

时尚甜品系列

Chocolate Dreams

魔幻

巧克力

张朝顺◎著

- 56款千姿百态的巧克力甜品
- 简单好学的巧克力融化方法
- 美轮美奂的巧克力包装秘笈
- 让你亲手记录下56种爱他的心情



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

魔幻巧克力 / 张朝顺著. —北京: 中国轻工业出版社, 2009.9

(时尚甜品系列)

ISBN 978-7-5019-6906-7

I. 魔… II. 张… III. 巧克力糖—制作 IV. TS246.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 045708 号

版权声明: 本书由三艺文化事业有限公司授权出版。

责任编辑: 马 妍 责任终审: 张乃柬

责任校对: 燕 杰 责任监印: 马金路

装帧设计: 北京水长流文化发展有限公司

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: 2009年9月第1版第1次印刷

开 本: 720×1000 1/16 印张: 6.5

字 数: 131千字

书 号: ISBN 978-7-5019-6906-7 定价: 32.00 元

著作权合同登记 图字: 01-2008-5316

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

81159K1X101ZYW

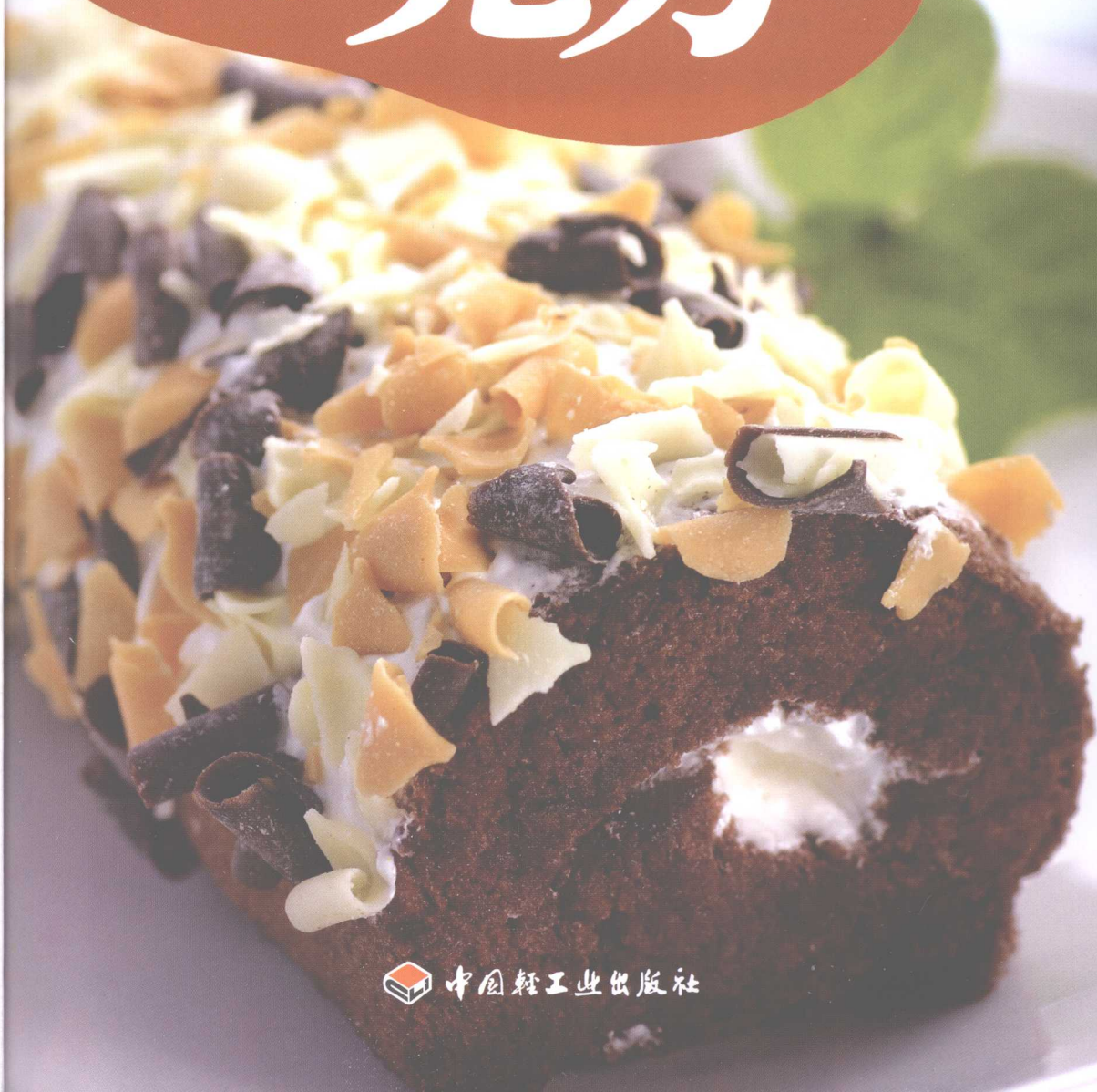
时尚甜品系列

Chocolate Dreams

魔幻

巧克力

张朝顺◎著



中国轻工业出版社

魔幻巧克力

——今生难以割舍的情人



巧克力的由来

说起巧克力的起源，本身就是一个迷人的神话。根据现有的资料来看，距今3500多年前的玛雅人和阿兹特克人是第一个人工种植可可树、生产可可果的民族，也是第一个知道制作、饮用这种饮料的民族。可可树真正的发源地一直是个未解的谜，最早的记载来自中美洲，公元前7世纪起可可树的传种已随着玛雅人的经商足迹遍及太平洋岸边。到了公元前3世纪，可可已经是玛雅人很重要的农作物了。

