

恋爱的心情

NIAN'AI DE XINQING

巧克力甜点 助你一臂之力

QIAOKELI TIANDIAN ZHUNI YIBIZHILI

秀逗 著 啾啾轰 绘

爱他，就亲手为他做

好吃的巧克力甜点吧！

35款爱意满满的甜蜜。

恋爱的心情

NIAN'AI DE XINQING

巧克力甜点 助你一臂之力

QIAOKELI TIANDIAN ZHUNI YIBIZHILI

秀逗 著 哔哔轰 绘

图书在版编目(CIP)数据

恋爱的心情:巧克力甜点助你一臂之力 / 秀逗著;
哔哔轰绘. — 重庆:重庆出版社, 2011.5

ISBN 978-7-229-03739-0

I. ①恋… II. ①秀… ②哔… III. ①巧克力糖—糕
点—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第015421号

恋爱的心情:巧克力甜点助你一臂之力

LIAN'AI DE XINQING:QIAOKELI TIANDIAN ZHUNI YIBIZHILI

秀逗 著 哔哔轰 绘

出 版 人:罗小卫

责任编辑:钟丽娟

版式设计:重庆出版集团艺术设计有限公司·刘沂鑫



重庆出版集团 出版
重 庆 出 版 社

重庆长江二路205号 邮政编码:400016 <http://www.cqph.com>

重庆出版集团艺术设计有限公司制版

自贡新华印刷厂印刷

重庆出版集团图书发行有限公司发行

E-MAIL: fxchu@cqph.com 邮购电话:023-68809452

全国新华书店经销

开本:889mm×1 194mm 1/24 印张:6.1666

2011年5月第1版 2011年5月第1次印刷

ISBN 978-7-229-03739-0

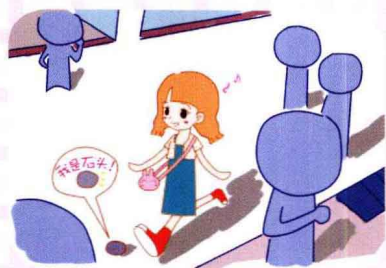
定价:29.00元

如有印装质量问题,请向本集团图书发行有限公司调换:023-68706683

版权所有 侵权必究

前言

小怡，反应迟钝、热爱幻想、天然呆，双鱼女，想多做少，有些胆小，是那种走平路也会跌倒的笨女生，但是非常单纯可爱。



她在姐姐的介绍下去应征某家地产公司。面试时，由于太过紧张，又出丑了。



这时，凯文（摩羯座O型，爱好登山与甜食）刚好路过，也不由地笑了，不过，他也顺便友好地宽慰了小怡这个准新同事一下。

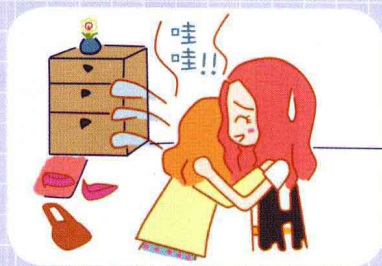
灿烂而亲和的笑容瞬间治愈了小怡，她也奇迹般地不紧张了，且在正式面试时发挥超常的好。最后，她顺利地取得了 offer，与凯文成为了同事。



暗恋之旅由此展开。与凯文更多接触以后，小怡也愈加发现他是一个非常优秀的人，同时也越来越喜欢他。可惜，凯文是一个可怕的互作狂，对互作上的事反应超敏锐，对爱情却反应超迟钝。而小怡也并非一个大胆的女生。

两人的关系一度止于普通同事。小怡非常心急，却又束手无策。当又一次故作焦虑在凯文开车上班必经的路口等待却被办公室同样心仪凯文的秘书 Cindy 捷足先登时，小怡终于忍不住狂奔了。





她跑到好友秀逗家（金牛座，人称“甜心小公主”，心思缜密，凡事精打细算），将心事一五一十地哭诉。秀逗在安慰她的同时，想到一个绝妙的点子。

“凯文不是喜欢吃甜食么？那你就亲手做点心送给他吃吧！就算一开始没感觉，时间长了，肯定能察觉出你的心意的！”

