

58 夹心造型巧克力

Bonbons au chocolat moulés

60 焦糖香草夹心

Caramel salé Vanille

62 无花果夹心

Figue

64 榛子夹心

Gianduja



巧克力的变奏曲



- 68 马卡龙
Macaron
- 70 苦甜巧克力夹心
Macaron au chocolat amer
- 72 罗勒夹心
Macaron au chocolat basilic
- 73 焦糖黄油夹心
Macaron au chocolat caramel beurre salé
- 74 饼干
Gâteaux secs
- 76 布列塔尼酥饼
Galette Bretonne au chocolat
- 78 钻石巧克力饼干
Diamant au chocolat
- 80 巧克力玛德琳
Madeleines au chocolat
- 86 香橙巧克力蛋糕
Cake chocolat à l'orange
- 92 栗子巧克力蛋糕
Gâteau chocolat aux marrons
- 98 冰激淋和沙冰
Glace et Sorbet
- 100 巧克力冰激淋
Glace au chocolat
- 101 覆盆子沙冰
Sorbet aux framboises
- 102 巧克力饮料
Boissons chocolats
- 104 牛奶
au lait
- 105 苦甜巧克力
Amer
- 106 香料
Epice
- 108 果酱
Confitures
- 110 香蕉、橙子和巧克力
Banane orange et chocolat
- 112 热带水果和白巧克力
Fruit des tropiques et chocolat blanc

Gâteaux Frais du Chocolat

巧克力糕点

- 116 巧克力布丁
Pudding au chocolat
- 120 巧克力奶酪蛋糕
Crémét d, Anjou
- 126 巧克力泡芙
Choux au chocolat
- 132 巧克力挞
Tarte au chocolat
- 138 覆盆子巧克力慕斯
Cacao aux framboises
- 144 草莓白巧克力蛋糕
Mariage
- 150 圣诞木柴蛋糕
Bûche de Noel
- 156 巧克力糕点用语

column

专栏 进一步了解巧克力

- 33 巧克力糕点和
制作糕点用的巧克力完全不同
- 85 巧克力制作过程
- 91 巧克力的历史 从古墨西哥到现代
- 107 巧克力的历史 日本篇

制作之前

- 调温巧克力是制作糕点用的可可含量较高的巧克力，一般称为基础巧克力。分为不含牛奶的黑巧克力、牛奶巧克力和白巧克力。巧克力标有可可含量，最好选择数值相近的巧克力。如果买不到，可以选择可可含量接近、自己喜欢的口味的巧克力。
- 制作巧克力时，室温要在18℃~20℃，湿度50%以下，制作夹心巧克力等调温巧克力时，室温最好在20℃~22℃。
- 烤箱提前预热到设定的温度。烘烤时间依据烤箱品牌不同略有差异，另外也要根据巧克力材料的搅拌程度和倒入模具的厚度等因素酌情加减时间，可以根据烘烤颜色来判断。家庭用的烤箱较小，打开烤箱门后烤箱内温度会立刻下降，所以开关烤箱门一定要迅速。
- 用碗明火加热时，碗受热变烫，一定要戴手套方可拿取。



Le Savoir du Chocolat

了解巧克力



巧克力来源于可可

巧克力涵盖范围十分广泛，从专业巧克力店的高级夹心巧克力到知名巧克力工厂制作的巧克力板，都可以称为巧克力。无论哪种巧克力成品，都是以制作糕点用的巧克力为原料制成的。而制作糕点用的巧克力的原料就是可可，可可作为巧克力的原料广为人知。

可可树，学名叫做*Theobroma cacao*。成年可可树高达10m，在树枝或树干上都开满了花。*Theobroma*来源于墨西哥阿兹特克族的神话，在希腊语中意为“神的食物”。可可树在公元前2000年的古墨西哥就存在了，从10世纪开始人为种植。剖开可可树的种子（可可豆），会散发出浓郁的甜美香气，这是南方水果独有的香气。

以可可豆为原料经过复杂的加工才能制成巧克力。虽然会加入砂糖、牛奶、香料等，但决定巧克力味道的关键还在于可可豆。

古墨西哥的巧克力，并不像现在这般是甜美的糕点，而是做成粘稠苦涩的巧克力饮料，在大航海时代从墨西哥，经过西班牙、意大利、法国，传遍整个欧洲。传到西班牙时，还是苦涩的巧克力饮料。

随后，加入砂糖做成的、十分香甜的巧克力饮料开始在欧洲上流社会大受欢迎。1847年，英国人发明了凝固巧克力的技术，制作了如今颇受欢迎的巧克力板，也就是说我们现在熟悉的巧克力诞生仅有约200年。

从粘稠苦涩的巧克力饮料，发展成现在大家都认同的美味食物，这也是巧克力商、巧克力师傅们经历无数次的失败，持之以恒努力的结果。



植物可可树

巧克力以可可豆为原料，所以可可树生长的气候、环境都对味道有很大的影响。要制作巧克力糕点，了解可可树的特点也十分重要。

可可树生长于赤道南北纬20度以内的区域，需要年平均气温在27℃以上，而且全年气温波动不大、高温潮湿的地方。能够满足这些条件的，现在种植的可可树区域主要在西非、中南美洲、东南亚三大区域。可可树高7m~10m，树干粗10cm~20cm，不仅在树枝末端、树枝中部，甚至树干的地方都开满了花。1棵树能开5000~15000朵花，大约能结50~150颗果实，6个月后成熟。

可可树的果实叫做可可豆荚，长约25cm~30cm，形似橄榄球。里面被白色果肉包裹着大约50粒可可豆。可可豆长2cm~3cm，形似扁平的杏仁。一般全年可收获春秋两次。

现在种植的可可豆，主要分为克里奥罗（criollo）、佛拉斯特罗（forastero）、崔尼挞利奥（trinitario）三种。

克里奥罗品种的可可豆，病虫害抵抗性很差，是很难种植的品种。只在委内瑞拉、墨西哥等少量出产。但这种可可豆品质最高，苦味和酸味很少，香味独特，是可可豆中的佳品。

佛拉斯特罗品种的可可豆，大多产于西非或者东南亚地区，是可可豆的主要品种。香味稍弱，涩味、苦味、酸味也很强烈。香味略有刺激性。

崔尼挞利奥品种的可可豆，是克里奥罗和佛拉斯特罗的杂交品种。容易种植，品质优良，制作巧克力时作为混合可可豆必不可少。在委内瑞拉、特立尼达和多巴哥等中南美洲种植。

收获的可可豆，一般要盖上香蕉叶或布进行发酵。可可豆种类不同，发酵期也不同，在3~10天的发酵期，周围附着的果肉会完全脱落，可可豆中的成分发生变化，可可豆的香气散发出来，颜色变成为褐色。发酵完成后，将可可豆干燥到水分6%以下。主要是日光晒干，极少一部分使用机器热风干燥。豆子成熟、干燥后，变为加工用的可可豆，运往世界各地的巧克力原料工厂。



委内瑞拉的可可园。



上/花蕾和结果的果实。

右/可可花。花朵的直径、高度都在3cm左右，没有香味。

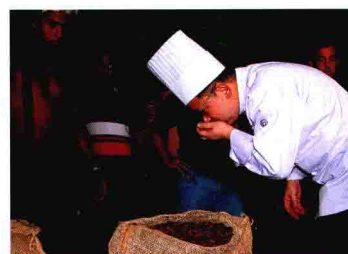




在可可豆荚里，可可豆并排在果肉里面。



将发酵完成的果实置于日光下晒干。



等待发货的可可豆。将60kg可可豆装入麻袋准备出口。