在当时，可可豆不仅是饮料的原料，同时也是祭神的贡品，还是小额交易的货币代表。根据记载：一只兔子约值10颗可可豆，一只好火鸡约值100颗可可豆，一个奴隶约值500颗可可豆，所以在玛雅文明时期，可可豆不仅是饮料的原料，而且有其他不同功用。

哥伦布的二儿子斐迪南根据哥伦布第四次航行至洪都拉斯海岸附近与当时阿兹特克人交换可可豆事件记载了一段历史：还有许多杏仁粒，也作为钱币使用，他们似乎非常看重这些杏仁粒。此处所指的杏仁粒即是可可豆。由此可见，可可豆不仅是饮料，也是货币。这是西方世界与可可豆的第一次相逢，但在此之前以可可豆制作的饮料在美洲已存在多年。

玛雅文明时期由可可豆制作的饮料是将可可豆晒干、磨碎后加水和其他香料煮成饮料，由一个瓶子倒入另一个瓶子，经由交互倾倒方式产生泡沫。玛雅人似乎很喜欢饮用此种充满泡沫的饮料，这种色泽深红的饮料专供酋长或国王享用，同时也是祭奠仪式中的神圣饮品。

玛雅人利用可可豆制作的产品不仅限于饮料一种，他们还用可可豆制成粥，甚至还有块状的产品，还可以通过加入不同的调味料制作不同口味的产品。在玛雅人的想法里，巧克力是滋补血气的营养食品，是人与自然天地间的灵媒，是繁衍、丰收的来源，更是生命性灵之母。

虽说巧克力起源于美洲大陆，但发扬光大却是在欧洲。1526年，探险家柯特兹将可可豆带回西班牙献给当时的国王，遂使欧洲掀起一股狂潮。在当时，巧克力还只是液态饮料，味苦且药味较重，并不是可口的点心。到1828年，由荷兰的 Van Houten 将其脂肪除去2/3，做成饮品。19世纪末，瑞士的比德发明出在巧克力中加入牛奶，顿时成为欧洲上流社会宠爱的饮品，当时他们称它为“会上瘾的食物”。后来，人们又在巧克力饮料中加进鸡蛋、糖等原料，这是现今巧克力的雏形；再后来将其硬化成块，成为现在大家所熟悉的固体巧克力。

巧克力的制作方式

巧克力的主要原料是可可豆，颜色常温是红褐色，本身味道相当苦，而巧克力制品中的甜味源于制造过程中添加了糖、牛奶等其他材料。可可豆成熟后，经过发酵、干燥、烘焙、压碎、研磨等过程，就可提炼出可可糊，经过过滤之后，便可产生可可脂及可可粉。