小怡想了想，觉得这主意确实不错。“可是，我不会做点心呀！”

“我教你嘛！有我在你还怕啊？”

“对哦！那真是太好了！”



于是，一场被命名为

“美食大作战——巧克力甜点最懂你”

的爱情征战就这样轰轰烈烈地拉开序幕啦……

目录



前言	001
登场人物简介	006

小怡日记 1/007	
巧克力玛德琳蛋糕	008
小怡日记 2/011	
巧克力海绵小蛋糕	012
小怡日记 3/015	
巧克力核桃雪球	016
小怡日记 4/019	
巧克力榛子脆饼	020
小怡日记 5/023	
欧培拉	024
小怡日记 6/027	
古典浓情巧克力蛋糕	028
小怡日记 7/031	
石板街巧克力	032
小怡日记 8/035	
巧克力罗密亚饼	036

小怡日记 9/039	
巧克力蝴蝶酥	040
小怡日记 10/043	
巧克力杏仁夹心小饼	044
小怡日记 11/047	
心形小饼干	048
小怡日记 12/051	
巧克力杏仁薄脆	052
小怡日记 13/055	
巧克力乳酪戚风蛋糕	056
小怡日记 14/059	
巧克力蛋白椰子球	060
小怡日记 15/063	
巧克力焦糖麦芬	064
小怡日记 16/067	
巧克力芝士毡	068

