

初级



LE CORDON BLEU

法国蓝带 巧克力制作

法国蓝带厨艺学院 / 编

李雪梅 / 译



初级

法国蓝带巧克力制作

法国蓝带厨艺学院 编
李雪梅 译

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

法国蓝带巧克力制作 (初级) / 法国蓝带厨艺学院编; 李雪梅译. —北京: 中国轻工业出版社, 2014.10

ISBN 978-7-5019-9769-5

I. ①零… II. ①法… ②李… III. ①巧克力糖 - 制作 IV. ①TS246.5

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第101031号

版权声明:

©Le Cordon Bleu International BV [2014] for the Simplified Chinese translation;

©Le Cordon Bleu Paris Limited [2002] for the original Japanese text.

责任编辑: 高惠京 责任终审: 劳国强 封面设计: 王超男
版式设计: 锋尚设计 责任校对: 李 靖 责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京画中画印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2014年10月第1版第1次印刷

开 本: 787 × 1092 1/16 印张: 6.5

字 数: 140千字

书 号: ISBN 978-7-5019-9769-5 定价: 38.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

120634S1X101ZYW

目录

序 5

巧克力制作基础知识 6

巧克力历史 6

HISTORIQUE DU CHOCOLAT

巧克力制作 8

FABRICATION DU CHOCOLAT

巧克力种类 11

VARIATION DU CHOCOLAT

巧克力调温技巧 13

TECHNIQUES DE MISE AU POINT PAR TABLAGE

黑巧克力大理石调温法 14

TABLAGE

巧克力甜品制作技法 17

- 18 甜品
LES DESSERTS MENAGERES
- 18 · 19 热巧克力
CHOCOLAT CHAUD
- 20 · 21 巧克力慕斯
MOUSSE AU CHOCOLAT
- 22 · 23 冻巧克力鸡蛋
ŒUFS GARNIS AU CHOCOLAT
- 24 · 25 巧克力舒芙雷
SOUFFLE AU CHOCOLAT
- 26 · 27 巧克力冰激凌
GLACE AU CHOCOLAT
- 28 · 29 巧克力冻
TOCHOCO
- 30 塔
LES TARTES
- 30 · 31 榛橙巧克力塔
**TARTES CHOCOLAT NOISETTES
ET ORANGE**
- 34 蛋糕
LES GATEAUX DE VOYAGE
- 34 · 36 巧克力蛋糕
CAKE AU CHOCOLAT
- 35 · 38 榛子巧克力蛋糕
**MOELLEUX AU CHOCOLAT-
NOISETTES**
- 40 甜点
LES ENTREMETS
- 40 · 41 咖啡巧克力甜点
ENTREMET CAFE-CHOCOLAT
- 44 · 45 榛子牛奶巧克力甜点
ENTREMET GIANDUJA
- 48 · 49 红果白巧克力甜点
**ENTREMET CHOCOLAT BLANC-
FRUITS ROUGES**

LE GORDON

- 52 小点心
LES FOURS SECS
- 52 · 54 巧克力马卡龙
MACARONS AU CHOCOLAT
- 53 · 56 巧克力酥饼
SABLES AU CHOCOLAT
- 58 · 59 佛罗伦萨巧克力饼
FLORENTIN AU CHOCOLAT
- 60 · 61 榛子巧克力荞麦脆饼
**CROQUANT NOISETTE SARRASIN
AU GIANDUJA**
- 62 · 63 香橙巧克力松糕
**MIGNARDISES CHOCOLAT
ORANGES**
- 64 巧克力糖果
LES BONBONS AU CHOCOLAT
- 65 甘那许风味
- 64 · 65 蓝带巧克力
PALET CORDON BLEU
- 64 · 66 红茶柠檬巧克力
THE CITRON
- 68 果仁糖风味
- 68 · 69 榛子三兄弟
TROIS FRERES NOISETTES
- 69 · 70 杏仁巧克力脆
CROUSTILLANTS AMANDES
- 72 焦糖风味
- 72 · 73 焦糖苹果巧克力
CARAMEL-POMMES
- 73 · 74 焦糖巧克力
CARAMEL-CHOCOLAT
- 78 杏仁糖霜风味
- 76 · 78 开心果巧克力球
CHARDON PISTACHE
- 76 · 79 香橙巧克力球
CHARDON ORANGE
- 80 经典巧克力糖
- 77 · 80 糖霜巧克力
CANDISE
- 77 · 81 脆岩巧克力、坚果葡萄巧克力
**ROCHERS CROUSTILLANTS,
MENDIANT LAIT**
- 82 巧克力零食
LES CONFISERIES AU CHOCOLAT
- 82 · 84 焦糖巧克力软糖
**CARAMELS MOUS AU
CHOCOLAT**
- 83 · 86 巧克力牛轧糖
NOUGAT AU CHOCOLAT
- 88 · 89 巧克力瓦片酥
TUILE AU CHOCOLAT
- 90 · 91 巧克力面包酱
PATE A TARTINER AU CHOCOLAT
- 92 巧克力装饰
MONTAGE CHOCOLAT
- 92 · 93 闪亮巧克力盒
BONBONNIERE (BRILLANTE)
- 96 · 97 心形巧克力盒(喷饰巧克力)
**BONBONNIERE (PISTOLET
CHOCOLAT)**
- 100 器具
MATERIEL

