



烘焙大师系列

# 巧克力 点心教室 Chocolate Dessert

100种让您爱不释口的巧克力点心，  
完整、实用，教您制作出幸福好滋味！

许正忠 林倍加 © 著




中国纺织出版社



烘焙大师系列

# 巧克力点心教室

许正忠 林倍加 著

 中国纺织出版社



## 图书在版编目 (CIP) 数据

巧克力点心教室 / 许正忠, 林倍加著. —北京: 中国纺织出版社, 2011.9

ISBN 978-7-5064-7437-5

I. ①巧… II. ①许… ②林… III. ①糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第062396号

原文书名: 《巧克力点心教室 甜蜜的黑色魔力》

原作者名: 许正忠, 林倍加

©台湾四块玉文化事业有限公司, 2010

本书中文简体版经台湾四块玉文化事业有限公司授权, 由中国纺织出版社独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可, 不得以任何方式或手段复制、转载或刊登。

著作权合同登记号: 图字: 01-2011-2293

---

策划编辑: 尚 益 舒文慧

责任编辑: 魏 萌

责任印制: 刘 强

版式设计: 北京水长流文化发展有限公司

---

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

http: // www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京瑞禾彩色印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2011年9月第1版第1次印刷

开本: 889×1080 1/16 印张: 9

字数: 150千字 定价: 49.80元

---

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换





## Chocolate Dessert

## 目录

## CONTENTS

### 基础篇

6 面团的基本制作方法

8 戚风蛋糕的基本制作方法

10 奶油霜制作方法

巧克力奶油霜制作方法

巧克力淋酱制作方法

11 巧克力装饰制作

12 正确操作调温巧克力



## 面包

- 17 巧克力菠萝面包
- 18 巧克力墨西哥面包
- 20 加乐宝奶酥乳酪面包
- 21 胚芽核桃巧克力面包
- 22 巧克力黑炫风面包
- 23 巧克力坚果面包
- 24 核桃巧克力欧克面包
- 25 黑森林朗姆葡萄干面包
- 26 蓝莓黑森林面包
- 27 巧克力豆吐司
- 28 巧克力蔓越莓面包
- 29 巧克力爆浆餐包
- 30 巧克力肉桂卷
- 31 巧克力甜心面包
- 32 巧克力香醇芋泥面包
- 33 胚芽巧克力面包

## 常温蛋糕

- 37 松露巧克力马芬
- 38 巧克力蘑菇蛋糕
- 39 巧克力大理石蛋糕
- 40 巧克力无花果蛋糕
- 41 巧克力布丁蛋糕
- 42 黑岩巧克力蛋糕
- 43 白巧克力磅蛋糕
- 44 捷克乡村巧克力蛋糕
- 45 香橙巧克力蛋糕
- 46 黑玛丽蛋糕
- 47 奶油坚果巧克力蛋糕
- 49 萝蔓蒂蛋糕
- 50 美式布朗尼蛋糕
- 51 维也纳巧克力核桃蛋糕
- 52 慕尼黑巧克力蛋糕
- 53 苏法巧克力蛋糕
- 54 日式巧克力磅蛋糕
- 55 加拿大巧克力蛋糕
- 56 巧克力波士顿蛋糕
- 57 白色布朗尼蛋糕
- 58 大理石戚风蛋糕
- 59 巧克力香蕉蛋糕
- 60 休格拉巧克力蛋糕
- 61 黑金刚蛋糕
- 63 巧克力星钻蛋糕