滤出的可可脂富含大量的蛋白质和淀粉，在使用前还会经过数道净化过滤程序。可可脂冷却成固体状可长时间储存，据说储藏时间几乎是无限的。在常温下，可可脂又硬又脆，它的熔点为 $32\sim 35^{\circ}\text{C}$ ，最常见的用途是制成一般巧克力、白巧克力及牛奶巧克力，这是巧克力可以滑润、入口即化的重要原因。另外，可可粉要做成即溶可可粉，还需经过简化程序才能即溶。

经过细磨后，接下来便是加入其他原料，如糖、牛奶、乳化剂、榛果等，搅拌、精炼就可成为现在市面上各式的巧克力制品了。仔细数一数，巧克力的花样还真不少，香浓的巧克力饮品、让人爱不释手的巧克力蛋糕、表达情意的巧克力甜点……

看起来不起眼的巧克力砖，融化之后却可以变幻出千姿百态的万种风情，令人目光为之闪亮。巧克力常应用于饮品调制、蛋糕和饼干的烘焙，或是巧克力甜点的制作。除此之外，巧克力还能够用于装饰，从简单的卷条、切丝、线条到难度极高的刮花，甚至是惟妙惟肖的巧克力作品，这些过程都必须在室温不超过 20°C 的环境里操作，如此巧克力才有办法“存活”下来！接下来就得靠自己努力练习，不断积累经验，这样才能做出更好的作品来。

巧克力的保存方式

巧克力是极娇贵的点心，虽然巧克力本身并不容易腐败变质，但只要室温较高一点，巧克力就会开始软化，一旦软化，就算再次冷冻成固体，口感也会有所差异，因此购买及保存就要非常小心。

购买巧克力时，若可以看到巧克力本身，必须注意其表面是否光滑，若是表面光亮则表示巧克力很新鲜。巧克力在高温下，不但会软化且油脂会分离，再度冷冻表面就会产生白色雾状物质，但这并不代表巧克力变质或是发霉，只是可可油脂分离凝结的结果，仍可以食用，但是风味没有新鲜的香滑细致。巧克力最好是用巧克力包装纸包好，一方面隔热，另一方面可以隔绝其他味道进入巧克力中。

巧克力保存温度最好在 20°C ，买回家后，能立即食用完毕最好，若有剩下，应避免冷冻，巧克力冷冻会变得太硬，表面产生雾状，因此放置冷藏即可。巧克力遇热即变软，遇冷即变硬，若巧克力融化，只要把它放进冰箱冷藏大约30分钟，待凝结成块后，即可拿出食用，口感不会变坏。

要注意哦！从冰箱拿出的巧克力不要立即食用，让它在室温回温一下再食用较为合适。巧克力的保存期限多为一年左右，但随着内容物的不同，时间会有所增减。尤其是添加鲜奶或牛奶成分较高、榛果类的巧克力产品，因为牛奶及榛果的保存期限不长，相对缩短了巧克力的保存时间，购买时不但要注意生产日期，保存时也要记得越快吃完越好。

传说巧克力具有催情的效果，但是关于巧克力的种种传说、故事，甚至制作、品尝的常识，一直不甚明了。希望本书的出现，能引领你以不同的角度品味巧克力；今后，巧克力不只是我们刻板印象中的零嘴，也不再单单只是情人节的应景礼物，而是成为餐桌上闪亮迷人的主角。入口滑顺的它轻轻柔柔地在口中化开来，舌尖还留着巧克力的余韵，一场甜蜜的邀约才要开始，准备好了用热情浓烈的巧克力来融化他（她）的心了吗？

