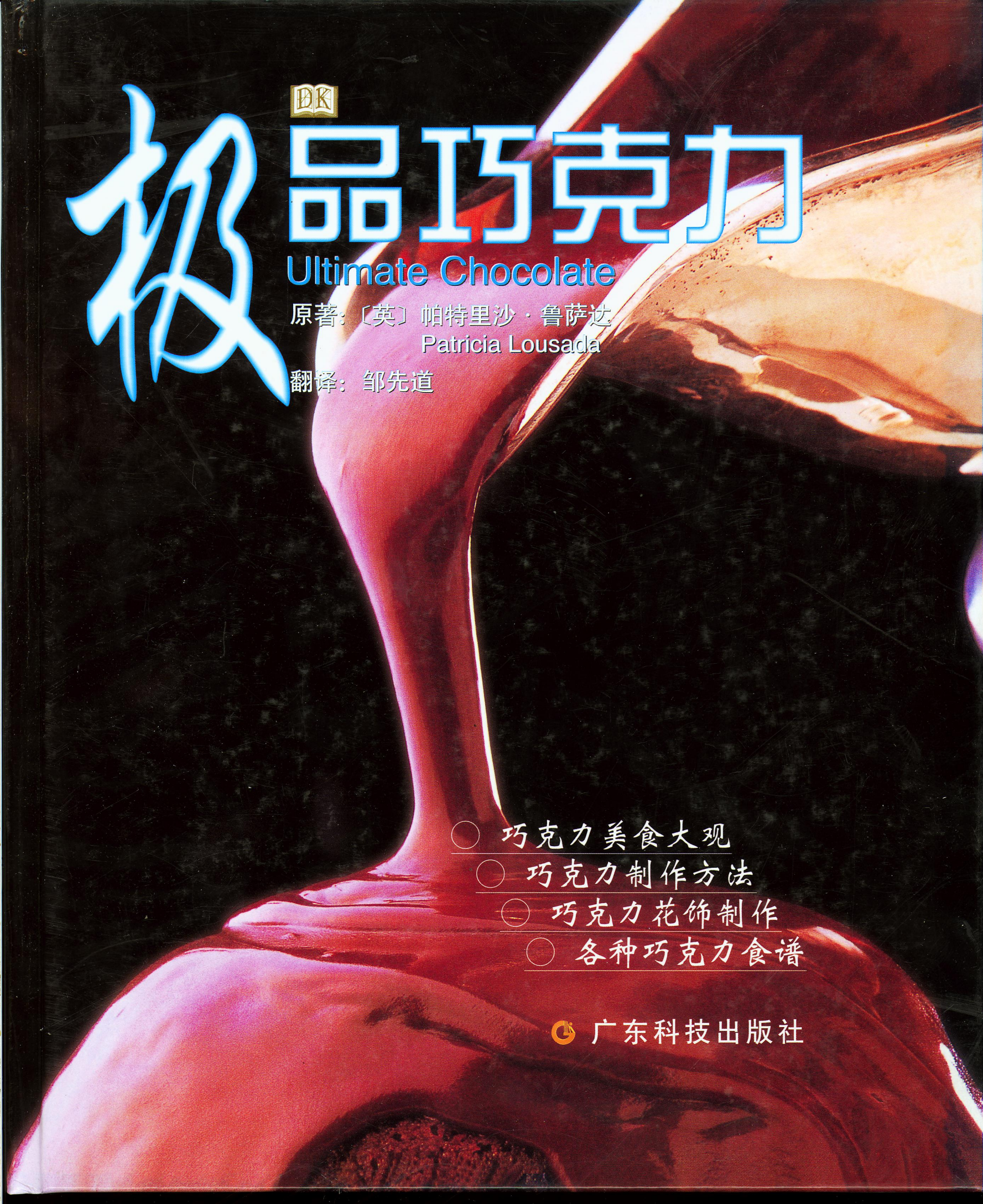




DK

极品巧克力

Ultimate Chocolate

原著:〔英〕帕特里沙·鲁萨达
Patricia Lousada

翻译: 邹先道

- 巧克力美食大观
- 巧克力制作方法
- 巧克力花饰制作
- 各种巧克力食谱

 广东科技出版社

极品巧克力

Ultimate Chocolate



原著: [英] 帕特里沙·鲁萨达
Patricia Lousada

翻译: 邹先道

广东科技出版社
· 广 州 ·



A Dorling Kindersley Book

www.dk.com

Original title: **ULTIMATE CHOCOLATE**

Copyright © 1997 Dorling Kindersley Limited, London

Text Copyright © 1997 Patricia Lousada

广东科技出版社获得授权在中国大陆地区出版发行
此书中文简体字版。版权所有，侵权必究。

广东省版权局著作权合同登记

图字：19-2000-158号

图书在版编目(CIP)数据

极品巧克力/[英]帕特里沙·鲁萨达著, 邹先道翻译. —广州:

广东科技出版社, 2001.4

ISBN 7-5359-2672-X

I. 极…

II. ①帕…②邹…

III. 巧克力-食品制作

IV. TS246.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2000)第56175号

出版发行: 广东科技出版社
(广州市环市东路水荫路11号 邮码: 510075)

E-mail: gdkjzbb@21cn.com

出版人: 黄达全

经销: 广东新华发行集团股份有限公司

排版: 广州迪卡电脑分色制版有限公司

印刷: 东莞新丰印刷有限公司

(东莞市凤岗镇天堂围 邮码: 511751)

规格: 787mm × 1092mm 1/16 印张 8.75 字数 200千

版次: 2001年4月第1版

2001年4月第1次印刷

印数: 1 ~ 3000册

定价: 128.00元

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。





目 录

巧克力小传 2

巧克力美食大观 7

为您展示花色众多、外观诱人的巧克力食品，包括令人垂涎欲滴的蛋糕、美味的冷食甜点、热腾腾的巧克力布丁、难以拒绝的甜果等等。

巧克力夹心蛋糕 8 · 餐后甜点蛋糕 10 · 饼干 12
馅饼和小烘焙 14 · 凉甜点 16 · 甜果 18 · 巧克力酱 20

巧克力烹制基础 23

巧克力及其制作指南，配有各个步骤详尽的说明和图片

巧克力的制作 24 · 巧克力的分类 26 · 基本技术 28
巧克力制作基本工具 32 · 烹制操作 34

制作巧克力花饰 37

各种风格巧克力花饰的制作

巧克力花的制作 38 · 馅料及顶料 45

实用食谱 49

介绍100多种给您灵感的世界各地的巧克力做法，
每一步都有详细说明，以及准备工作、储存、冷藏的注意事项

富脂夹心蛋糕类 50 · 甜点蛋糕类 64
佐茶巧克力 74 · 饼干类 80 · 馅饼与烘焙类 88
巧克力热布丁类 96 · 冷甜点类 102 · 冰激凌类 114
糖果点心类 118 · 开胃巧克力类 126
巧克力酱及馅料 130 · 巧克力饮料类 134

巧克力小传

巧克力是世界上最受欢迎的食品之一，也是最能满足我们对甜食渴求的一种食品。它那独特浓郁的香味可以让人做出最为可口香甜的蛋糕、饼干、冰激凌以及各种甜点等等，是风味上佳的开胃极品。想到要让客人满意，我们会想到巧克力。

巧克力起源于哪里

巧克力的原料是一种树所结的豆；这种树的学名叫做 *Theobroma cacao*，原产于中南美洲热带地区。在传入欧洲之前的好几千年里，马雅人和阿兹台克人就已经用它酿制成一种饮料，在部落的宗教仪式上贡献给他们的神祇，同时也把这种豆当作货币使用。阿兹台克的君王储藏有大量的可可豆，将其视为宝藏。

当哥伦布于1502年从新大陆返回时，为西班牙国王带回了可可豆，不过当时没人表现出多少兴趣。20年后，哥泰斯征服了墨西哥，也把可可豆带回了西班牙。哥泰斯第一次品尝这种东西是在孟泰苏玛的墨西哥宫庭；那是一种苦味的冷饮，叫做 *xocolatl*（“苦水”），是用辣椒和当地其他土产的香料做成的，表面是一层可可油脂产生的泡沫。

在墨西哥，西班牙征服者们采用了阿兹台克人的做法，用可可豆发工资和进行市场交易，但是用了很长时间他们才习惯了这种苦味的饮料。

随着时间的推移，由于两种文化之间的融合，这种味太苦、不适口的饮料慢慢有了发展。人们加进了糖和旧大陆的种种香料，例如肉桂和大茴香，而且改成了热饮。另一个改良是所谓的 *molinillo*，即木质调酒棒，用来将可可打成泡沫状。阿兹台克人原来最喜欢用的办法是将饮料反复地从一个容器里倒进另一个容器，从而产生泡沫。