## 乳酪·慕斯·西点

- 66 黑岩乳酪蛋糕
- 67 O'REO 乳酪蛋糕
- 68 巴迪西乳酪蛋糕
- 69 巧香乳酪棒
- 70 浓郁巧克力乳酪
- 71 白巧克力双色乳酪
- 73 意式巧克力慕斯
- 74 瑞士白巧克力乳酪
- 75 法式巧克力乳酪慕斯
- 77 樱桃巧克力慕斯
- 78 柠香巧克力慕斯
- 81 拿铁玛奇朵香料卷
- 82 香蕉巧克力慕斯
- 85 巧克力夏绿蒂
- 87 棉花糖巧克力蛋糕
- 89 焦糖巧克力慕斯
- 91 橘香巧克力慕斯
- 92 巧克力薄荷慕斯
- 93 枫糖巧克力奶酪
- 95 巧克力泡芙
- 96 巧克力蒙布朗
- 97 黄金焦糖巧克力布丁
- 98 巧克力马卡龙
- 99 香浓摩卡巧克力杯
- 101 欧培拉蛋糕
- 102 巧克力松饼
- 103 法式巧克力



## 派 · 挞 · 饼干

- 107 黑櫻桃巧克力挞
- 109 德式黑森林派
- 110 拿铁巧克力派
- 111 巧克力榛果派
- 113 榛果巧克力小挞
- 114 莎布蕾桑果挞
- 115 欧香巧克力挞
- 117 圣东尼巧克力泡芙挞
- 118 巧克力核桃挞
- 119 巧克力豆饼干
- 120 维也纳饼干
- 121 巧克力丹麦奶酥
- 122 莎布烈巧克力饼干
- 123 芭斯里巧克力饼干
- 124 巧克力杏仁方块饼干
- 125 杏仁巧克力曲奇
- 126 巧克力曲奇
- 127 巧克力雪球
- 128 巧克力意大利脆饼
- 129 德国结

## 手工巧克力

- 132 焦糖巧克力
- 133 牛奶蔓越莓
- 134 香橙巧克力
- 135 开心果巧克力
- 136 榛果巧克力
- 137 核桃巧克力
- 138 坚果巧克力
- 139 花生巧克力
- 140 白兰地巧克力
- 141 抹茶巧克力
- 142 杏仁巧克力球
- 143 生地巧克力
- 144 后记

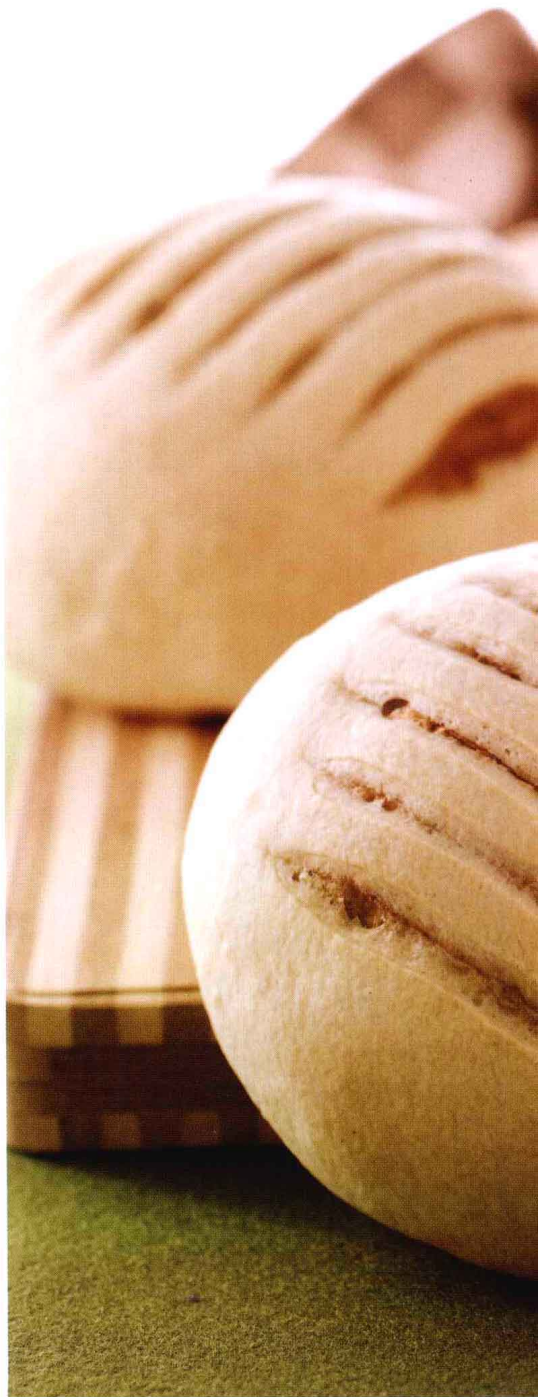
英寸并非我国法定计量单位，但考虑到行业通用惯例，为方便读者理解，本书仍予以保留。