Contents



- 6 制作巧克力的材料和工具简介
- 13 如何融一手好的巧克力
- 16 包装秘诀

情人心巧克力情——巧克力糖

Chocolate Candy

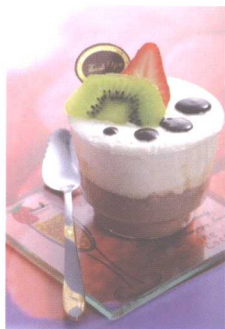
- 18 果馅甜心
Sweet Heart Stuffed with Fruit
- 19 白兰地巧克力 Cognac Chocolate
- 20 巧克力杏仁条 Almond Chocolate Stripes
- 21 咖啡巧克力 Coffee Chocolate
- 22 黑色豆豆 Black Bean
- 24 牛轧糖巧克力 Chocolate Nougat
- 26 米香杏仁巧克力
Almond Chocolate with Popcorn
- 27 酒渍樱桃巧克力
Chocolate Stuffed with Liqueur Dipped
Cherry
- 28 百汇巧克力 Club Chocolate
- 30 星座巧克力 Star Sign Chocolate
- 31 恶作剧之吻 Kiss of Prank
- 32 冬季典藏巧克力 Typical Winter Chocolate
- 34 蓝莓巧克力 Blueberry Chocolate
- 35 草莓巧克力 Strawberry Chocolate
- 36 焦糖巧克力 Caramel Chocolate
- 38 鲜果巧克力 Fruit Chocolate
- 39 幸福小巧克力杯 Happiness Cup with Chocolate

- 40 仙楂巧克力 Chocolate Hawthorn

甜蜜的午茶之约——巧克力饼干

Chocolate Cookies

- 42 彩纹酥饼 Crispy Colourful Grain Cookies
- 44 面茶呼声响 Flour Tea Sizzling
- 45 巧克力杏仁饼干 Almond Chocolate Cookies
- 46 巧克力棒 Chocolate Stick
- 48 巧克力杏仁薄饼 Almond Chocolate Pan-Cake
- 50 可可三明治 Cocoa Sandwich
- 51 巧克力手指饼干 Chocolate Finger Cookies
- 52 椰香蛋卷(雪茄卷)
Coconut Egg Rolls (Cigar Rolls)
- 54 意大利脆饼 Biscotti
- 55 巧克力雪饼 Chocolate Snow Cookies
- 56 美式烤饼 American Cookies





- 58 白巧克力杏仁酥
White Chocolate Almond Cookie
- 60 巧克力一口饼 Chocolate Cookies
- 64 巧克力草莓饼干
Chocolate Strawberry Cookies
- 62 米莲诺巧克力酥 Milano Chocolate Cookie
- 64 巧克力玉米碎片 Chocolate Nachos

幸福恋人——巧克力蛋糕

Chocolate Cake

- 66 牛奶芝士蛋糕 Milk Cheese Cake
- 67 布朗尼 Brownie
- 68 巧克力千层蛋糕
Chocolate Thousand Layer Cake
- 70 巧克力慕斯 Chocolate Mousse
- 71 法式草莓白巧克力慕斯
French Strawberry White Chocolate Mousse
- 72 法式巧克力蛋糕 French Chocolate Cake
- 74 黑森林蛋糕 Black Forrest Cake
- 76 巧克力蛋糕卷 Chocolate Cake Roll
- 78 巧克力水果泡芙 Chocolate Fruit Puff
- 80 蓝莓香槟 Blueberry Champagne

亲密爱人——巧克力塔派

Chocolate Tarts and Pies

- 84 巧克力核桃派 Walnut Chocolate Pie
- 86 巧克力乳酪派 Chocolate Cheese Pie
- 88 蓝莓嘉莉朵 Blueberry Cardio
- 90 巧克力凤梨塔 Chocolate Pineapple Tart
- 92 巧克力贝壳塔 Chocolate Shell Tart
- 94 巧克力小蛋塔 Mini Chocolate Tart

完美情人——巧克力点心、饮料

Chocolate Snacks and Drink

- 96 巧克力面包布丁 Chocolate Bread Pudding
- 98 巧克力水果瑞士锅
Fruit Chocolate Fondue
- 99 巧克力柔滑布丁 Soft Chocolate Pudding
- 100 巧克力奶酪 Chocolate Panna Cotta
- 102 摩卡奇诺咖啡 Mocha Cappuccino
- 102 摩卡冰沙 Frozen Mocha
- 103 巧克力冰淇淋 Chocolate Ice Cream



制作巧克力的材料和工具简介

在学习制作巧克力前，一定要先看看使用哪些工具材料，并了解它们的功能及特性，再前往烘焙材料店选购，建议您先将这些基础装备准备齐全，再进行成品的制作。以下是制作巧克力会用到的工具，清楚的解说与图片让您一目了然，避免遇到去烘焙店采买，却找不到想要的工具和材料的窘境。