小怡日记 17/071

巧克力香蕉慕斯蛋糕 ————— 072

小怡日记 18/075

白巧克力芝士蛋糕 ————— 076 

小怡日记 19/079

巧克力葡萄干芝士麦芬 ————— 080

小怡日记 20/083

巧克力甘那许蛋糕 ————— 084 

小怡日记 21/087

松露芝士球 ————— 088

小怡日记 22/091

巧克力核桃挞 ————— 092 

小怡日记 23/095

巧克力杏仁黄桃挞 ————— 096

小怡日记 24/099

巧克力甜橙蛋糕 ————— 100 

小怡日记 25/103

巧克力冰激凌月饼 ————— 104

小怡日记 26/107

香浓巧克力布丁 ————— 108 

小怡日记 27/111

巧克力千层雪 ————— 112

小怡日记 28/115

巧克力坚果萨布雷 ————— 116 

小怡日记 29/119

大理石纽约芝士挞 ————— 120

小怡日记 30/123

布朗尼 ————— 124 

小怡日记 31/127

闪电泡芙 ————— 128

小怡日记 32/131

巧克力司康 ————— 132 

小怡日记 33/135

巧克力杏仁芝士蛋糕 ————— 136

小怡日记 34/139

巧克力雪立方 ————— 140 

小怡日记 35/143

圣诞树根蛋糕 ————— 144

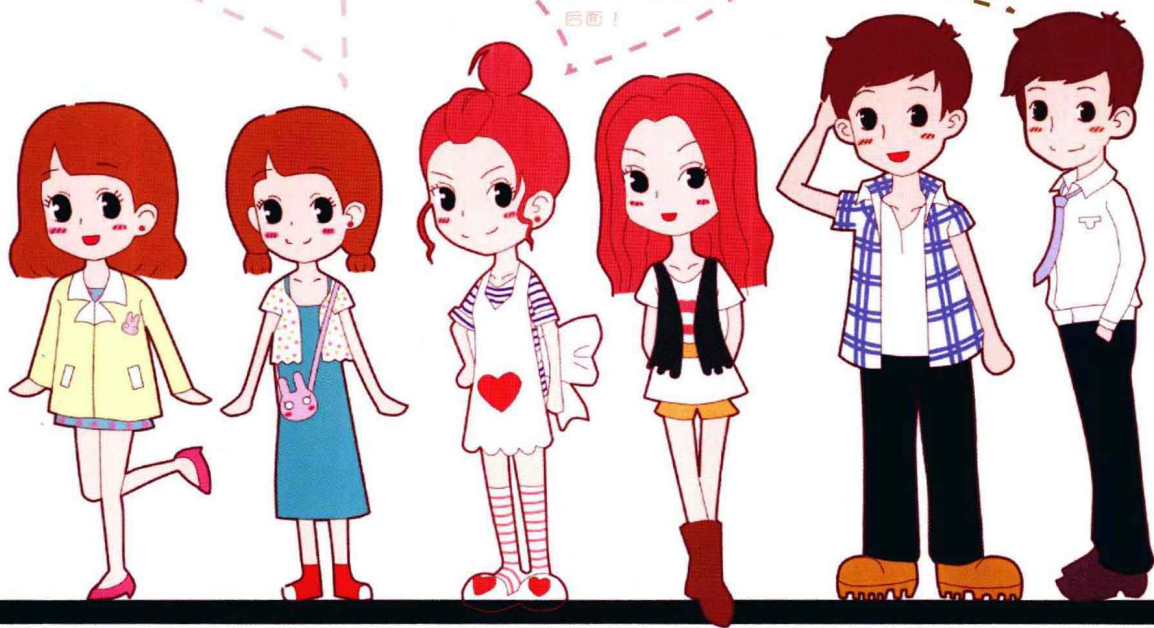
登场人物简介

小怡：自然系漂亮小女生，虽然已经二十好几，但内心深处还是保留有一种纯真的童真。喜欢可爱的东西，会在宽松休闲 OL 套装的同时戴一对可爱的小花或者小兔子耳钉。虽然优柔寡断，略显懦弱，生活中很大大咧咧；但心细如发，富有艺术细胞，在 OD 公司担任文案策划一职，互动中却也绝不含糊。
PS：双鱼座。

秀逗：由于上升射手的关系性格非常开朗，对天然呆的小怡有着莫名的身为姐姐的自觉。有些毒舌，有些拜金，爱好打扮，非常时尚。但因为喜欢烹饪的关系从来不蓄指甲也不涂指甲油。轻微洁癖。
PS：金牛座。

《倾情小剧透》：天然呆与超级雷龙的恋情，赶紧指望她的手艺啦！敬请期待吧，好戏在后面！

凯文：外形干净清爽，沉稳而富有魅力，非常绅士，有爱心有责任心，是一个乐于助人且作狂。他在 OD 公司担任市场部经理一职，在互动上超懂的，有如动物在地震前那种危险感应般敏锐的洞察力，但在感情生活上却迟钝得有如恐龙。（传闻雷龙的反射弧神经特长，今天在它尾巴上插上一把刀，它要在第二天或者第三天才能感觉到疼痛）互动时，他的衬衫领口永远洁白如新，是全公司未婚女青年心中的白马王子；但私底下，却是一个有点鲁气的大男孩，热爱运动与网游。
PS：摩羯座。





小怡日记 1

2010-3-28 周日 阴

常常会觉得，暗恋真是一件自说自话的累事。

太多的情绪，没适当的表情。

跟着秀逗有样学样准备配料的时候，我就不由地有这样的一种感觉：自己的心，就像是一块成分比例调和有误的蛋糕，太多的酸涩，很少的甜蜜。这样的东西，如何下咽呢？

在这之前，作为秀逗小姐的密友，我也围观过很多次她的制作现场。最大的感觉，就是觉得她的手指像是有魔法，明明都是一些很常见的材料与用具，可经过她的妙手，创造出来的却是毫不逊色一流甜品店里售卖的美味。而且，店里的美味很昂贵，以至于吃起来难免感觉冷冰冰；而她的美味却很温情，能够很自然地感受到那混合在奶油里、融化在口腔里的幸福感，以及，制作者想要传达的心情。

所以，她才建议我用这样的方法去向凯文表白。也许刚开始他并不能马上理解，但秀逗坚信，只要我坚持用心去做，他肯定会明白的。

“真有那么难开口的话，那就揉进面团里去吧！”