1 英寸 = 2.54 厘米



## 面团的基本制作方法

- 1 将面粉、糖、盐、水（或牛奶）、酵母和冷藏发酵法面团混合，搅拌均匀。
- 2 拌匀成团（拾起阶段：此时面团粗糙且湿黏，无弹性与延展性），再以中速搅拌。
- 3 搅拌至搅拌缸边的水分被面团完全吸收（卷起阶段：此时面团表面尚未完全光滑，有点湿黏，用手拉有少许延展性，但易断）。
- 4 以中速继续搅拌至扩展阶段时，加入油脂，转慢速搅拌至油脂被面团完全吸收。
- 5 扩展阶段的面团用手抻开时，无法呈薄膜状，撕裂时有锯齿状，但面团表面比较光滑且有弹性。
- 6 以中速搅拌至完成阶段后，转慢速搅拌 10 秒，此时可加入坚果、杂粮或其他材料。
- 7 完成阶段的面团光滑有弹性，具有高度的延展性，用手轻轻抻开，呈光滑的薄膜状。撕裂时，裂口非常光滑，非锯齿状。
- 8 此时面团的温度最好为 26~28℃。
- 9 基本发酵完成的标志：用手指沾面粉插入面团中，没有弹性且留有指痕，此时面团应膨胀为原来体积的约 2.5 倍大。







1



2



3



4



5



6



7



8



9





# 戚风蛋糕的基本制作方法

## ★基本配方材料（8英寸，2个）：

A. 蛋清 285 克、细砂糖 168 克、塔塔粉 3.5 克

B. 水 125 毫升、色拉油 123 克、蛋黄 145 克、低筋面粉 150 克、玉米淀粉 30 克、泡打粉 3.5 克、香草精（粉）2 克

## ★制作过程：

- 1 将材料 B 中的低筋面粉、玉米淀粉、泡打粉和香草精混合过筛，再与其他材料一起放入钢盆中。
- 2 搅拌均匀。
- 3 将材料 A 放入搅拌缸内，以中速搅拌打发。
- 4 搅拌至起泡，勾起时不会滴落，前端完全呈弯曲状，即为湿性发泡。
- 5 继续搅打至前端稍微弯曲（不可完全挺直），即为硬性发泡。
- 6 取 1/4 量的打发蛋清拌入步骤 2 的材料中，轻轻拌匀。
- 7 倒回余下的蛋清中拌匀。
- 8 装入模具中，约八分满，即可放入烤箱。

## ★大师私房秘诀

1. 粉类材料需先过筛。
2. 一般分量较少时，蛋黄部分只需拌匀，不必打发。
3. 蛋清打发时，搅拌缸内不能有油脂或水分。
4. 一般情况下，湿性发泡常用于制作天使蛋糕、重奶油戚风蛋糕、巧克力重奶油戚风蛋糕或乳酪类的戚风蛋糕。
5. 若要更快速地打发蛋清，可将蛋清打至湿性发泡，再加入细砂糖，然后以中速打至硬性发泡。
6. 烘烤时，若使用圆形模具，则参考温度为上火 160°C、下火 180°C，烤 20～30 分钟（视模具大小而定）。出炉时，需倒扣至冷却再脱模。
7. 烘烤时，若使用长方盘形模具，则参考温度为上火 190°C、下火 130°C，烤 15～25 分钟（视蛋糕的厚度而定）。出炉时，要从烤盘中取出，以便于降温。
8. 烤戚风蛋糕时，模具中不可以刷油（固态油脂）和撒粉，水分要擦干。