BLEU PARIS

初级

法国蓝带巧克力制作

法国蓝带厨艺学院 编
李雪梅 译

 中国轻工业出版社

目录

序 5

巧克力制作基础知识 6

巧克力历史 6

HISTORIQUE DU CHOCOLAT

巧克力制作 8

FABRICATION DU CHOCOLAT

巧克力种类 11

VARIATION DU CHOCOLAT

巧克力调温技巧 13

TECHNIQUES DE MISE AU POINT PAR TABLAGE

黑巧克力大理石调温法 14

TABLAGE

巧克力甜品制作技法 17

18 甜品

LES DESSERTS MENAGERES

18 · 19 热巧克力

CHOCOLAT CHAUD

20 · 21 巧克力慕斯

MOUSSE AU CHOCOLAT

22 · 23 冻巧克力鸡蛋

ŒUFS GARNIS AU CHOCOLAT

24 · 25 巧克力舒芙雷

SOUFFLE AU CHOCOLAT

26 · 27 巧克力冰激凌

GLACE AU CHOCOLAT

28 · 29 巧克力冻

TOCHOCO

30 塔

LES TARTES

30 · 31 榛橙巧克力塔

**TARTES CHOCOLAT NOISETTES
ET ORANGE**

34 蛋糕

LES GATEAUX DE VOYAGE

34 · 36 巧克力蛋糕

CAKE AU CHOCOLAT

35 · 38 榛子巧克力蛋糕

**MOELLEUX AU CHOCOLAT-
NOISETTES**

40 甜点

LES ENTREMETS

40 · 41 咖啡巧克力甜点

ENTREMET CAFE-CHOCOLAT

44 · 45 榛子牛奶巧克力甜点

ENTREMET GIANDUJA

48 · 49 红果白巧克力甜点

**ENTREMET CHOCOLAT BLANC-
FRUITS ROUGES**

LE CORDON

- 52 小点心
LES FOURS SECS
- 52 · 54 巧克力马卡龙
MACARONS AU CHOCOLAT
- 53 · 56 巧克力酥饼
SABLES AU CHOCOLAT
- 58 · 59 佛罗伦萨巧克力饼
FLORENTIN AU CHOCOLAT
- 60 · 61 榛子巧克力荞麦脆饼
**CROQUANT NOISETTE SARRASIN
AU GIANDUJA**
- 62 · 63 香橙巧克力松糕
**MIGNARDISES CHOCOLAT
ORANGES**
- 64 巧克力糖果
LES BONBONS AU CHOCOLAT
- 65 甘那许风味
- 64 · 65 蓝带巧克力
PALET CORDON BLEU
- 64 · 66 红茶柠檬巧克力
THE CITRON
- 68 果仁糖风味
- 68 · 69 榛子三兄弟
TROIS FRERES NOISETTES
- 69 · 70 杏仁巧克力脆
CROUSTILLANTS AMANDES
- 72 焦糖风味
- 72 · 73 焦糖苹果巧克力
CARAMEL-POMMES
- 73 · 74 焦糖巧克力
CARAMEL-CHOCOLAT
- 78 杏仁糖霜风味
- 76 · 78 开心果巧克力球
CHARDON PISTACHE
- 76 · 79 香橙巧克力球
CHARDON ORANGE
- 80 经典巧克力糖
- 77 · 80 糖霜巧克力
CANDISE
- 77 · 81 脆岩巧克力、坚果葡萄巧克力
**ROCHERS CROUSTILLANTS,
MENDIANT LAIT**
- 82 巧克力零食
LES CONFISERIES AU CHOCOLAT
- 82 · 84 焦糖巧克力软糖
**CARAMELS MOUS AU
CHOCOLAT**
- 83 · 86 巧克力牛轧糖
NOUGAT AU CHOCOLAT
- 88 · 89 巧克力瓦片酥
TUILE AU CHOCOLAT
- 90 · 91 巧克力面包酱
PATE A TARTINER AU CHOCOLAT
- 92 巧克力装饰
MONTAGE CHOCOLAT
- 92 · 93 闪亮巧克力盒
BONBONNIERE (BRILLANTE)
- 96 · 97 心形巧克力盒(喷饰巧克力)
**BONBONNIERE (PISTOLET
CHOCOLAT)**
- 100 器具
MATERIEL