秀逗小姐如是说。与此同时，一手叉腰，一手举着一把量勺，眼眸闪闪发亮！

看着她如此坚定而有神的造型，我真的很难憋住不笑。

因为是恋爱大作战的武器，所以秀逗经过了很长时间的思考，决定不管做什么，都加上巧克力这一食材。我傻傻地问为什么，她气得掐了我一爪。

“你是有多笨啊！因为巧克力就是爱情的代名词呀！而它本身的滋味——甜中有苦，苦中有甜，不也绝佳地诠释了恋爱的滋味吗？”

听了她的解释以后，我内心豁然开朗。不得不承认，我的闺蜜她真的很有才！这样的暗示，真是含蓄又精妙。就算凯文再迟钝，我这样持续送下去，他也不可能还不懂吧？

所以说，这个点子真是妙极了！于是我撸起袖子，斗志满满地问：“好！接下来我该怎么做？”



巧克力玛德琳蛋糕



小怡经验谈

因为玛德琳蛋糕一定是贝壳状的关系，所以我们一般都会用到模具。所以需要注意的是：

1. 如果使用的是金属模具，就要先在模具上涂上一层黄油，然后再筛上一层面粉，把多余的面粉倒掉以后，再放面糊；如果使用的是硅胶模具，就只需要涂一层黄油就可以了。
2. 选择硅胶材质的模具吧，会更利于脱模哦！

材料：

黄油 50g
黑巧克力 35g
可可粉 10g
低筋面粉 45g
鸡蛋 1个
细砂糖 50g
泡打粉 1/4 小勺

美食大作战第一弹！

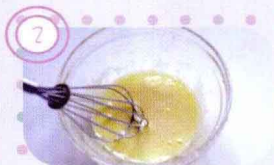
玛德琳蛋糕！

这款有着优雅名字的法国风味小蛋糕好吃又好做，就算是小怡这样的新手，也能很快学会！

另，玛德琳蛋糕又名贝壳蛋糕。顾名思义，它就是贝壳状的，可爱吧？相信没有人会不喜欢~



1. 将黑巧克力切碎，黄油切成小块，放入一个小碗中，隔水加热至融化。



2. 碗里加入鸡蛋和白糖充分搅拌均匀。



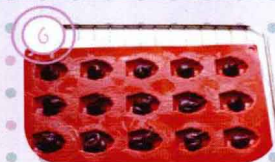
3. 将低粉、可可粉和泡打粉混合均匀后筛入2中，然后搅拌均匀。



4. 将1倒入3中，慢慢搅拌均匀。



5. 覆盖上保鲜膜，让面糊静置一小时。



6. 一小时后，将面糊舀入玛德琳模具，七八分满即可。190℃烤10~12分钟，看到贝壳长出小“肚脐”即可。



1



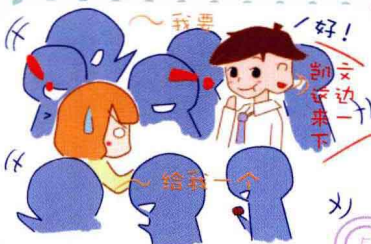
2



3



4



5



6



7

to be continued

●●●●●●



小怡日记2

2010-4-3 周六 晴

可能是因为每年“愚人节”都被整得很惨的关系，一到三月底的最后几天，我就会变得非常神经质，用秀逗的话来讲就是草木皆兵。因为不管别人对我说什么，我都会非常严肃地皱紧眉头一再重复地问道：“你说的是真的吧？不是骗我吧？骗人是小狗哦！……”诸如此类，令人崩溃加无语。我也觉得自己很那啥，但同时很委屈，因为这完全不能怪我，根本就是心理阴影了嘛……

也不晓得是不是我这样实在让人受不了，以至于Cindy在被我烦过以后，恶作剧之心大发，当着整个大办公区同事的面对我嫣然一笑，道：“小怡，凯文叫你去大会议室一下。”