南美印第安人及其巧克力罐和杯子

欧洲发现了巧克力

以这种全新的形式，可可进入了西班牙。这种饮料只属于社会的上等阶层，他们看重的不但是它的口味，而且是它的医疗效用。随着时光的推移，这种饮料也逐渐流行开来。去过南美的传教士们把可可带回给意大利和法国西南部的男修道院和女修道会。王公贵族的通婚又使它渗入到了宫廷生活之中。1660年，

西班牙的英凡塔·玛利娅·特丽萨嫁给了法国国王路易十四，她和她的随从都嗜好巧克力，法国宫廷戏称她做巧克力的贴身婢女为 *la Molina*（饮料小姐）。不过10年功夫，巧克力就在凡尔赛乃至整个法国贵族和知识阶层稳稳扎下了根。

当时人们享用巧克力是非常讲究的，从造访过西班牙宫廷的道尔诺伊那里，大致可以略窥一斑。1679年，她写道：“接下来他们端上了巧克力、瓷杯和金丝玛瑙托碟，同样的一个碗里则盛满了糖。有冰镇的，又有热的，还有牛奶和鸡蛋的，人们一边喝一边吃着饼干，



正在享用巧克力的一个法国贵族家庭

或者说是小干面包……”

在长达两个半世纪的时间里，对于食用巧克力是否破坏了宗教斋戒，天主教国家一直有激烈的争议。巧克力究竟是给身体提供养分的食品，抑或是解除干渴的一种饮料呢？经营巧克力的耶稣会信徒认为，它没有破坏斋戒，而道明会信徒则持反对意见。

巧克力于17世纪中期出现在英国，巧克力屋随之成为时尚人士和小有成就者的重要聚会场所。塞缪尔·佩皮斯在他的日记中留下了享受“约克力”（jocalate）的记载，艾迪生和斯梯尔等作家在他们的作品中也都曾提到过巧克力屋。这种饮料在当时还是一种奢侈品，政府课税极重，因而可可豆经常需要走私入境。1853年，格拉德斯通降低了巧克力的税率，其价格于是下跌，腰包不那么鼓的人也可以品尝到巧克力了。

喝巧克力转变成吃巧克力

1828年以前，饮用可可的生产一直都是将可可豆磨成所谓的“巧克力汁”，再加入香料和糖，以及某种淀粉物质，以便吸收往往是浮上表面的可可油脂。那一年，出现了一个重大突破，荷兰化学家康纳德·凡·胡顿发明了一种压榨机，可以榨出可可豆中的可可油脂，留下的干饼可以磨制成几乎不含脂肪的可可粉，和我们今天的可可粉相差无几。胡顿的压榨机为当时主要的巧克力生产厂商所采用，其中两家公司的拥有者是卓越的奎科家族，以及凯德伯里和佛莱。正是他们在20年后，作为这一发明的直接结果，生产出了第一块“吃”的而不是“喝”的巧克力。

美国的情形也一样，早期的那些可可生产商们今天依然还是行业的领头羊。1765年，

英国带盖巧克力杯，
约1805年

詹姆士·贝克尔博士与一位刚到美国的爱尔兰可可生产者联手，开办了如今著名的沃尔特·贝克尔公司。受淘金潮吸引而来的多米尼克·基拉德里于1849年在旧金山开办了一家巧克力工厂，时至今日仍在生产巧克力，曾经是该公司驻地的标志性建筑群，其所在地被称为基拉德里广场。另一老字号荷西也是家族的名字。米尔顿·荷西经营巧克力获得巨大成功，结果在宾夕法尼亚州造就了整整一个城镇。在宾夕法尼亚州的荷西市，就如同小孩子的童话一般，有的街道就命名为“可可大街”或“巧克力大道”，而路灯灯杆的造型则模拟他的那些著名的“吻”。

巧克力是怎么做出来的

由于当时整个世界对巧克力的喜好的不断增加——就是今天也还在不断增加——于是生产方法不断改进，以便满足不断增长的需求。要把可可豆变成能够食用的巧克力是一个漫长而且复杂的过程。第一个问题当然是它的种植地，这一般总是限于赤道至南北纬20°范围以内。然而即使在这一纬度之内，倘若海拔太高，温度低于16℃，可可树的产量也不会高。此外，可可树还要求一种雨林气候，使得蠋类蚊虫可以“虫丁兴旺”，因为只有这些昆虫才能为可可树的五瓣小花授粉。可可树一般长到四五年后开始挂果。可可豆，或者说



