

最甜美的 ♥ 日本超畅销的烘焙圣经 自制巧克力小甜点

【日】远谷希与子 著
钱海澎 李花子 译



附赠60分钟
【DVD】
VIDEO
一对一讲解
家庭课堂

它，是情人舌尖的诱惑，
是孩子节日的欢愉，
是一抹温暖、一份真情实感。
给最爱的人制作，品尝幸福的甜蜜滋味！

日本热销美食好书原版引进！

Love!

享受幸福的味道： 最甜美的自制巧克力小甜点

(日) 远谷希与子 著
钱海澎 李花子 译



图书在版编目(CIP)数据

最甜美的自制巧克力小甜点 / (日) 远谷希与子著; 钱海澎, 李花子译. —北京: 中国纺织出版社, 2012.1
(小食代丛书)

ISBN 978-7-5064-7979-0

I. ①最… II. ①远… ②钱… ③李… III. ①巧克力—糖—西点—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 211864 号



策划编辑: 尚 知 范琳娜
特约编辑: 季 萌

责任编辑: 阮慧宁 刘艳红
责任印制: 刘 强

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

北京京都六环印刷厂印刷 各地新华书店经销

2012年1月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/12 印张: 10

字数: 100千字 定价: 28.00元

原文书名: loveチョコ

原作者名: 遠谷希与子

Petit Boutique Series No.530 Petit Chocolate

Copyright © BOUTIQUE-SHA 2010 Printed in Japan

All rights reserved.

Original Japanese edition published in Japan by BOUTIQUE-SHA.

Chinese translation rights arranged with BOUTIQUE-SHA through The Copyright Agency of China

著作权合同登记号: 图字: 01-2011-6267

原文书名: プチショコラ

Petit Boutique Series No.531 Love Chocolate

Copyright © BOUTIQUE-SHA 2010 Printed in Japan

All rights reserved.

Original Japanese edition published in Japan by BOUTIQUE-SHA.

Chinese translation rights arranged with BOUTIQUE-SHA through The Copyright Agency of China

著作权合同登记号: 图字: 01-2011-6268

本书中文简体版经BOUTIQUE-SHA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, 不得以任何方式或任何手段复制、转载或刊登。

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

前言

Foreword

巧克力情书

巧克力小甜点绝对不是简单、普通的厨房产物，更不要把它们和那些豪华盛宴相提并论。对于这些可爱的巧克力小甜点，你只能用美味、享受以及品尝后的满足感来体会，任何形容美好的词汇，都可以像漂亮衣裳一样披在它们身上。每一款巧克力小甜点都像是被附有魔力的小精灵。

爱情本来就是甜蜜的，所以情人节一定要吃一些甜的东西。各种巧克力甜点口感软绵并带有浓浓的可可芳香，一层又一层的巧克力，甜而不腻，淡淡的有些微苦却又可以回味出无尽的香甜。

众所周知，在恋爱的过程中，偶尔送个小礼物最能向对方表达爱意，而亲手制作的礼物尤为珍贵。对于女孩而言，赠送亲手制作的巧克力给男生具有与众不同的意义。也正因为如此，为了让收到的人高兴、感动，每个女孩子都想把充满自己爱意的巧克力甜点做得既漂亮又可爱，每个细节都做到尽善尽美。本书正是为了满足她们的这个愿望而创作的。

本书介绍的每一款巧克力小甜点，即使是初次尝试亲手制作的人也可以轻松学会。美丽的造型加上富有创意的包装，让我们将自己浓浓的爱意融入巧克力之中，为心爱的人送上这份精致而又甜美的礼物吧！