序

创立于1895年的法国蓝带厨艺学院位于巴黎左岸15区，是著名的法国烹饪专业学校。一百多年来，一直教授传统的法国料理、糕点制作技法，并随着时代的变迁，不断推陈出新。

除了巴黎的本部校区外，法国蓝带厨艺学院还有伦敦、东京、横滨、渥太华、悉尼等分校区，以便能让更多的厨艺爱好者深入了解法式料理、糕点的魅力。

为了增强人们对法式料理、糕点的兴趣和进一步学习掌握制作技法，法国蓝带厨艺学院陆续出版许多相关的书籍。本书是介绍法式糕点中不可或缺的巧克力制作技法。为了使学员更广泛地学习法式烘焙中传统糕点、现代糕点、糖艺装饰等不同专业课程，法国蓝带厨艺学院的糕点课程分为基础、中级、高级三个阶段，巧克力制作是其中的一门基础专业课程。在基础课程中讲授巧克力作为制作糕点食材的一般知识；中级课程是教授制作巧克力的技巧；高级课程则从理论到专业技巧对巧克力全面介绍，能使学员更全面深入地了解巧克力。本书内容丰富、权威，制作示例种类多样，涵盖巧克力的历史、理论、制造、种类，非常适用于初学者学习掌握。对于已入门的提高者，本书更是汇集了法国蓝带巧克力制作精华的学习教科书。

阅读本书应先从巧克力的历史、理论开始，才能加深对巧克力的认识。在具体操作时，本书详尽的分步图解若能成为您实践时的指导，就是我们最大的荣幸。

让我们一起充分感受“法国蓝带巧克力”带给您的乐趣吧！

巧克力历史

HISTORIQUE DU CHOCOLAT

追溯历史，可可树的原产地为中美洲的森林。在哥伦布发现美洲大陆之前，当地人只吃可可豆荚内软嫩且有奶香味的果肉，可可豆是丢弃不食用的。后来，有一位美洲印第安年轻人意外地发现，炒熟后的可可豆味道非常香甜。

玛雅人是最先栽种可可树的。另有一种说法是，将可可豆当作货币使用、往来于尤卡坦半岛与洪都拉斯共和国之间的航海商人是最先栽种可可豆的。

在阿兹特克文明中，可可豆有两个用处，即当作食物和货币。作为食物时，将可可豆捣烂呈糊状，加入香草、肉桂、水混合成色香味俱全的饮料。当可可脂浮至表面且完全分离后，再搅匀为慕斯状饮用，而生活穷苦的百姓是加入玉米粉搅拌为浓稠的粥状饮用。当时的王室将征收可可豆作为税金，所以那时可可豆通常是当作货币使用的。

据说，当时100颗可可豆的价格相当于一个奴隶的价格，还有专门从事伪造可可豆大小和颜色的奸商。

巧克力制作基础知识

1519年，西班牙冒险家科尔特斯远航墨西哥，翌年占领墨西哥，征服了阿兹特克国王蒙特马苏，除了获取了国王黄金、宝石等财宝，还有大量的可可豆。后来，他将可可豆带回西班牙，经过一段时间后传遍整个欧洲，后来又遍及全世界。