可可果和可可豆

可可树的种子，生长在纺锤形的可可果里，可可果则长在树干上或者最茂盛的分杈上。可可果一年可采摘两次，摘下后立即用一种弯刀剖开，掏出其中的可可豆，在阳光下晒干。一棵树一年平均只能产出0.5千克~1千克干可可豆，因为在晒干过程中可可豆要失去50%的重量。可可豆主要有两大类：一种是高产的苦可可，占了全球可可产品的80%；另一种是味道极佳的甜可可，常常用来与苦可可混合，以便改善其口味。此外还有很多杂交品种的可可豆，其中最为有名的是三一可可。生产厂家对于可可豆的加工均有各自的独门秘籍，不过基本的加工方法在全球都是一样的。可可豆首要经过烘焙，使其发出香味，然后破碎，以便去除保护壳和外皮，剩下的果仁碎粒称为“豆碎”。豆碎必须再经磨制，磨制过程中使豆碎中的可可油脂融化，大部分被提取出来，形成的浓膏状物称为“巧克力汁”。这种汁液冷却固化之后，即成未甜化的烹调用巧克力。如果将这种汁液再度榨压，还可提取出更多的可可油脂，而将剩下的硬块磨碎成粉，即为可可粉。

任何一种巧克力汁液都仍然会含有一定量的可可油脂。

要制作甜化的巧克力，还要加进一些额外的可可油脂、糖和香料，例如香草等。如今用干奶做成的奶油巧克力，最初是在1875年用浓缩牛奶做出来的。

我们今天所熟悉的巧克力的那种光滑质地，要归功于一位瑞士人鲁道夫·林特发明的“精磨”法。1880年以前，所有食用巧克力的质地都是粗糙的和颗粒状的。林特在自己的配方中加大了可可油脂的含量。强化后的巧克力汁液在他的贝壳形机器中反复搅拌混合数天

之久——大大超过习惯工艺的时间，而这一革新带来的则是我们今天所熟悉的光洁如绸缎、富含乳脂和奶油的巧克力。

巧克力与健康

巧克力对健康的影响长期以来都是人们争论的问题。我们知道，吃糖太多对身体不利。优质的黑色巧克力只含很少的糖分，而富含很多养分，例如钙、钾、核黄素、菸碱酸和维生素A。近来的研究发现，巧克力高含量的石碳酸有助于抵御心脏病。至于巧克力的提神作用，与每杯咖啡所含的75毫克~175毫克的咖啡因相比较，可可粉只含不多的25毫克甚至一点不含咖啡因。

某些人对巧克力有一种迷恋，而对于我们大多数人，则是一种不可抵挡的美味。它的植物学名称是 *Theobroma cacao*，意为“神仙佳肴”，然而普通的凡人似乎也很容易对巧克力上瘾。众多的杂志偏爱巧克力，他们印出的刊物都带着巧克力的余香。也许人们早就说过，庞帕多夫人认为巧克力是一种催欲激情的艳药，卡萨诺娃则因其诱人魅力而认为巧克力更胜香槟一筹。



巧克力的广告，1913年

烹制巧克力的成功之道

本书所搜集的巧克力食谱，均给出了清楚、详尽的制法说明，以便帮助您取得完美的结果。然而，还是有以下一些基本的规则需要认真遵守。

在按照食谱开始制作之前，首先对所有配料称重并预处理。

配料的使用均应在室温状态下进行，因此宜提前将鸡蛋、奶油、和牛奶从冰箱中取出（但需搅打的乳酪除外，否则将会水化）。

始终使用同一度量衡制；切勿混用公制和英制。

食谱中所有的匙量均指平匙：1茶匙=5毫升，1汤匙=15毫升。

食谱中所用鸡蛋，若无特别说明，均指大个鸡蛋。

使用大小适当的烘焙容器对于制作蛋糕和馅饼至关重要。测量其尺寸时，应从容器一侧内壁算

起，量至另一侧内壁；请不要再用容器上的任何其他刻度。

首先开启烤箱，然后开始制作，以便保证在使用时能够达到所需要的温度。

为保证烤箱温度正确无误，请先将烤箱温度计插入烤箱中心检查温度，然后再放入欲烘烤食品。

鉴于烤箱种类繁多，各有差异，食谱中所给出的烘烤时间仅供参考；请根据建议的烘烤时间，提前5分钟检查烘烤情况，然后视需要决定是否继续。

※警告：生鸡蛋或烹制过嫩的鸡蛋可能传播沙门氏菌，食谱中凡有这一警示的，均不应给予老人、儿童、孕妇食用。



巧克力美食大观

以下各页展示的各种豪华、美味、刺激味蕾的巧克力蛋糕、甜点、甜果、小饼、饼干、醇酱等等，使您一览《极品巧克力》奇妙无比、花色繁多的丰富内容。这些集中展现了世界各地传统的烹制方法和烘烤工艺，涵盖了所有可能的巧克力烹调方法。无论您选择了哪一款，您都将会给喜爱巧克力的朋友带来欢乐。