远谷希与子
2011年11月



P6 巧克力的 基本知识	P8 巧克力点心的 基本做法	Part 01 用熔化的纯巧克 力烘托LOVE	P14 纯巧克力	P16 松露
P17 焦糖甘纳许	P18 咖啡巧克力	P19 蹦蹦巧克力	P20 巧克力纯焦糖	P21 覆盆子心形巧克力
P22 曼蒂安	P23 巧克力杯	P24 挤花巧克力	P25 花样巧克力	P26 生巧克力
P28 白生巧克力	P29 红茶生巧克力	P30 抹茶生巧克力	P31 草莓生巧克力	P32 原味松露
P34 核桃松露	P35 红梅苔松露	P36 咖啡松露	P37 橙皮松露	Part 02 水果和坚果类超 滑软巧克力
P40 杏仁糖	P42 巧克力果&橙皮条	P43 巧克力水果	P44 花生奶油巧克力脆	P45 杏仁威化果仁巧克力
P46 草莓伴巧克力	P47 造型香蕉	P48 栗子棒	P49 蒙帝安	P50 双色杏仁巧克力
Part 03 打扮可爱的装饰 巧克力	P54 巧克力谷脆	P56 迷你巧克力香蕉派	P57 巧克力烤面包干	P58 巧克力蘸浆

P59



慕斯巧克力杯

P60



杏仁小圆饼

P62



棉花糖巧克力

P63



巧克力西多士

P64



模具巧克力

P65



造型曲奇饼

Part 04
幸福糕点, 烘焙
一份好心情

P68



迷你法式巧克力蛋糕

P69



巧克力豆玛芬

P70



布朗尼

P72



巧克力蛋糕

P74



茶色玛德琳蛋糕

P75



松露巧克力蛋糕

P76



特浓黑巧克力蛋糕

P78



巧克力戚风蛋糕

P80



巧克力奶酪蛋糕

P82



条形码曲奇

P83



巧克力夹心曲奇

P84



糖衣可可曲奇

P86



巧克力碎燕麦曲奇

P88



蛋白酥皮巧克力

P90



巧克力消化棒

P92



巧克力玛芬

P94



巧克力松糕

P96



圆圆的巧克力面包圆

P98



蝴蝶酥

P99



巧克力塔

P100



雪饼

P101



扭扭派

Part 05
简单的巧克力
甜品

P104



巧克力甜甜圈

P106



热巧克力

P107



迷你巧克力果挞

P108



白巧克力布丁

P109



巧克力布丁

P110



轻乳酪蛋糕巧克力

P111



巧克力慕斯

P112



煎饼巧克力冰激凌

P114



肉桂巧克力饮料

P114



白巧克力茶

P115



椰果巧克力饮料

P115



果汁软糖巧克力饮料

P116



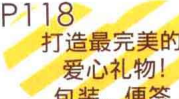
巧克力火锅

P117



坚果薄巧克力

P118



打造最完美的
爱心礼物!
包装、便签

这些要牢记哦

巧克力的基本知识

掌握巧克力的基本知识是做出好吃的手工巧克力的基础，所以不能掉以轻心哦！其实重点就在于一边调整巧克力的温度，一边进行熔化。让我们一起来正确掌握制作巧克力点心的基本点吧！

什么是调温？

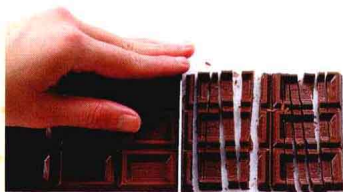
熔化巧克力时进行的温度调整称为调温。将巧克力逐渐加温或者冷却，使巧克力达到一定的温度进行的作业。调温是做出顺滑而有光泽的巧克力不可缺少的操作步骤。

