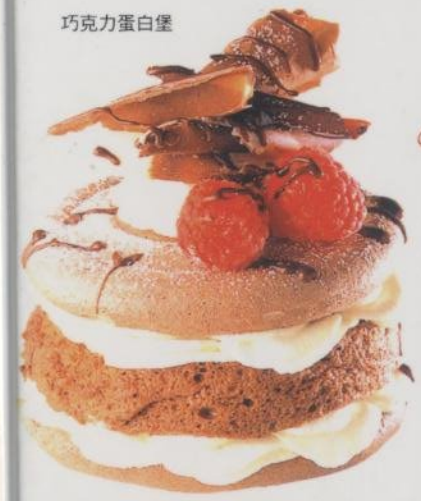
noKno@FDZone.org

巧克力全書

國際甜點料理名家露莎妲 著
知名美食作家韓良露 編輯顧問、專文推薦

世界各地經典巧克力料理大蒐羅，巧克力迷絕不可錯過的完全指南


巧克力蛋白堡


巧克力蘭姆酒香鍋配料


白巧克力萊姆慕斯


結婚蛋糕


佛羅倫斯脆餅


柳橙皮細絲


百里香


巧克力碎屑


軟心巧克力


西洋芹


巧克力玫瑰


巧克力蒸布丁

香港公共圖書館 HKPL
3 8888 13278936 7

巧克力全書

世界各地經典巧克力料理大蒐羅，巧克力迷絕不可錯過的完全指南

露莎妲　著
（Patricia Lousada）



穆芬特　造型設計
（Janice Murfitt）

奧利里　攝影
（Ian O'Leary）

貓頭鷹



A DORLING KINDERSLEY BOOK
www.dk.com

新生活圖鑑18：巧克力全書

Original Title: Chocolate
Copyright © 1997, 1999 Dorling Kindersley Limited, London
Text Copyright © 1997, 1999 Patricia Lousada
Chinese Text Copyright © 2005 Owl Publishing House,
a division of Cité Publishing Ltd.
All rights reserved.

作者　露莎妲
翻譯　林怡君
出版　貓頭鷹出版
社長　陳穎青
發行　英屬蓋曼群島商家庭傳媒股份有限公司城邦分公司
104台北市民生東路二段141號2樓
讀者服務專線　0800-020-299
24小時傳真服務　(02)2517-0999
劃撥帳號　19833503 英屬蓋曼群島商家庭傳媒股份有限公司城邦分公司
香港發行所　城邦（香港）出版集團
電話　852-2508 6231／傳真　852-2578 9337
馬新發行所　城邦（馬新）出版集團
電話　603-9056 3833／傳真　603-9056 2833
印製　成陽彩色製版印刷股份有限公司
初版　2005年2月
定價　新臺幣450元
ISBN　986-7415-27-2

有著作權・侵害必究

總編輯　謝宜英
責任編輯　吳雅芳
特約編輯　莊雪珠
文字校對　魏秋綢
美術編輯　謝宜欣
封面設計　林敏煌
行銷企畫　夏瑩芳　林筑琳　柯若竹

貓頭鷹知識網　www.owl.com.tw
（歡迎上網訂購）
讀者服務信箱
owl_service@cite.com.tw
大量團購請洽專線
(02)2356-0933轉282

目次



前言　6

巧克力藝廊　10

形形色色的巧克力料理，包括令人食指大動的蛋糕、美味的冰涼甜點、
暖呼呼的熱巧克力布丁以及鬆軟香濃的糖果甜食類，完美詮釋巧克力獨特的魅力。

巧克力夾層蛋糕 • 12　甜點蛋糕 • 14　餅乾類 • 16
派與塔 • 18　冷點 • 20　糖果甜食類 • 22　巧克力醬汁 • 24

巧克力料理的基本要點　26

以圖解方式將料理巧克力的各種技巧逐一說明，為烘焙與烹調巧克力料理的基本工夫。

製作巧克力 • 28　巧克力的種類 • 30　基本技巧 • 32
基本工具 • 36　與巧克力有關的烹調作業 • 38

巧克力裝飾　40

介紹各種風格與造型的巧克力裝飾，有簡單的曲線，也有精緻的花朵，可視場合應用。

巧克力裝飾製作 • 42　融化巧克力做成的裝飾 • 43　巧克力擠花裝飾 • 46　巧克力花飾 • 48　內餡與淋料 • 49

食譜　52

收錄上百種來自世界各地的巧克力食譜，有道地的傳統佳餚，也有精彩的創意之作，
並清楚分解做法，每個人都能輕鬆上手。同時，
也清楚標示烹調時間、使用器具、保存方式以及冷藏與冷凍的保存時間。

