

SUPER
CHEF
B.O.O.K



日本4大人氣名店親傳

巧克力甜點 烘焙技法



Pâtisserie SAKURA 森大祐

RUE DE PASSY 長島正樹

PÂTISSERIE Collioure 森下令治

BLONDIR 藤原和彥／著

李友君／譯

專為想成為
頂級甜點師傅的入門者
所編寫的巧克力甜點
處理法、製作法及各種技巧

東販出版

日本 4 大人氣名店
親傳

巧克力甜點烘焙技法



Chocolat

日文版工作人員

編輯 宮脇灯子
攝影 德田 悟
書籍設計 佐藤アキラ

日本4大人氣名店親傳 巧克力甜點烘焙技法

2014年7月1日初版第一刷發行

作 者 森大祐、長島正樹、森下令治、藤原和彥
譯 者 李友君
副 主 編 陳其衍
美術編輯 陳思詠
發 行 人 齋木祥行
發 行 所 台灣東販股份有限公司
<地址> 台北市南京東路4段130號2F-1
<電話> (02)2577-8878
<傳真> (02)2577-8896
<網址> <http://www.tohan.com.tw>

郵撥帳號 1405049-4
新聞局登記字號 局版臺業字第4680號
法律顧問 蕭雄淋律師
總 經 銷 聯合發行股份有限公司
<電話> (02)2917-8022
香港總代理 萬里機構出版有限公司
<電話> 2564-7511
<傳真> 2565-5539

國家圖書館出版品預行編目資料

日本4大人氣名店親傳巧克力甜點烘焙技法 /
森大祐等著；李友君譯. -- 初版. -- 臺北市：臺
灣東販，2014.07

面；公分

ISBN 978-986-331-439-4(平裝)

1.點心食譜 2.巧克力

427.16

103010538

CHOCOLATE NO ATSUKAI・SEIHOU,
SOREZORE NO HOUHOU
PROFESSIONAL NO TAMENO SEIKA GIHO
CHOCOLATE

© DAISUKE MORI 2013

© MASAKI NAGASHIMA 2013

© REIJI MORISHITA 2013

© KAZUHIKO FUJIWARA 2013

Originally published in Japan in 2013 by SEIBUNDO
SHINKOSHA PUBLISHING CO., LTD.

Chinese translation rights arranged through TOHAN
CORPORATION, TOKYO.