什么是水浴加热？

熔化巧克力时，不是直接将其接近火源，而是在一个容器里装满热水，将另一个装有巧克力的容器重叠放在其上面，间接地进行加热，这种做法叫水浴加热（隔水加热）。

调温的办法

黑巧克力&牛奶巧克力

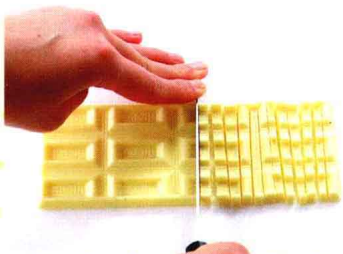


1. 将巧克力切细（这样使其更易易于熔化），并将其放入无水无油的干净容器中。



2. 在稍微大的容器里装热水，将盛巧克力的容器放在大容器上面，用橡皮刮刀缓慢搅动，使巧克力熔化。

白巧克力



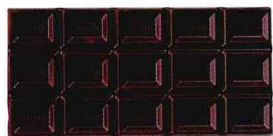
1. 将白巧克力切细（这样使其更易易于熔化），并将其放入无水无油的干净容器中。



2. 在稍微大的容器里装热水，将盛巧克力的容器放在大容器上面，用橡皮刮刀缓慢搅动，使白巧克力熔化。

巧克力的种类

黑巧克力



可可豆的浓厚口感与余味爽口是它的特点。使用了大量的可可液块。

牛奶巧克力



可可液块中加入可可脂、牛奶的巧克力。入口即化，口感润滑。

白巧克力



不使用可可液块，而是由可可脂、牛奶和白糖制成的。



- 3.** 用温度计测量巧克力的温度，在 $45\sim 50^{\circ}\text{C}$ 油分未分离的状态下继续用橡皮刮刀搅拌，使巧克力完全熔化。



- 4.** 从热水容器中取出巧克力容器，将巧克力容器放在冰水上面搅动巧克力，防止巧克力凝固，使巧克力降温至 28°C 。



- 5.** 再次将巧克力隔水加热，待巧克力温度提至 $31\sim 32^{\circ}\text{C}$ 时，保持这个温度即可。



- 3.** 用温度计测量巧克力的温度，在 $40\sim 45^{\circ}\text{C}$ 油分未分离的状态下继续用橡皮刮刀搅拌，使巧克力完全熔化。



- 4.** 从热水容器中取出巧克力容器，将巧克力容器放在冰水上面搅动巧克力，使巧克力降温至 $26\sim 27^{\circ}\text{C}$ 。



- 5.** 再次将巧克力隔水加热，待巧克力温度提至 $28\sim 29^{\circ}\text{C}$ 时，保持这个温度即可。

巧克力点心的基本做法

巧克力材料

本书中所有配方使用的巧克力均为板状巧克力。如果想要制作纯正的巧克力点心，建议使用点心专用的可可脂含量高的浓香型黑巧克力。

巧克力的熔化方法



1. 将巧克力放在准备好的油纸上，切成细碎状。



2. 将巧克力碎放入干燥的容器中，连容器一起放入50℃左右的热水中。



3. 将巧克力碎隔水加热，使巧克力逐渐熔化。



4. 用橡皮刮刀缓缓搅动巧克力碎，使巧克力完全熔化呈液态。

小贴士

★ 因为巧克力遇水容易熔化，隔水加热的时候，务必注意不要溅入水！所有的盛器也都要保证绝对干燥。

开始制作点心前的注意事项

♥ 浏览一下配方

为了避免失败，最重要的是要按照配方正确地操作每一个步骤。开始操作之前，头脑中要有清晰的程序，这样才能沉着应对、合理安排。

♥ 做好准备工作

巧克力和植物黄油，根据冷藏或室温的不同保存条件，使用方法也不同。制作点心时，材料的状态会随着时间的变化发生变化，所以程序很重要。可以先做的事情就要提前做好。

♥ 材料要准确称量

即便是很小的误差，制作出来的点心的口感也会有很大的差异。一定要使用厨房量秤，按照配方准备材料的分量。只有提前称量好材料，操作才会顺利。

如何用巧克力或糖衣写字或进行装饰

♥ 裱花袋的做法



1. 将烘焙油纸沿对角线折叠，用刀裁开。



2. 两端折回，卷成圆锥形。



3. 将圆锥形的油纸固定好，完成。

小贴士

★使用时，先装满奶油等材料，用剪刀把尖端剪开。根据开口大小，可调整挤出线条的粗细。

♥ 用于涂层和装饰——给白巧克力上色



1. 将白巧克力隔水加热至熔化。根据个人喜好，添加少量食用色素。



2. 用勺子混合均匀。如果颜色太浅，就继续添加色素，直至调好浓度和色彩。



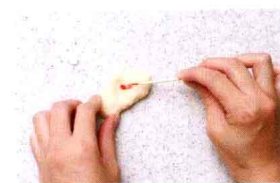
3. 调成喜欢的颜色就算完成。然后倒入模具中或裱花袋里挤花，进行装饰。



小贴士

★食用色素的种类，有可以直接使用的液体色素，也有需要用少量水溶解的粉末状色素。
★用牙签分次添加，根据喜好控制浓度。

♥ 添加颜色制作出形状后装饰——杏仁膏清软糖的制作



1. 用手将软糖轻轻揉开，添加少量食用色素。



2. 揉好后，使整个软糖均匀上色。



3. 用擀面杖擀开，用模具切割出图案。

小贴士

★手上蘸一点扑粉或糖粉，更便于操作。

装饰的要领

♥ 打发奶油&各式各样的裱花嘴



将淡奶油和砂糖按一定比例放入容器中，打发成合适的状态。



小贴士

- * 将容器放入冰水中即可快速打发。也可以使用手提式电动打蛋器。如果打发过度，奶油就会分散呈絮状，所以要边观察边操作。
- * 装饰的时候，根据需要选择装有不同花嘴的裱花袋。花嘴除了左图所示，还有很多种类。

♥ 如何绘制鸟羽图案



1.

将熔化的巧克力倒入裱花袋，在材料上挤出“之”字形。



2.