可可何时被引入欧洲？

可可因其独特的苦味，在当时的欧洲从偶有耳闻到口口相传。最初，由于广泛种植甘蔗，盛行的砂糖得到大众喜爱。当可可和砂糖的组合搭配出现后，可可豆随即传遍了整个欧洲。

1585年，欧洲的西班牙最先引进了可可。其后很长时间，西班牙人将可可留在国内，尤其是那些掌握巧克力制作技术的修士们更是长期保守秘密，不传外人。随着西班牙人开始大规模建立可可种植园，扩大生产，可可才逐渐传遍欧洲各地。1591年，传入意大利，后来传入德国、荷兰、法国，可可的种植得到进一步发展。1822年，可可横渡大西洋，首次传入美国，并开始栽种培植。

可可何时被引入法国？

1615年，当时西班牙国王菲利普三世的女儿（即安妮王后）与法国国王路易十三结婚时，将可可传入法国。但是一般百姓并不知道，是因其长期作为宫廷独享的食物。随着香料商人、药剂师等开始使用可可豆后，逐渐为世人所知，并加以改良，直到巧克力问世。

关于可可

可可树

可可树是热带梧桐科植物。通常树高5~7米，有的树高可达12~15米。可可树的平均寿命为25~30年，最长可达40年，树木微带粉红色，树根入地下垂，能展开约2米的网状。

可可叶

可可叶的寿命约为1年，一年中能长出四五次叶片。叶片的大小由日照条件决定，颜色随树龄改变。可可树幼木的树叶是嫩绿色的，生长四五个月颜色逐渐变深。

可可豆

可可的果实为豆荚，豆荚成熟需5~7个月。豆荚长约12厘米，可可品种不同其豆荚的重量也不同，从约200克到1千克的都有。剖开豆荚，可可豆纵向排成5列，约35颗。可可豆被包裹在酸甜的白色果肉内。

可可花

与大多数热带植物一样，可可树会开花，花谢后结果。可可树种植3年后才开花，其后终年开花。可可花直接开在枝干上，最后能结果的只有约1%。

可可豆的种类

克里奥罗criollo

香味浓郁，略有苦味；与其他品种相比，较易被病虫害侵袭且脆弱。因其树木数量不多，所以产量也较低，约占全球总产量的3%；克里奥罗品质优良、香味独特，成为一流巧克力生产商的首选，其豆荚成熟时变成红色。

佛拉斯特罗forastero

其原产地为亚马逊，现在主要在巴西、西非等地种植；约占全球总产量的80%。其豆荚成熟时变成黄色。

崔尼塔利奥trinitario

这是克里奥罗、佛拉斯特罗杂交的品种，占全球总产量的10%~15%。豆荚成熟时颜色介于上述两个品种之间。

巧克力制作

FABRICATION DU CHOCOLAT

采摘 la recolte

每年2次，且在固定的时间内（10~15天）采摘。可可的果实为可可豆荚，采摘者需根据可可豆的颜色及敲打的触感判断其是否成熟能采摘。一般，每人每天平均可采摘1500颗。采摘后，先剖开坚硬的豆荚壳，取出可可豆，再用手将可可豆一粒粒拨散。

发酵 la fermentation

采摘后的可可豆需在24小时内完成发酵。发酵有三个目的：一是使包裹可可豆的白色果肉腐烂变软，更容易取出可可豆；二是避免发芽，更容易保存可可豆；三是使可可豆变为独特、美丽的茶褐色，且可可豆充分膨胀，产生苦味、酸味，增添香味。

发酵时，需要充分的温度（可可豆的温度需达到约50℃），且不断搅拌使空气进入，才能将所有可可豆均匀发酵。因种类、天气状况的变化，可可豆发酵所需时间也不同，克里奥罗（criollo）约2天，佛拉斯特罗（forastero）约8天。

干燥 le sechage

发酵后的可可豆含水量约60%，但可可豆的最佳保存状态其含水量需降至约8%。所以，必须进行可可豆干燥。干燥方式可采取将可可豆摊在大板子上，日晒约2周。

●以上操作过程，均指在种植可可豆的原产地进行。然后，将可可豆装入大麻袋，运送到世界各地。

拣选、保存 le stock

将可可豆运送到生产巧克力的工厂后，首先进行质量检验，将有沟槽的细长筒插入麻袋的边缘，取出掉入沟槽内的可可豆，仔细检验这些可可豆是否有发霉、虫蛀、发芽、发酵不完全等情况，然后运送到有温度调节的清洁环境保存。