Printed in Taiwan

本書若有缺頁或裝訂錯誤，請寄回調換。



TOHAN

目次

Table des Matières

002 本書製作之際

004 Chef 1 森 大祐 Daisuke MORI

006 Chef 2 長島正樹 Masaki NAGASHIMA

008 Chef 3 森下令治 Reiji MORISHITA

010 Chef 4 藤原和彦 Kazuhiko FUJIWARA

105 Column 巧克力的處理法 基礎知識和注意事項(之1)

169 Column 巧克力的處理法 基礎知識和注意事項(之2)

219 Column 巧克力的處理法 基礎知識和注意事項(之3)

239 登場主廚簡介

014 *Partie 1*
Bonbons Moulés
模型巧克力

016 Caramel Banane, Fraise Citron et Pistache Griotte

焦糖香蕉巧克力、草莓檸檬巧克力、櫻桃開心果巧克力 森 大祐

022 Thé Vert et Marron Noisette

煎茶巧克力、栗子榛果巧克力 長島正樹

026 Frangelico, Gingembre et Thé Vert

富蘭葛利甜酒巧克力、生薑巧克力、抹茶巧克力 森下令治

032 Quatre Épices, Framboise et Cœur

綜合香料巧克力、覆盆子巧克力、心形巧克力 藤原和彦

038 *Partie 2*
Bonbons Enrobés
披覆型巧克力糖

040 Café Tonka, Anis Vert et Caramel Ananas

薰草豆咖啡巧克力、茴芹巧克力、焦糖鳳梨巧克力 森 大祐

044 Truffe Nature, Abricot Lavande, Caramel Whisky et Kerala

天然松露巧克力、杏仁薰衣草巧克力、焦糖威士忌巧克力、
喀拉拉印度風味巧克力 長島正樹

050 Framboise, Amandine et Boule de Neige

覆盆子巧克力、杯子蛋糕造型巧克力、巧克力雪球 森下令治

054 Salé, Rocher et Noisette

鹽味巧克力、岩石巧克力、榛果巧克力 藤原和彦

058 *Partie 3*
Entremets
大蛋糕

060 Cœur

合奏 森 大祐

066 Saint-Honoré au Chocolat

聖奧諾雷巧克力 長島正樹

072 Caribe

加勒比風味甜點 森下令治

076 Equilibre

平衡 藤原和彦

082 *Partie 4*
Petits Gâteaux
小蛋糕

084 Mystère

神祕 森 大祐

090 Mille-Feuille au Chocolat

法式千層派巧克力 長島正樹

094 Deux

成雙成對 森下令治／099 使用雕花用巧克力製作花朵的方法

100 Palet

圓盤 藤原和彦

106 *Partie 5*
Gâteaux Demi-Sec
半熟蛋糕

108 Brownie au Chocolat Blanc

白巧克力布朗尼 森 大祐

112 Scone Chocolat

巧克力司康餅 長島正樹

116 Mini-Cake au Chocolat

迷你巧克力蛋糕 森下令治

120 Cake au Chocolat et aux Fruits Confits de Vin Rouge

紅酒蜜餞巧克力蛋糕 藤原和彦

124 *Partie 6* Petits-Fours et Gâteaux Secs 花式甜點與烤蛋糕

- 126 Galette Chocolat Figue
無花果巧克力酥餅 森 大祐
- 130 Macaron Chocolat
巧克力馬卡龍 長島正樹
- 134 Chocolat-S
巧克力-S 森下令治
- 138 Sablé Chocolat aux Épices
香料巧克力莎布蕾 藤原和彥

142 *Partie 7* Tartes 甜塔

- 144 Tarte Φ
甜塔Φ 森 大祐
- 148 Andalousie
安達魯西亞風味甜塔 長島正樹 / 153 巧克力糖的作法
- 154 Verdir
綠意 森下令治
- 158 Tarte au Chocolat à la Fruit de la Passion
百香果巧克力塔 藤原和彥

162 *Partie 8* Verrines 甜點杯

- 164 Savarin aux Poires et au Chocolat
薩瓦蘭蛋糕西洋梨巧克力 森 大祐
- 170 Mangue Passion
芒果熱情 長島正樹
- 174 Toropico
熱帶風光 森下令治
- 178 Soupe aux Fruits Rouges et au Chocolat
水果紅酒巧克力濃湯 藤原和彥

182 *Partie 9* Assiettes de Desserts 盤裝甜點

- 184 Dégustation
品嚐 森 大祐
- 188 Bostock au Chocolat et Glace au Cacao
巧克力冰可可杏仁奶油麵包 長島正樹
- 194 Chocolat Framboise
覆盆子巧克力 森下令治
- 198 Chocolat Varié
什錦巧克力 藤原和彥

202 *Partie 10* Confiseries 糖果糕點

- 204 Pâtes de Fruits
水果軟糖 森 大祐
- 208 Pamplemousse Confit
糖漬葡萄柚 長島正樹
- 212 Nougat de Montélimar Chocolat
蒙特利馬爾風味巧克力牛軋糖 森下令治
- 216 Caramel au Chocolat
焦糖巧克力 藤原和彥

220 *Partie 11* Spécialités des Chefs 主廚的特選菜單

- 222 Terrine de Chocolat et aux Fromages
巧克力乳酪陶罐法國派 森 大祐
- 226 Boissons Chocolatées
2款巧克力飲品 長島正樹
- 230 Fermer à Clef
封存上鎖 森下令治
- 234 Chiboust Chocolat
希布斯特巧克力糕點 藤原和彥

・本書所用的巧克力除了有特別載明之外，都是使用調溫巧克力（可可脂含量多的純巧克力）。
・本書在必要時會載明使用的巧克力品牌。若非必要，則只會標示可可的分量。
・巧克力若無特別載明者，就表示要將巧克力切成塊狀來使用，或是直接使用硬幣狀或蠶豆狀的產品。