用竹签上下拨动出鸟羽图案。

小贴士

- * 本书的P81使用了这种装饰。
- * 不仅可在烘焙前绘制图案，也可装饰在熔化的巧克力上。

制作松软的面坯不可缺少蛋白酥皮的制作方法



1. 将蛋清倒入容器中，用手动打蛋器将其充分打发。



2. 分次加入砂糖，每次都要充分打匀后再加下一次砂糖。



3. 打发好的标准就是提起打蛋器时，蛋白挂在打蛋器上不会脱落。

小贴士

- * 要使用充分干燥且清洁的容器搅打蛋清。

制作巧克力推荐的装饰材料



坚果

核桃、开心果、杏仁和腰果等，适合与巧克力搭配。



彩色糖粒

有各种颜色和形状。但只有在作为装饰的时候其效果最突出。



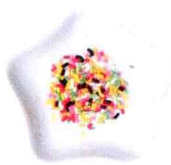
银箔糖粒

在砂糖的表面涂上银箔，通常有粉色和银白色等。



金箔

为凸显点心的高贵感时使用。装饰的时候使用牙签比较方便。



巧克力米

有彩色的巧克力米，也有纯色的巧克力米。因其怕热，所以要在点心冷却后进行装饰。



巧克力豆

耐热，即使用烤箱烧烤也不会熔化。有白巧克力和奶糖等各种类型。



抹茶粉

只用于撒在点心的表面，能够增添独具个性的味道和色彩。



红茶粉



草莓粉

经常使用的基础烘焙工具

圆底容器

最好有不同大小的。

刮板

用来修整饼干坯的形状，往裱花袋中添加材料的时候很方便。

菜刀&砧板垫

使用砧板垫能够非常方便地将切割好的食材移入容器中。



打蛋器&橡皮刮刀

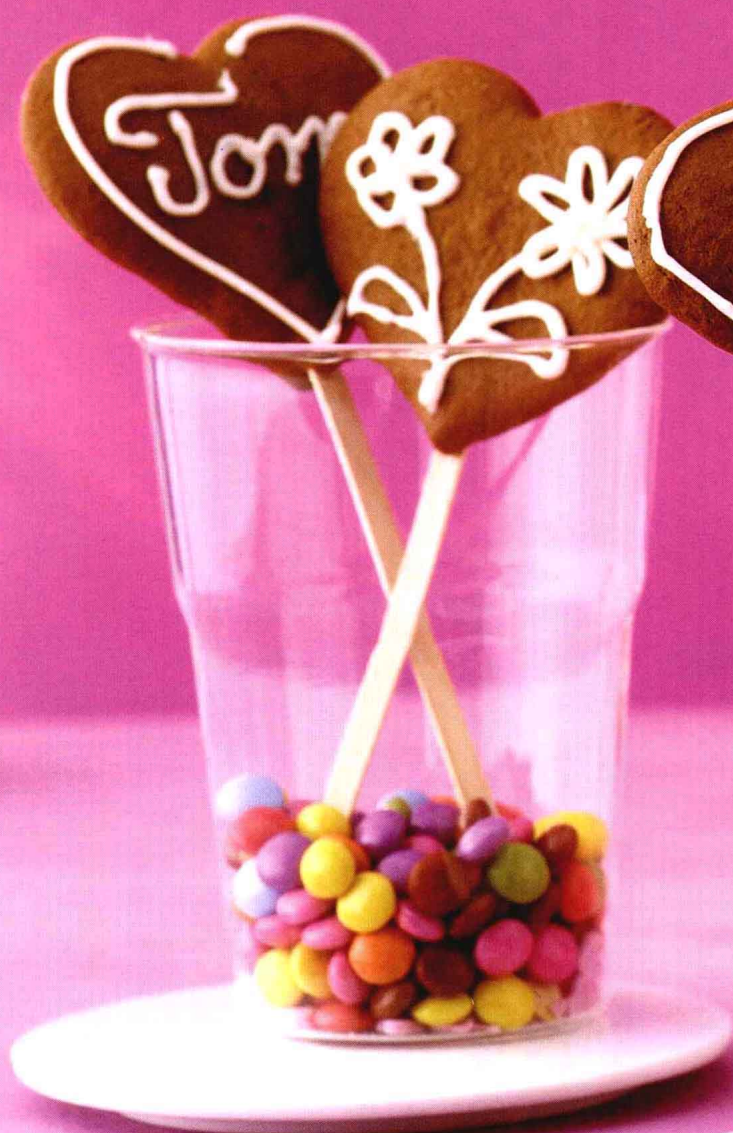
根据所针对食材不同的状态，有选择地使用。

面粉筛

用于撒可可粉和糖粉等。

西点盘

在上面操作，方便移动，而且可以直接冷却，同时也便于清理。



Part 01



用熔化的纯巧克力