1



2



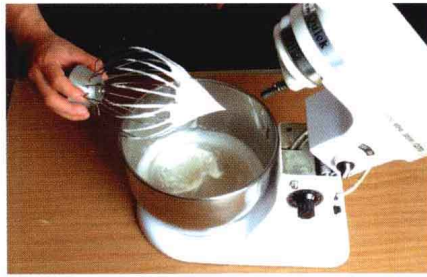
3



4



5



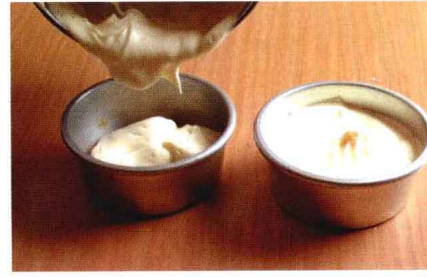
6



7



8





## 奶油霜制作方法

### ★基本配方材料:

- A. 蛋清 150 克
- B. 水 115 毫升、  
细砂糖 250 克
- C. 白油 125 克、  
无盐奶油适量

### ★制作过程:

- 1 将材料 A 打至湿性发泡。
- 2 将材料 B 混合后煮沸，冲入步骤 1 的材料中，继续搅打，直至降至室温。
- 3 将材料 C 混合打发，加入步骤 2 的材料拌匀即可。



## 巧克力奶油霜制作方法

### ★基本配方材料:

- A. 蛋清 150 克
- B. 水 115 毫升、  
细砂糖 250 克
- C. 苦甜巧克力 150 克
- D. 白油 125 克、  
无盐奶油适量

### ★制作过程:

- 1 将材料 A 打至湿性发泡。
- 2 将材料 B 混合后煮沸，冲入步骤 1 的材料中拌匀，再加入隔水加热至熔化的材料 C 继续搅打，直至降至室温。
- 3 将材料 D 混合打发，加入步骤 2 的材料拌匀即可。

## 巧克力淋酱制作方法

### ★基本配方材料:

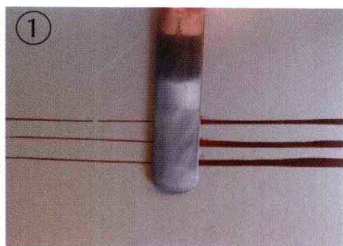
- A. 麦芽糖 45 克、  
水 100 毫升、  
细砂糖 90 克
- B. 动物性鲜奶油 240 克
- C. 牛奶巧克力 220 克、  
苦甜巧克力 500 克
- D. 朗姆酒 30 克

### ★制作过程:

- 1 将材料 A 混合，煮至溶化。
- 2 加入材料 B 煮沸。
- 3 将材料 C 切碎，冲入步骤 2 的材料，搅拌至溶化。
- 4 加入材料 D 拌匀即可。