日本 4 大人氣名店
親傳

巧克力甜點烘焙技法



Chocolat

本書製作之際

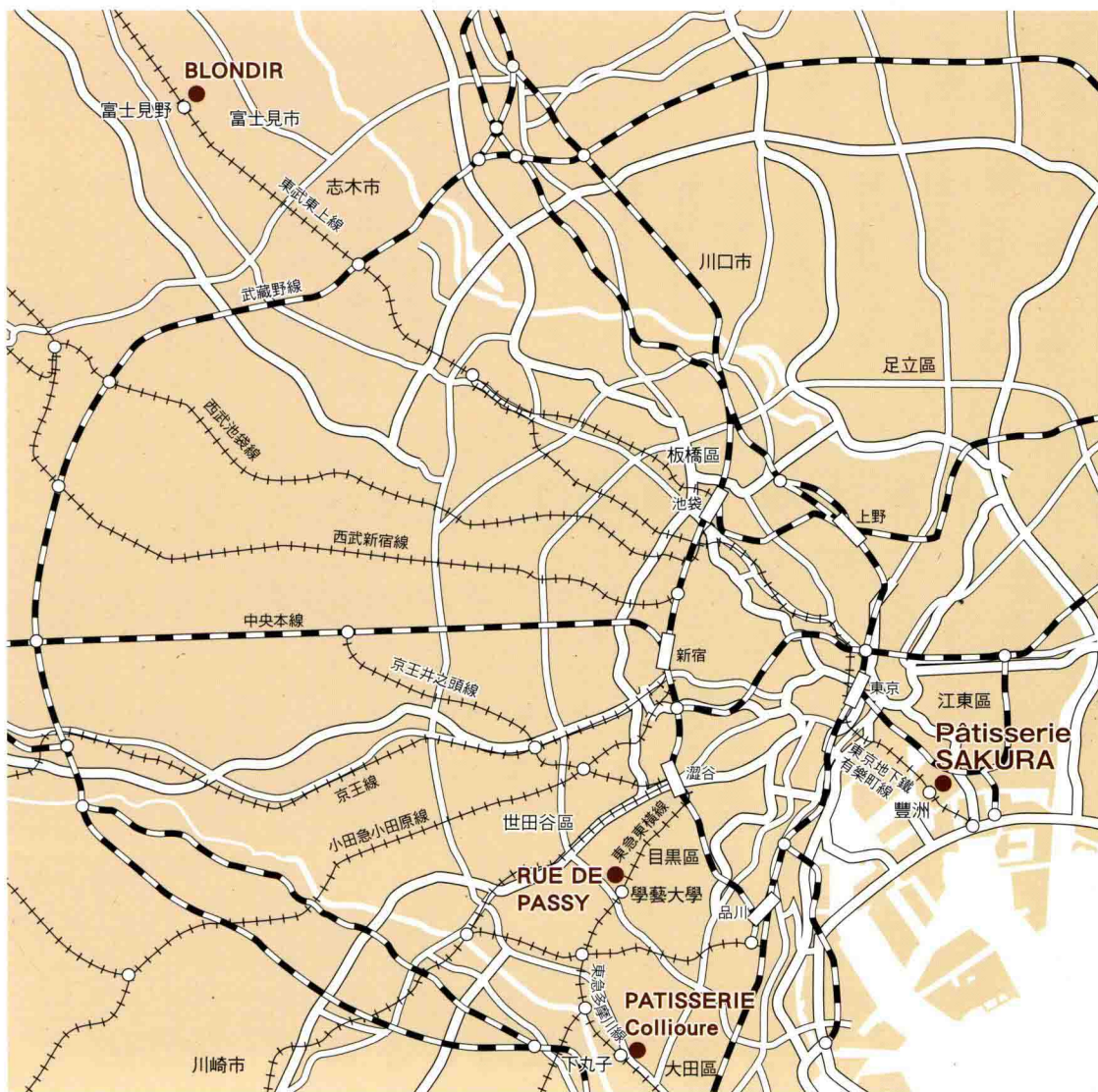
這本著重於實踐的教科書，是以初入行的甜點師傅、以及立志成為甜點師傅的人士為對象而撰寫的。

雖說是一本教科書，但並不是在灌輸知識，而是邀請正活躍於業界的甜點師傅現身說法，分享他們是以什麼樣的心情來製作甜點，又是如何進行製作甜點的工作，讓讀者能從第一線人員的角度來學習製作甜點。