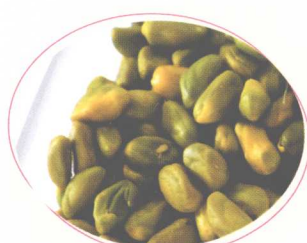
材料介绍



核桃，是最常用且受欢迎的干果之一，使用前可略烤再制作奶油蛋糕。



杏仁片，不仅营养丰富，且芳香可口，可加入面糊中或切碎装饰蛋糕表面，用不完的杏仁片可放冷藏或阴凉处保存。



开心果仁，属坚果类，揉进面团可增加营养、风味和嚼劲。



椰子粉，可分特细级、细粒级、短条级及粗粒级四种形态。制作蛋糕时适合使用不含甜味的椰子粉，因为含甜味椰子粉易烤焦并使成品太甜或导致椰子粉沉淀。



烘焙上最常用的糖是细粒白砂糖和磨细的糖粉，口感好。



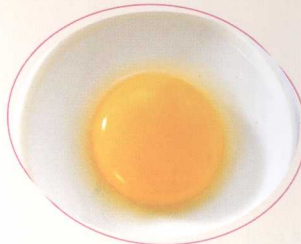
可可粉，是由可可果加工制作后按高脂、中脂、低脂研磨成粉，可混揉在面团里制作糕点、饼干，也可用作表面装饰。