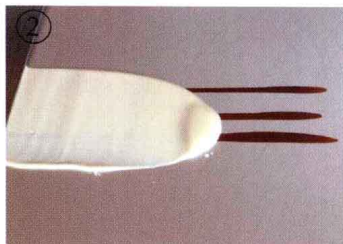


# 巧克力装饰制作



## ★双色巧克棒制作过程:

1 在工作台上，用熔化的黑巧克力画出3条平行线，用抹刀抹平。

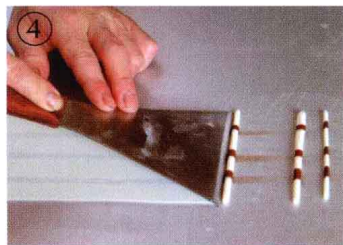


2 抹一层白巧克力（不要太厚）。

3 修齐边缘。



4 用刮刀从一侧向另一侧推移，即可卷成巧克力棒。巧克力棒的粗细与刮片的角度有关。



## ★大师私房秘诀

1. 制作巧克力饰片时，最好使用免调温巧克力。
2. 若熔化巧克力的温度太高，会出现油脂分离现象，使巧克力变质。
3. 制作好的巧克力饰片可放入冰箱冷藏保存。

## ★螺旋巧克力制作过程:

1 取一个细长条状的胶片（可使用塑料慕斯圈），抹上融化巧克力。

2 用刮板刮出纹路。

3 螺旋状卷起后，两边用夹子固定。

4 放入冰箱冷冻15分钟，便可以轻松取下。





# 正确操作调温巧克力

巧克力根据油脂含量不同，分为调温巧克力与免调温巧克力两种。一般初学者经常选用不用经过调温处理的免调温巧克力；但对于口感要求较高的朋友，调温巧克力才更好的选择。

由于调温巧克力具有特殊的操作技巧，下面为您详细介绍其使用的3步骤：



## 一、熔化方法

巧克力熔化前，应切成碎片，容器内不能有水分、油脂或其他污染物。

- 1. 隔水加热法：**蒸锅中水不要太多，盛装巧克力的容器与蒸锅必须密合。加热时，水温不宜超过 60℃，而且每隔 1 分钟便要搅拌一次，直至熔化即可。
- 2. 微波炉加热法：**熔化少量（1kg以内）巧克力时，比较适合采用这种方法。加热前将巧克力切得越碎越好，放入可微波加热的容器内，每加热1分钟，需取出搅拌8~10秒，直至熔化即可。  
\*注意：在加热过程中，巧克力的温度需保持在 50℃以下。
- 3. 调温锅加热法：**将巧克力放入调温锅中，将温度调整至 45℃，约数小时即可；也可以将温度调整至 34℃，放置一夜亦可。

## 二、调温方式

调温的目的是让熔化的巧克力降温至可结晶的温度，使巧克力能顺利凝固硬化成形。

- 1. 大理石调温法：**将熔化的巧克力取 2/3 量，倒在大理石工作台上，用刮刀抹开，再刮回。重复操作，直至冷却至非常浓稠的状态，刮入巧克力盆中，与余下的巧克力拌匀（此时的温度为 25~27℃）。



2. **分段调温法**：取 1/2 量切碎的巧克力加热至完全熔化（45~50℃），加入余下的巧克力，用刮刀搅拌至完全熔化即可。
3. **自然调温法**：每隔数分钟使用刮刀搅拌熔化的巧克力10秒，重复操作至整锅巧克力的温度降至25~27℃即可。
4. **调温锅调温法**：取出调温锅内熔化的巧克力，待温度降至容器外圈 1/2 部分的巧克力快要凝固，而中间的巧克力仍呈流动状态时，用刮刀搅拌均匀即可（此时的温度为 25~27℃）。