繼本系列叢書的第1冊「麵團」、第2冊「鮮奶油」之後，這次則要以「巧克力」為主題，來製作各式各樣使用到巧克力的甜點。協助本書製作的包括了「Pâtisserie SAKURA」的森大祐主廚、「RUE DE PASSY」的長島正樹主廚、「PATISSERIE Collioure」的森下令治主廚、以及「BLONDIR」的藤原和彥主廚等4位專業人士。

巧克力在法式甜點中是一個相當重要的領域。因為是每個主廚都投注心力加以設計、具千變萬化的甜點，所以只要透過以美味為宗旨的步驟及重點，就能窺見巧克力具有無限寬廣變化的魅力。

要是透過本書中主廚的講解和操作，能讓各位在製作甜點和巧克力甜點方面有所助益的話，就是我們最大的榮幸。



○Pâtisserie SAKURA

〒135-0061 東京都江東区豊洲4-2-2

Tel 03-3531-3521 Fax 03-3531-3528

交通資訊 從東京地下鐵有樂町線豐洲站步行1分鐘

<http://saneido.biz/sakura/>

○PATISSERIE Collioure

〒146-0092 東京都大田區下丸子1-5-1 Stream多摩川大樓1F

Tel/Fax 03-3750-0212

交通資訊 從東急多摩川線下丸子站步行3分鐘

○RUE DE PASSY

〒152-0004 東京都目黒區鷹番3-17-6

Tel/Fax 03-5723-6307

交通資訊 從東急東橫線學藝大學站步行4分鐘

○BLONDIR

〒354-0036 埼玉縣富士見市富士見野東1-12-14 Printemps21大樓 1F

Tel/Fax 049-278-7621

交通資訊 從東武東上線富士見野站步行4分鐘

<http://www.blondir.com/>

豐州

Pâtisserie SAKURA

兼顧視覺所呈現的愉悅感
擷取巴黎
最頂尖的精髓

森 大祐

Daisuke MORI



就製作甜點的素材而言，巧克力是一種不可或缺的存在，而它和奶油、砂糖與蛋的不同之處，在於它能夠被當作嗜好品來品嚐味道，是一種具完成度的最終製品。就算同樣都是黑巧克力，但風味和香氣也會因可可豆的產地或可可含量的不同，而具有豐富的變化。而且以巧克力作為素材的發展性也會比其他素材來得高。正因為如此，不被成品的「美味」所混淆就相對變得非常重要。

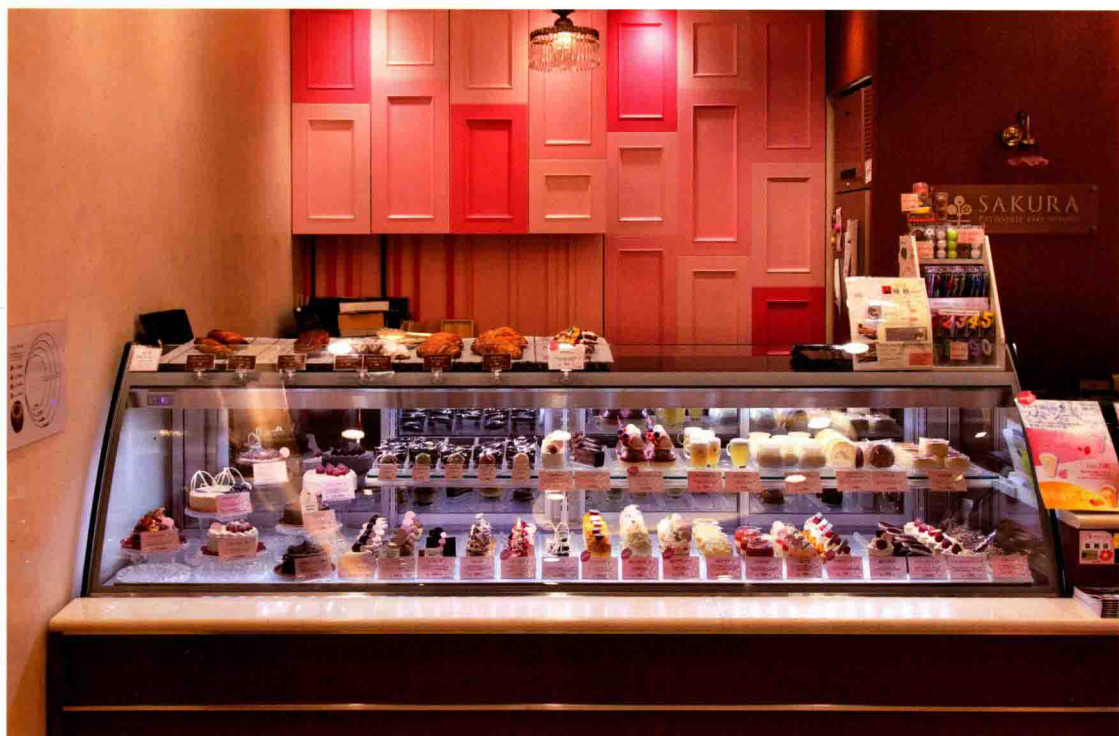
在品嚐味道時，仔細感受苦味、酸味、香味及融口感，會比感受美味程度來得重要，而且還會因