烘托LOVE



纯巧克力 Delicious

在口中瞬时融化，令人愉悦的醇香美味。



材料 (尺寸 10 厘米的方形模具)

牛奶巧克力 200克
 淡奶油 100毫升
 蜂蜜 1汤匙 (15克)
 可可粉 适量

包装理念

用餐巾纸包好盒子，顶部用包装柠条拧紧即可！也可以用几张花样不同的纸叠在一起包装，效果一样精致。



做法



1. 将牛奶巧克力充分切细，放入容器中。



2. 锅中放入淡奶油、蜂蜜，用火加热至沸腾，倒入盛巧克力的容器中，搅拌至巧克力彻底熔化。



3. 将熔化好的巧克力溶液倒入铺好烘焙油纸的方形模具中，将其放入冰箱冷藏2小时，使巧克力凝固。



4. 将凝固好的巧克力取出，去掉烘焙油纸后，将其放在切板上用刀切成适口小块。



5. 用叉子插起巧克力，放在可可粉中，边转动边均匀地沾上可可粉即可。

小贴士

★ 刚吃的时候，品尝到的只是纯可可粉的苦涩。但接着，会咬到微脆的纯巧克力。

松露

Delicious

礼品巧克力的王道！就送给你的那个“他”吧！



■ 材料（可制作约 20 个）

甘纳许用材料

牛奶巧克力……………200克

淡奶油……………100毫升

涂层用材料

牛奶巧克力……………100克

可可粉或糖粉…………… 适量

■ 做法

1. 将甘纳许用巧克力和涂层用巧克力分别切细。
2. 制作甘纳许。锅里放淡奶油，中火加热，在沸腾之前加入甘纳许用牛奶巧克力搅拌均匀使其熔化。
3. 将②放置室温冷却。逐渐凝固时放入圆裱花嘴的裱花袋中，在铺好油纸的烤盘上挤出适口小块，放入冰箱冷藏约20分钟。
4. 涂层用牛奶巧克力进行调温（参照本书P6）。
5. 将③的甘纳许加④团好，刷一层可可粉或糖粉即可。

包装理念

为了能看到里面的心形盒子，外面加层透明的包装纸。这样，漂亮的礼物就可以连你的心意一同表现出来了。