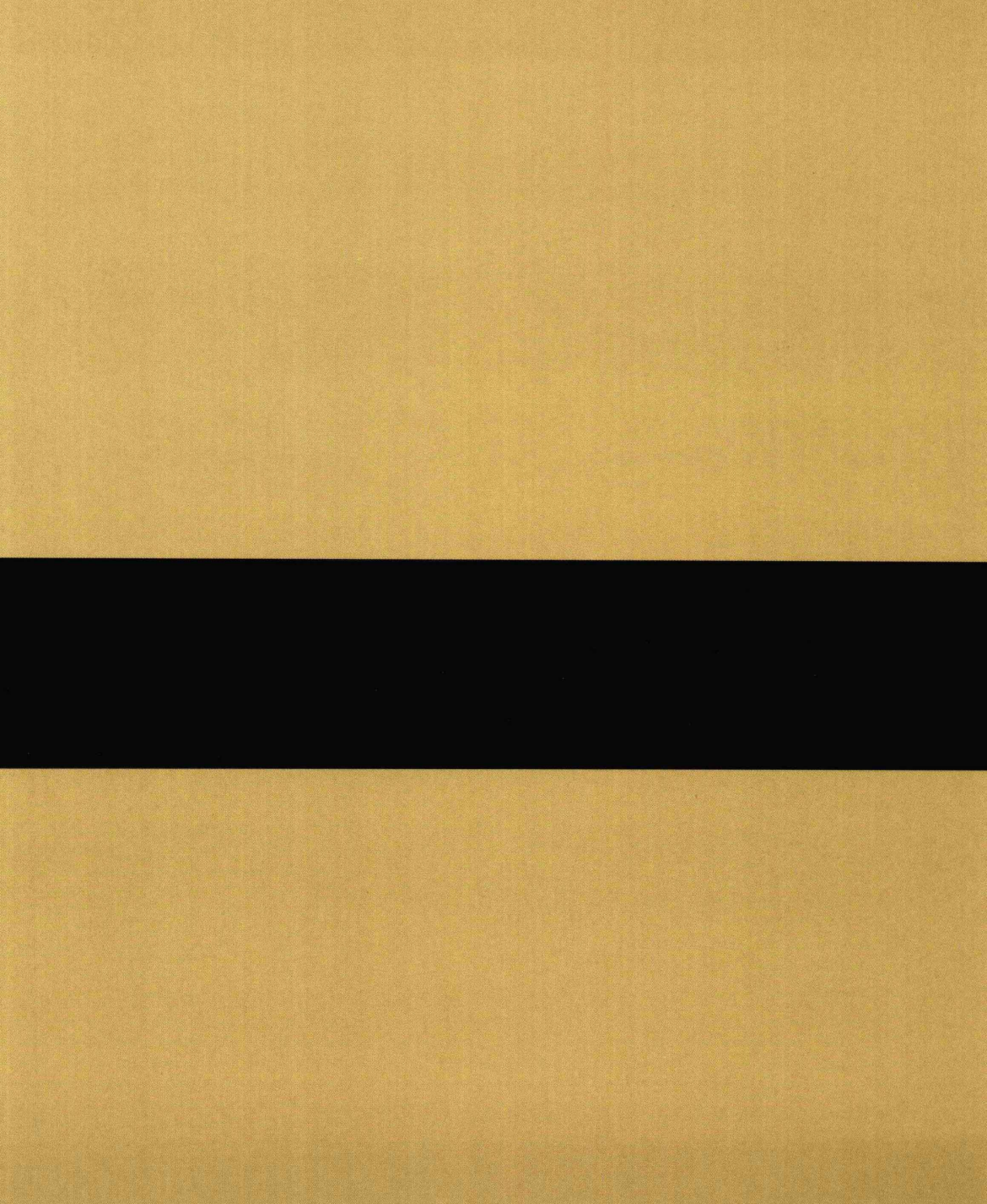
### 三、保温与操作

1. **熔化的巧克力温度必须保持在 30~32℃**。温度太低则流动性不足，不易操作；温度太高，会破坏结晶而无法凝固。
2. **操作时，室温最好保持在 18~21℃**。
3. **成品保存在温度为 15~17℃的室内时，不易变质**。

### 四、注意事项

1. 熔化巧克力时，温度不可以超过 60℃，否则巧克力会出现油脂分离现象，可可成分会硬化，从而产生颗粒。
2. 熔化、操作及保存过程中，皆不可接触水分，否则巧克力会变质。
3. 操作时，室温最好保持在约 20℃。
4. 填充了馅料的成品，需放在室温中，待馅料凝固后封口，使馅料与空气隔离。
5. 开封后的巧克力需密封保存，避免受潮及阳光直接照射，但不可放入冰箱中保存。
6. 巧克力熔化后，要不时用刮刀稍搅拌，但整个搅拌过程中不可以使用打蛋器操作（因为打蛋器会拌入太多的空气）。
7. 若保温的温度超过 32℃，需重新调温才会凝固。
8. 巧克力保存的温度若与室温温差超过 10℃，巧克力表面容易沾附水汽，而与糖形成结晶体，这样就无法完全熔化了。
9. 室温若过高或阳光直接照射的巧克力（或成品），油脂容易分离出来，其面会产生花纹。









面包

Bread