而衍生出「既然如此就搭配這種水果」，或「這種巧克力正好適合這樣的慕斯」的創意。將巧克力加工成素材是甜點店的工作，如果不清楚自己想用巧克力展現出何種效果，就會做出風味毫無特色的甜點。

通常在製作甜點時需要記住幾件事。第一件事是將甜點當成一件作品，做出大人小孩都能品嚐的成品。因為育有年幼孩童的家庭是主要客層，所以要控制酒類素材的使用量。然而除此之外，就不會為了迎合小孩口味而刻意減少酸味或辛香料，我這麼做是為了想讓大家了

解法國孩子平常的飲食口味。

另一件事則是玩心的表現。現今巴黎的甜點不但外觀具有高度的藝術性，也流行活潑的色彩運用，有時還會融入幽默感，讓人從覺得「有趣」、「開心」而引發出「好想吃吃看」的心情。我認為這種娛樂性也是在日本製作法式甜點時的必備條件。



豐洲是個高樓大廈和大型購物中心林立的海濱區・Pâtisserie SAKURA位於東京地下鐵有樂町線車站附近的大馬路上，鮮豔的粉紅色外觀引人注目。這裡以藝術性高的自創甜點為主，備有約25種生菓子（含水量40%以上的甜點）與烘焙甜點（燒菓子），風味自然不在話下，光是用看的心情就愉悅起來・2樓還有咖啡區，也提供午餐。

學藝大學

RUE DE PASSY

在法式甜點中巧克力
也是獨樹一幟的存在。
該如何活用它的世界觀？

長島正樹

Masaki NAGASHIMA



我認為巧克力這種素材和其他素材最大的差異點，就在於它們都各有獨特的世界觀。製作時要在可可豆散發的香氣和風味，以及添加砂糖等材料後的加工品融口感兩者間取得平衡，做出獨特的風味。入口後，最初擴散開的味道，會在舌頭上溶解及變化，而從鼻子散發的餘韻還會給人不同的印象。這種滋味的擴散和展現都是其他素材所沒有的特徵。

然而巧克力的製作在法式甜點店的工作中，也是很獨特的存在，它以化學知識根據為基礎的操作比其他領域多，廚師必須知道成品應

有的結構、調整及管理溫度等理論。此外，在技術層面上還必須將巧克力當作素材加以活用。在法國其專業程度之高，還被歸類出了「Chocolatier」（巧克力師傅）這樣的職稱，既然被冠上了甜點師傅的名稱，想必也需具備同等的知識和技術。

我相當憧憬法國的文化和生活，於是開設了一家想將這些面向加以傳達的店鋪，但我並不打算在店裡擺放水果蛋糕或瑞士卷，也不考慮推出直接完整重現法國風味的甜點。當我在法國各地學習時，發現即使是同樣的傳統甜點，其展現

方式和滋味，也會因各地的氣候、農產和人文而有差異。因此在日本遵循著日本的風土民情來製作甜點，就成了極為自然之事。我堅持以西方經典為基礎，並將日本特有的食材融入其中，就像聖奧諾雷巧克力（→P.66）那樣，想以活用傳統特徵的創意甜點等，來傳達出毫不拘泥的信念。