奶油，一般使用无盐奶油。



精制盐，用量少，可调味并增加风味。



新鲜的鸡蛋，买来后最好放入冰箱冷藏。制作糕点打发鸡蛋时，要特别注意容器内不可有油渍或水，最好使用钢盆、玻璃盆或瓷盆，避免使用塑料盆或铝盆。



烘焙中使用的杏仁粉是纯杏仁磨成的粉末，与市售冲泡饮用的杏仁粉不同，冲泡饮用的杏仁粉添加有糖粉，不适合制作糕点。



杏仁角，属坚果类，使用前可略烤再制作杏仁面包、蛋糕等。



巧克力米，含多种颜色，用于糕点表面装饰，增强口感。



花生，属坚果类，使用前可略烤，再制作饼干或作表面装饰。



杏仁条，属坚果类，脆脆的饼干搭配香气十足的杏仁条，形成了香酥可口的杏仁酥饼，午后享受着香浓奶茶，配上杏仁酥饼，真是人间美味。



肉桂棒，作为香料用于茶点、糕饼调味。



高级白兰地酒，可加入面糊或布丁、果冻中，增强香甜口感。



咖啡酒，可加入面糊或布丁、果冻中，能感受到咖啡香甜的口感。



朗姆酒，是一种口感略甜的葡萄酒，酒精浓度高，适用于烘焙食品和冷饮调酒等。



玛琪琳，为酥油，又称脱水奶油，适合制作起酥类多层次的面包，熔点比奶油高，适合长时间擀制。



酥片，片状的玛琪琳油脂。制作丹麦面包时把玛琪琳包入正中央再折叠，经过多次折叠擀制后就能呈现有层次的香酥口感。



葡萄干，口感香甜，最适合用作糕点的夹心。



低筋面粉，是以小麦研磨成的面粉，蛋白质含量在7.5%以上。



中筋面粉，是以小麦研磨成的面粉，蛋白质含量在9.5%以上。



玉米粉，又称玉米淀粉，添加适量玉米粉可以增加糕点的黏稠度。



洋梨，罐装产品，直接用于水果口味的糕点制作，香醇可口。



沙拉油，是制作戚风蛋糕时，为了不让面糊下沉，通常使用密度轻的液态油，以取代奶油，能烘烤出组织蓬松的蛋糕体。



鲜乳，分为原味全脂、脱脂、高钙、高铁等。



吉利丁片，是动物胶质提炼的一种物质，另有吉利丁粉。使用吉利丁粉需放入冷开水中溶解，再与其他材料拌匀；吉利丁片则须先用冷开水浸泡，待软化后再加入温热的材料中。



酸奶油，是将酵母加入奶油中，置于22℃环境中发酵，较一般奶油具有更浓郁的天然乳脂香味。



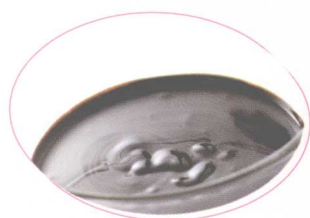
奶粉，冲泡前请参照各家品牌的冲泡方式，使用前须将奶粉过筛。



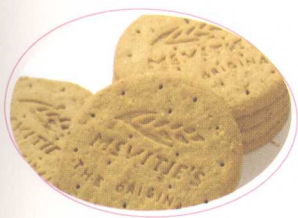
草莓果酱，是罐装产品，用于水果口味的糕点做夹馅，香醇浓度高。



柠檬橘子皮蜜饯，加在蛋糕、面包、饼干、西点中，产生有嚼劲的美味口感。



融化巧克力，可用于松饼调味或挤在糕点表面调味兼装饰，甜度高。



消化饼干，可捣碎铺于芝士蛋糕的底层。



芒果果泥，是由新鲜水果打成泥状或直接用市售冷冻果泥替代。



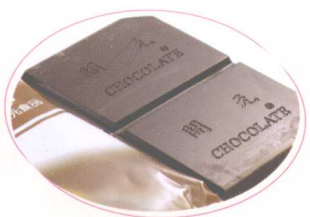
蓝莓派馅料，是进口现成罐装蓝莓果酱，可制作蓝莓类的派、面包等，是高级的烘焙材料。此外还有樱桃派馅等。



白兰地酒渍樱桃，是加白兰地浸渍过的樱桃，口感醇甜而湿润，最适合做糕点的夹心。



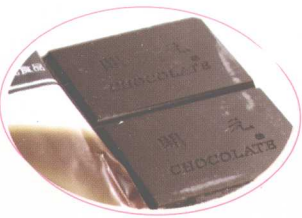
夏威夷果，是产于夏威夷的白色圆形坚果，炒或烤熟后酥脆香滑，制作糕点或冰淇淋口感很好。