清理 le nettoyage

首先，将可可豆放入旋转的机器内清除杂物、尘土，再过筛清理干净。

烘培 la torrefaction

烘烤可可豆与烘培咖啡豆的操作相同，目的都是为了增添可可豆的香味。同时，烘烤10~30分钟后可可豆的含水量可降到3%，外表干燥也更容易剥离。

研磨 le concassage

将烘培后的可可豆放入有沟槽的滚筒机内压碎，以风扇破碎机吹去包裹可可豆的硬壳、表皮，只留下可可豆仁部分。

混合le dosage

决定巧克力质量的关键是混合搅拌，所以选择何种搅拌方法是制造商的行业秘密。

研磨（颗粒化）、提炼le broyage-affinage

用机器将可可胚乳磨碎为顺滑的物质再凝固后，就成为可可块。黑巧克力是可可块加入砂糖，牛奶巧克力是可可块加入砂糖、牛奶，白巧克力是可可脂加入砂糖、牛奶，再用机器混合形成。将巧克力放入双层圆筒组成的圆筒形精磨机（内附薄膜）磨碎，越上面的孔越细小，能精炼出直径0.02毫米的颗粒。

●此外，可可块用压榨机榨过后的油脂部分，即可可脂，还有固体部分可可渣。将可可渣提炼、冷却凝固后研磨成粉，即可可粉。

精炼、成熟le conchage

将呈柔细状态的巧克力放入精炼机里精炼。需保持精炼机桶内温度30℃，2个搅拌棒不停搅拌24~72小时至成熟。观察巧克力的状态，若质地不够柔细，需加入可可脂继续搅拌。精炼、成熟的时间应根据巧克力的质量改变，这个操作在制作高级巧克力时非常重要，能使其具有丝绒般的口感和闪亮的色泽。

调温和成形le temperage et le moulage

最后，将巧克力放入具有调温功能的设备中，在温度调整的状态下放置在传送带上的模具内，待冷却后脱模，包装。

至此，巧克力制作成功。





巧克力加工： ① 研磨（颗粒化）、提炼

② 精炼、成熟（添加可可脂）

③ 调温

④ 成形

⑤ 完成

巧克力种类

VARIATION DU CHOCOLAT

黑巧克力chocolat noir

大致分为半苦巧克力 (mi-amer)、苦巧克力 (amer) 两种。其成分比例分别为：半苦巧克力可可含量占55%~58%、砂糖占42%~45%，苦巧克力可可含量占60%、砂糖占40%。其中，可可脂含量约占总量的38%。可可含量若占70%以上的巧克力为特苦型巧克力 (extra-amer)。



牛奶巧克力chocolat au lait

牛奶巧克力的可可含量较少，牛奶成分较多。其成分比例为可可含量占36%、砂糖占42%，其余成分为牛奶。所有油脂 (包括乳脂) 成分占总量的38%。



白巧克力chocolat blanc

白巧克力中不含任何可可的固态成分，其成分比例为可可脂占30%，剩余的部分为砂糖、牛奶。



■ 注意：本书中所指成分比例为基本平均值。实际的成分比例数值各品牌有所不同。

可可块pâte de cacao

可可胚乳研磨成泥状后凝固形成的固体，即可可块。其不含糖分，为100%纯可可。适于增强巧克力浓香或突出巧克力味时添加使用。



可可脂beurre de cacao

将可可块放入压榨机榨过后分离出的油脂部分，即可可脂。可可脂融化后如澄清黄油状。



可可粉poudre de cacao

将可可块放入压榨机榨过后去除油脂部分，剩下的固体部分 (称为可可渣)，再研磨成粉状，即可可粉。



巧克力涂层chocolat de couverture

制作巧克力所需的材料。“couverture” 法语原意为毛毯、书本或笔记本封面，后引申为覆盖保护某种东西，特指用于包住巧克力酒心糖的巧克力糖衣，即保护其酒心所用的巧克力。制作巧克力时，加入可可脂能增强巧克力的延展性，并使巧克力更细滑，能薄薄一层包裹住柔软的酒心馅料，外观细滑光亮，即巧克力涂层。一般，若能称为巧克力涂层其可可脂的含量一定在31%以上。