這個和德川將軍家頗具淵源的寧靜住宅區，就位於目黑區鷹番的一隅，有許多居民都曾在國外居住過，是一個兼容了西方經典與日式傳統事物的魅力城鎮。本店的外觀在褐色的基調中，搭配了活潑的橘色，就算遠遠看也能一眼就知道是家法式甜點店。店內還附設了法式茶點沙龍，連男性和外國顧客也都常到這裡光顧。店內的生菓子(含水量40%以上的甜點)約有22種，烘焙甜點(燒菓子)約有25種，巧克力糖則以外層披覆有巧克力的種類為主，約有10~15種。

下丸子

PATISSERIE Collioure

以紮實的技術和知識
在簡樸中
展現具深度的風味

森下令治

Reiji MORISHITA



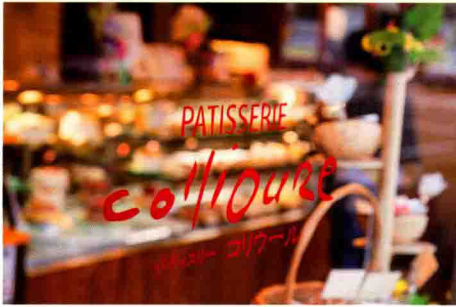
巧克力甜點大致可分為兩類。其中一類是把它當作素材運用在慕斯或烘焙甜點中，此時處理巧克力的方式會和水果相同，但因為是和牛奶、雞蛋和奶油等材料混合在一起，所以巧克力本身的特性會受到一定程度的淡化。製作時必須以此為考量，思考該如何活用其風味，然後再將作法加以重新組合。還有一類是巧克力糖，這類甜點則是要將苦味、酸味和香味的種類及強弱等所謂的巧克力的個性，和內餡或甘納許融合搭配後再呈現出來。

不論是哪一類，都並非只要用了高級巧克力就一定會變美味的。

店裡現在使用的黑巧克力、牛奶巧克力、白巧克力，都有各自不同的標準風味，我會根據這些風味和素材的搭配及手法，來用心導出它們不同的魅力和美味。特別以巧克力糖為例，要是調溫動作沒做好的話，成品就會變得毫無價值，處理巧克力時必須具備紮實的技術和知識。

我以師傅的身分，在銀座的法式甜點店裡工作了15年。其後回到我的甜點學校母校擔任了10年的講師，而在45歲如願的開了自己的店。為了讓顧客可以從師傅的神情、工作的景象、聲音和氣味

等，透過五感來感受現場的氣氛，所以將店鋪設計成從走道和櫃檯都看得到廚房的空間。我的經營目標是希望這家店能受到許多當地顧客（會帶著小朋友一同前往）的喜愛，於是現在Collioure的甜點就成了外觀賞心悅目，人人都能安心食用的簡單滋味。今後除了這一點之外，我還想奢侈的使用洋酒來製作成人口味的甜點，並且以這兩大賣點拓展店裡的營運。



這家店位在大田區下丸子寧靜的住宅街附近，面向著一整排的櫟木行道樹。店內各處以木材配置來營造溫暖的氛圍。因為許多顧客會帶年幼的孩童一同光臨，所以還規劃了放有玩具的兒童區。店裡備有生菓子約35~40種，烘焙甜點約25種。而在故鄉瀨戶內海大崎上島使用當地水果製作的手工果醬也相當受歡迎。



富士見野

BLONDIR

在口感和風味當中 要如何靈活運用 巧克力這項素材呢？

藤原和彥

Kazuhiko FUJIWARA



當我在思考一種甜點的作法時，總是會以「要如何運用素材？」為出發點來進行搭配。要是遇到美味的杏仁，就會以「因為我想活用這種香氣，所以需要這種口味的鮮奶油和這種口感的麵團」來發揮創意，然後再構思甜點最後呈現的造型。巧克力是法式甜點的主要素材之一，而製作巧克力甜點時，也會以相同的思考方式去探索。

香氣高雅、可可含量70%的黑巧克力，會以融化的狀態存放於廚房的長效保溫器裡，當作店裡的必備品。為了讓人能輕鬆的感受到

巧克力素材的風味，於是將其廣泛的運用在巧克力糖，以及巧克力閃電泡芙的卡士達奶油醬裡。不過，隨著組合的其他素材不同，即使是相同的黑巧克力，也能做出很多可可含量不同的成品；此外，我還會活用牛奶巧克力和白巧克力。製作甜點並不只是要求「裡頭含有△×公司的巧克力」就夠了，在甜點的整體均衡中，為什麼要使用該種巧克力，通常都有其原因。