大理石效果的千层糕
(见第102 - 第103页)

巧克力夹心蛋糕



上图及右页图：
大胡桃巧克力勿奇糖
(见第52页)

最能诱惑嗜好巧克力者味蕾的，莫过于夹心蛋糕中厚厚一层松脆的巧克力乳酪、果仁以及奶酪，或者是果味面霜。这里提供了众多的选择，从古典的“黑森林奶油蛋糕”，到人人偏爱的巧克力夹心蛋糕，这里一应俱全。

在如此之小的躯壳内（可可豆），浓缩了如此丰富的宝贵营养，大自然的馈赠也不过仅此一种。

亚历山大·冯·洪堡特，19世纪旅行家



宫廷奶油蛋糕
(见第54~第55页)



白巧克力蛋糕
(见第57页)

美味 黑 巧 克 力 蛋 糕 ， 醇 厚 奶 酪 夹 心 和 如 罂 面 霜

下图：
黑森林奶油蛋糕
(见第53页)





餐后甜点蛋糕



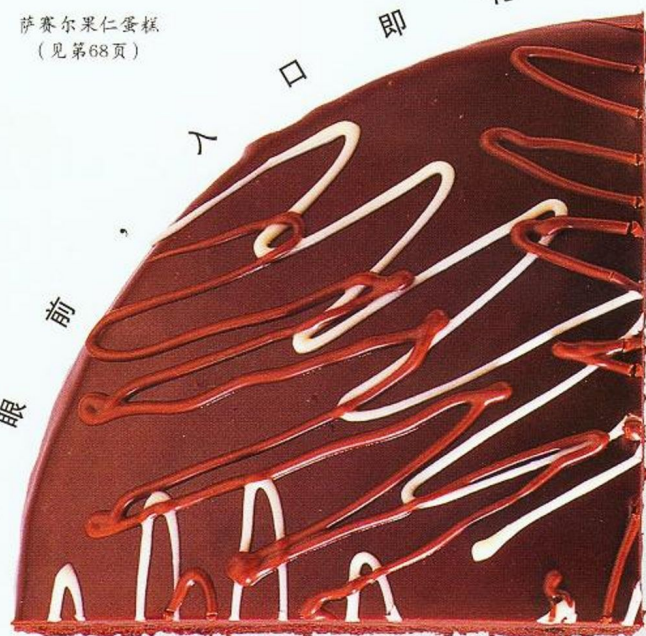
上图及右页图：
巧克力甜蛋糕
(见第67页)

花饰富有风格、香气醇厚浓烈的甜点蛋糕和果仁蛋糕，几代人以来都是深受喜爱的一种欧洲大陆法式蛋糕。这种魅力难挡的蛋糕将若干最为悦人的甜点蛋糕融为一体，包括古典的奥地利萨赛尔果仁蛋糕以及松软可口的Truffle巧克力蛋糕。

“当我离开人世的时候，”我对朋友曾这样说，“我不要我的躯壳用防腐药物塞起来。我希望浸起来。”朋友立即关切地问：“用奶油巧克力还是苦甜巧克力？”

亚德利安·玛尔可斯，《巧克力宝典》，1982年

萨赛尔果仁蛋糕
(见第68页)



戴保罗蛋糕（响铃）
(见第69页)



艳丽金柑果仁蛋糕
(见第64页)



榛仁巧克力蛋糕
(见第66页)



饼干



上图及右页图：
榛仁巧克力瓦片饼
(见第85页)

巧克力饼干是最佳小吃，再加上一杯牛奶或者咖啡那就更理想；不然的话，也完全可以就那么细嚼慢咽，仔细玩味。另外，还有一些巧克力饼干可以和餐后甜点以及冰激凌构成极好的搭配。多数饼干的制作都相当容易，当然各种装饰尽可任意发挥。此外，它们也很耐保存。

本人严格控制自己的巧克力摄入量，我认为自己的健康需仰仗于此……它真是令人叹为观止，真是香甜好吃。

玛利·菲拉斯，某法国大使夫人，1680年

酥脆或粘软，

椰子蛋白杏仁饼干
(见第86页)



佛罗伦萨
(见第80页)



巧克力酥饼
(见第84页)



咖啡饼干
(见第83页)