牛奶巧克力，是可可块加糖和牛奶等制成的。



柠檬、草莓、哈密瓜巧克力为调味巧克力。



苦甜巧克力，是把可可膏所占的比例提高至70%，纯度跟着提升，风味、口感别具一格。



现成冷冻塔皮甜面团制成的冷藏塔壳，简单的圆形，可挤入馅料做小点心，注意买回后应放冰箱冷藏，趁鲜取用。



软质巧克力，类似巧克力酱，适用于装饰或加鲜奶油打发。



苦甜纽扣巧克力，是指调温过的纽扣形巧克力，耐烤耐高温，熔点高，可直接加入糕点中做馅料。



巧克力叶卷，作为装饰巧克力使用。



植物鲜奶油，由植物油提炼加上人工添加剂制成，打发后适合涂抹于蛋糕表面。



动物鲜奶油，由新鲜牛奶提炼而成，适合制作甜点或咸的菜肴。



蛋糕装饰叉片，用于装饰蛋糕。

器具介绍

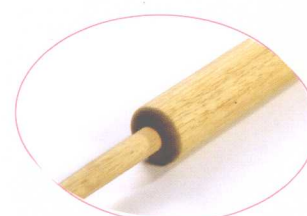
对于第一次制作巧克力的初学者，可先采买标示“*”的基础工具。



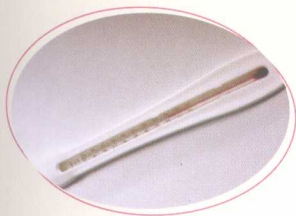
*刮刀（奶油抹刀），主要用途是涂抹、刮平馅料或糖衣。



*刨刀，可用来削下微量的橙皮、柠檬皮，用作糕点材料或表面装饰。



*擀面棍，表面需光滑，用来擀平面团、糖衣或各种材料。



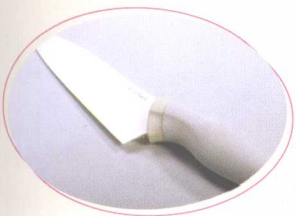
*温度计，用于测量面团发酵时的温度和水温。



菊花巧克力模，是制作菊花造型的巧克力模型。



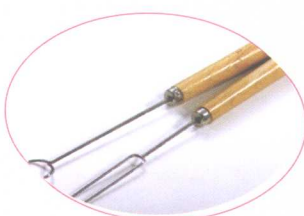
乳胶手套。



瓷刀，用于专门切割软质蛋糕，而不粘黏。



巧克力包装材料，是用于包装巧克力的礼盒。



巧克力工具，是用于巧克力披覆的叉子。



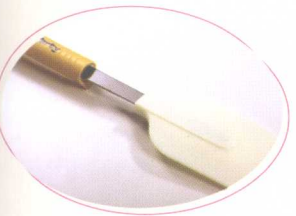
巧克力刮刀，是搅拌巧克力的专用刀。



搅拌匙，用于搅拌干性或糊状的馅料。



瑞士巧克力锅，是品尝瑞士巧克力火锅的专用锅。



*橡皮刮刀，主要用于调拌面糊或刮净打蛋盆内的材料。



*派塔模型，可分为脱底的活烤模及不能脱底的烤模两种，若填入较多馅料时，最好用脱底的烤模，使用前抹一层薄奶油，以便脱模。



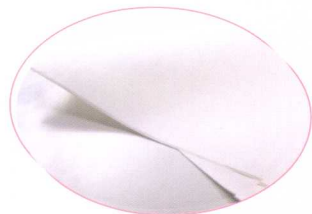
切面刀，是切取面团不可缺少的工具。



* 万用不粘烘焙纸，耐高温，方便把面糊挤在上面，烤好后即可取下。



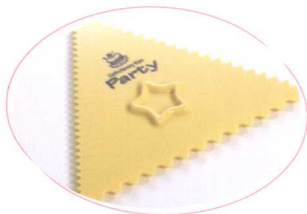
* 烤盘纸，是垫在烤盘上的耐烤纸，面团、面糊放在烤盘纸上，烤好后易于取下。



* 纸质裱花袋，卷起来如圆锥形，尖端留小孔，可把装饰材料放入，再挤到成品上。



* 筛网，可把粉类过筛。



造型刮刀，是塑胶材质，用于切取面团。



自粘透明围边纸（6厘米×72厘米），是围于小糕点周围的透明自粘纸。



* 六寸蛋糕圆模，可放入芝士面糊烘烤。



出炉网架，用于将烘焙好的糕点成品置于铁网上散热。



巧克力铝箔纸，是用作包装礼品的材料。

如何融一手好的巧克力

巧克力的种类

巧克力在制作过程中加入的成分不同，其形式也千变万化。目前市面上的巧克力，依成分可分为：

1 苦甜巧克力 & 特苦巧克力 = 可可块 + 糖 (dark chocolate) —— 乳含量少于12%

苦甜巧克力是喜欢品尝原味人士的最爱，因为牛奶成分少，通常糖含量也较低，可可的香味没有被其他味道所掩盖，在口中融化后，可可的芳香会在齿间四溢许久，有些人认为，吃黑巧克力才是吃真正的巧克力。不过可可本身并不具有甜味，甚至有些苦，因此比较不受欢迎。

2 牛奶巧克力 = 可可块 + 糖 + 牛奶成分 (milk chocolate) —— 至少含10%的可可浆及至少12%的乳

牛奶巧克力最为普遍，根据调查显示，牛奶巧克力口味最受东方人的喜爱。此种巧克力中，牛奶及可可的味道并重，适合喜欢香浓奶味的人，不过此种巧克力感觉也较甜。

3 纯白巧克力 = 可可油 + 糖 + 牛奶成分 (white chocolate) —— 不含可可粉的巧克力

至于白巧克力，因为不含可可粉，仅有可可油及牛奶，因此为白色。此种巧克力仅有可可的香味，口感上和一般巧克力不同，也有些人并不将其归类为巧克力。除了成分不同，依添加物不同，巧克力的形式也千变万化。

4 调味巧克力：如草莓、薄荷、咖啡、榛果巧克力等

此外，还有不混有果仁、饼干等成分的实心巧克力，以片状及块状居多。混有其他成分的实心巧克力是指巧克力中混有细碎的果仁、软胶糖、乳、饼干等成分。除了实心巧克力外，另有所谓的夹心巧克力，一种为包有果仁，如市面上专柜中包有核桃、花生的单颗巧克力。此类巧克力讲究的是在细滑的巧克力外面，还有另一种咀嚼的快感，同时果仁的味道会中和巧克力的甜腻。另外，还有包有饼干的巧克力，饼干的酥脆和细滑的巧克力刚好形成对比。