開店至今，我堅持只用法國的作法和配方來製作法國的傳統甜點，就算材料使用了日本當地的產品，但風味也不會為了迎合日本人

的喜好而改變。在漫長歲月中孕育而成且受到法國人喜愛的甜點，對日本人來說也很美味。此外我還將錦上添花的裝飾以「美味」而非「美觀」的方式來做加工，因為我想將想像的味道藉由視覺來直接呈現。

就算沒有專程前往法國，只要來一趟BLONDIR，也能吃到一樣道地的甜點。希望本店今後也能以這樣的定位存在。



從池袋搭乘東武東上線快車約30分鐘車程的富士見野站，站前延伸出一條安靜的大馬路，BLONDIR就座落於一隅。將形象營造成法國傳統甜點店的店內，為了讓顧客能將商品盡覽眼底，還特別訂製了單層展示櫃，陳列其中的生菓子約有25種。店內販售的甜點品項約有200種，其中包含了烘焙甜點、維也納麵包甜點及糖果糕點等。



目次

Table des Matières

002 本書製作之際

004 Chef 1 森 大祐 Daisuke MORI

006 Chef 2 長島正樹 Masaki NAGASHIMA

008 Chef 3 森下令治 Reiji MORISHITA

010 Chef 4 藤原和彦 Kazuhiko FUJIWARA

105 Column 巧克力的處理法 基礎知識和注意事項(之1)

169 Column 巧克力的處理法 基礎知識和注意事項(之2)

219 Column 巧克力的處理法 基礎知識和注意事項(之3)

239 登場主廚簡介

014 *Partie 1*
Bonbons Moulés
模型巧克力

016 Caramel Banane, Fraise Citron et Pistache Griotte

焦糖香蕉巧克力、草莓檸檬巧克力、櫻桃開心果巧克力 森 大祐

022 Thé Vert et Marron Noisette

煎茶巧克力、栗子榛果巧克力 長島正樹

026 Frangelico, Gingembre et Thé Vert

富蘭葛利甜酒巧克力、生薑巧克力、抹茶巧克力 森下令治

032 Quatre Épices, Framboise et Cœur

綜合香料巧克力、覆盆子巧克力、心形巧克力 藤原和彦

038 *Partie 2*
Bonbons Enrobés
披覆型巧克力糖

040 Café Tonka, Anis Vert et Caramel Ananas

薰草豆咖啡巧克力、茴芹巧克力、焦糖鳳梨巧克力 森 大祐

044 Truffe Nature, Abricot Lavande, Caramel Whisky et Kerala

天然松露巧克力、杏仁薰衣草巧克力、焦糖威士忌巧克力、
喀拉拉印度風味巧克力 長島正樹

050 Framboise, Amandine et Boule de Neige

覆盆子巧克力、杯子蛋糕造型巧克力、巧克力雪球 森下令治

054 Salé, Rocher et Noisette

鹽味巧克力、岩石巧克力、榛果巧克力 藤原和彦

058 *Partie 3*
Entremets
大蛋糕

060 Cœur

合奏 森 大祐

066 Saint-Honoré au Chocolat

聖奧諾雷巧克力 長島正樹

072 Caribe

加勒比風味甜點 森下令治

076 Equilibre

平衡 藤原和彦

082 *Partie 4*
Petits Gâteaux
小蛋糕

084 Mystère

神祕 森 大祐

090 Mille-Feuille au Chocolat

法式千層派巧克力 長島正樹

094 Deux

成雙成對 森下令治/099 使用雕花用巧克力製作花朵的方法

100 Palet

圓盤 藤原和彦

106 *Partie 5*
Gâteaux Demi-Sec
半熟蛋糕

108 Brownie au Chocolat Blanc

白巧克力布朗尼 森 大祐

112 Scone Chocolat

巧克力司康餅 長島正樹

116 Mini-Cake au Chocolat

迷你巧克力蛋糕 森下令治

120 Cake au Chocolat et aux Fruits Confits de Vin Rouge

紅酒蜜餞巧克力蛋糕 藤原和彦