我一听到“凯文”两字，大脑就像过电一般，不假思索地便回答道：“是吗？好！我马上去！”

说完之后，全场爆笑。而我也豁然醒悟：凯文明明早上十点便出门见客户去了……

我当时真的尴尬得想找个地缝儿钻进去了！想想不对，抬头怒视肇事者Cindy。没想到她却又是粲然一笑，甜甜地对我说：“愚人节快乐！”

于是我便一点脾气都没有了……愚人节么，还能说什么……

Cindy中意凯文，全公司都知道。因为她从来不隐瞒，相反，如有人问到总会很大方地承认。她大概是我这辈子见过的最主动积极热情的女生了吧……如果不是因为我也暗恋凯文的话，我们也许会成为好朋友也说不定。毕竟，刚刚进公司的时候，她还是挺照顾我的……

现在想想，感觉她那玩笑开得非常令人费解，难道，她已经看出我对凯文的暗恋了吗？

这样的想法令我霎时心惊，不安的感觉像是平地而起的高楼，再也压不下去。而在那之后，我也总觉得Cindy看我的眼神不对，似乎总带着一点嘲讽、挑衅，还有戒备。难道，她正式将我定位为情敌了吗？oh my lady gaga，真的没有必要！因为，我真的只敢暗恋而已啊！>_<

纠结了一宿，以至于第二天起床直接变成国宝了，把前来教我做蛋糕的秀逗吓了一跳，连连问我到底怎么了。于是我就说了，没想到她劈头就骂我：“想这么多的有的没的干吗啊？难道就她一个人可以喜欢凯文吗？公平竞争就是了，谁怕谁？”

我想了想，觉得她确实说得没错，内心一片明朗，于是又开开心心地去做法点心了。这次做的是巧克力海绵蛋糕，单看外表根本不觉得是巧克力味儿的。独具匠心的秀逗将巧克力碎粒融进了面糊里。她得意地说：“这叫内有乾坤！”



巧克力海绵小蛋糕



小怡经验谈

关于海绵蛋糕的注意事项：

蛋一定要完全打发，不然筛入面粉后很容易就会消泡的，这样蛋糕就发不起来了哦，蛋的打发请看图中所示。

在搅拌面粉和黄油时，动作尽量轻和快，避免消泡哦。

还有就是，切巧克力的时候一定要小心啊，不要切到手了哦……

材料：

牛奶巧克力 40g

细砂糖 60g

鸡蛋 2个

低筋面粉 40g

黄油 20g

牛奶 10g

美食大作战第二弹！

巧克力海绵小蛋糕！

看似无奇的外表，内里却暗藏乾坤！
这次我将巧克力切成了细屑，混入了面糊里。
于是虽然表面上看不到巧克力，但风味
却绝不打折哦！



1. 将牛奶巧克力用小刀刮成细小的碎屑备用。



2. 将鸡蛋和白糖放入打蛋盆中，用电动打蛋器打发至蛋液体积变大，颜色变浅，打蛋器头上的蛋糊能保持十秒不滴落，滴落下形成的纹路十秒内不消失就说明打发好了。



3. 黄油放入碗中，隔水融化。然后加入牛奶拌匀。



4. 将低筋面粉过筛三遍，最后一遍筛入蛋糊中。



5. 然后用打蛋器的最低档搅打几秒钟，稍微混合一下面粉和蛋糊。



6. 取一小部分面粉糊放入牛奶黄油溶液中，混合均匀。然后再舀一小部分，再混合均匀，待到小碗里的面糊和打蛋盆里的蛋白浓度差不多时，就可以全部倒入大盆中混合均匀了。



7. 将先头准备好的巧克力屑倒入，稍微搅拌一下就好，不然搅拌过度要消泡的。



8. 装入小蛋糕模中，待烤箱预热至160℃，放入烤箱中层，烤20分钟，蛋糕表面呈金黄色就可以拿出来了。



1



2



3



4



5



6



7



8



9

to be continued

●●●●●●●●