这么多形式的巧克力，分别有不同的喜爱人群，在巧克力最大的消费市场欧洲，以不含任何东西的实心巧克力最受青睐。但东方人比较喜爱混有果仁的巧克力，尤其是花生及饼干口味。

巧克力在融化过程中又分为调温与免调温巧克力，调温巧克力在制作上较费时，购买保存较不方便，因此也可使用一般免调温巧克力，但纯度、香味与口感上略有差异。

巧克力在制作过程中，因为可可脂中含有不同性质的分子，其熔点并不一致，所以需经过调温使其结晶较为一致，达到良好的稳定状态，使外观形成光滑细致的亮面，内部入口即化。入模时可立即凝固，易于脱模，使制作程序变得更顺利。调温可使巧克力带有油亮光泽又耐保存，做好的巧克力可以放在室温下而不会失去油亮的效果。

巧克力融化方法

融化巧克力时最重要的是让巧克力均匀受热后逐渐融化，但不能够烧焦。首先必须先將一整块的巧克力切成碎，接着把切好的巧克力放入一个大小适中、没有水分的钢盆里，再将

钢盆置于微微沸腾的水面上隔水加热，此时需控制火候，不能让水快速沸腾，因为沸水会产生蒸汽，使融化中的巧克力变质或收缩，并且要用搅拌勺不断地搅拌巧克力，直到它已经完全融化均匀。

巧克力的最佳融解温度是 45°C ，最高温度不可超过 57°C ，当巧克力已经融化后，要快速进行下一个步骤，以免因为温度下降而再度凝固。在本书中介绍以下几种巧克力的融化方法。

1 隔水加热融化法

外锅水温控制在 60°C 内。



2 微波炉融化法

先将巧克力切成大小均匀的小块，用微波炉专用容器放入微波炉中，以中小火融化，整个融化过程需小心，以免底部烧焦。在融化过程中，需隔一段时间停止加热，用刮刀将巧克力充分拌匀，再继续加热，注意刮刀不可留在微波炉中。

调温方法

在将巧克力变花样前，调温是非常重要的一个步骤，因为操作巧克力的适宜温度在 $32\sim 35^{\circ}\text{C}$ ，所以巧克力融化后，要将温度降低至适宜的操作温度。一般可由巧克力的光泽和浓稠度来判断巧克力是否已经达到合适的温度，

当巧克力富有光泽，且可以从搅拌勺上顺滑流下，表示其浓稠度恰当。巧克力融化后，必须要一直搅拌，避免打发，否则巧克力会产生气泡。采用隔水加热融化法与隔冰水冰镇法，注意要保持外锅有一定的水量，以温火慢慢搅拌，质地才能滑顺，在加热或冰镇时需避免水滴进入锅内，导致巧克力液变质，影响其凝结力及光泽度。

1 大理石调温法

巧克力加热至 $45\sim 50^{\circ}\text{C}$ ，用刮刀将巧克力展开在大理石上，使温度下降至 $27\sim 28^{\circ}\text{C}$ ，迅速达到调温的效果。



2 隔冰水冰镇法

将盛有融化巧克力的钢盆取出，放在冰水中降温，此法适用于夏季或巧克力量少、场地小时使用。



3 巧克力调温流程



将巧克力切成大小均匀的小块，帮助巧克力融化均匀。



融化均匀后将内钢盆取出，底部擦干再将巧克力液隔水冰镇降温。



再将巧克力隔水加热，至 $29\sim 33^{\circ}\text{C}$ 即可取出，放至工作台上备用（温度依巧克力品牌、种类而异）。



隔水加热融化，将做法 1 融化（外锅温度保持在 $50\sim 60^{\circ}\text{C}$ ，以便将巧克力控制在 50°C 内）。外锅的水不宜过多或过少，操作过程中不加盖，注意水量及水滴，以免前功尽弃。



将做法 3 的巧克力冰镇降温至 $27\sim 28^{\circ}\text{C}$ ，巧克力外观呈浓稠状态。



测试巧克力液调温是否成功，可使用干净无水气的抹刀蘸巧克力液，室温中检查巧克力的凝结力及光亮程度。