香濃的夾層蛋糕 • 54　甜點蛋糕 • 68　巧克力茶點 • 78　餅乾類 • 84　派與塔 • 92
熱巧克力甜品 • 100　巧克力冷點 • 106　冰淇淋類 • 118　糖果甜食類 • 122
巧克力菜餚 • 130　醬汁與餡料 • 134　巧克力飲品 • 138

中文索引 • 141　英文索引 • 147

前言

巧克力是世界上最精緻的食品，也最能滿足每個人對甜食的渴望。它獨特的醇厚風味創造出美味可口、令人垂涎三尺的蛋糕、餅乾、冰淇淋等甜點，甚至連鹹味點心都可派上用場。當我們想要好好寵愛自己時，巧克力就是最佳良伴。

巧克力的來源

巧克力的原料是來自於一種原產於熱帶中南美洲的可可樹的豆子。在傳到歐洲之前，幾千年以來在馬雅和阿茲特克都把這種豆子煮成飲料，在部落祭典中用以奉祀諸神，同時也當成貨幣使用。阿茲特克的帝王還將可可豆當成珍寶一般，大量屯積。

1502年，哥倫布自新世界返國時，帶回了可可豆獻給西班牙國王，但當時並沒有什麼人感到興趣。二十年後，當西班牙將領柯提茲征服墨西哥後，再次將可可豆帶回歐洲。他第一次嘗到可可豆的味道，是在墨西哥的蒙特祖馬宮廷上，當時喝到的是一種稱爲「苦水」、味道苦澀的冷飲。這款飲料是以辣椒及其他當地風味的香料調成，上層覆蓋著用可可脂打成的細緻泡沫。



南美印第安人與巧克力專用壺和杯子

在墨西哥，這些來自西班牙的征服者採用當地阿茲特克人的做法，以可可豆作爲薪資及市場的交易貨幣，但是他們卻花上更長的時間來適應這款飲料。時間一久，拜兩種文化的通婚所賜，這款原本不合西方人口味的飲料得以蛻變。他們加入砂糖來增加甜味，並以肉桂及茴香等舊大陸的香料來調味，而且沖泡成熱飲來飲用。另一項改良則是發明一種專用的攪拌木棒（*molinillo*），用來攪打可可使其發泡。原本阿茲特克人使用的方法，是將可可由一個容器倒入另一個容器來促使發泡。

歐洲發現巧克力

可可以這種新的形式，終於成功地引進西班牙，並成爲社會名流的飲料，受歡迎的原因主要是因爲它的風味及其醫療功效。長久下來，這款飲料逐漸蔚爲風行。一些自南美洲返國的傳教士，也將可可帶回義大利及法國西南部的修道院。而藉由通婚，可可也逐漸滲入歐洲皇室的生活中。1660年，西班牙的泰瑞莎公主嫁給了法國國王路易十四。她和她的隨從都熱愛巧克力，而爲她準備這款飲料的貼身女侍更被法國皇室暱稱爲「蒙莉娜」（取自可可攪拌棒）。在這十年之間，巧克力不僅成功地攻占凡爾賽宮，也成爲全法國貴族與文化圈的社交場合中不可或缺的飲品。



法國貴族家庭品嘗巧克力

我們可以從法國童話作家阿伊諾夫人到西班牙王室作客的經驗中，得知當時的人是如何愼重其事地飲用巧克力。她於1679年時寫道：

「他們接下來端上的是巧克力，每一個瓷杯都放在一個有黃金鑲飾的小碟子上，而糖則放在同一款型的小碗中。我們有冰巧克力，也有熱巧克力，還有另一種是加了牛奶與蛋的巧克力，我們有人配小餅乾，也有人配小麵包吃。」

有些天主教國家之間曾爲了食用巧克力是否違反齋戒令，而爭論不休了將近兩個半世紀。到底巧克力是滋養身體的食品，或只算是用來解渴的飲料？本身買賣巧克力的耶穌教會人士認爲飲用巧克力不算違反齋戒，但另一個教派道明會則持相反意見。

當巧克力於十七世紀中期登陸英國後，「巧克力屋」就成了時尚名流的重要交際場所。英國作家佩皮斯曾在他的《日記》中記載了他如何地享受「朱古力」，而艾狄生與史蒂爾等其他作家也在他們的作品中提到了巧克力屋。這款飲品在當時是價錢昂貴的奢華享受，由於英國政府課稅相當重，因此可可豆常是以走私方式進入英國。當英國首相格萊斯頓於1853年調降巧克力稅之後，巧克力的價格下跌，不是有錢人終於也能享受巧克力的滋味了。



加蓋的英式巧克力杯，約1805年

從「喝」巧克力到「吃」巧克力

1828年以前，使用可可豆的做法就是將豆子磨成「巧克力漿」，再加入香料和糖，以及一些含有澱粉的物質以便吸收浮在上層的可可脂。但1828年卻有了一項重要突破：荷蘭籍藥劑師凡霍敦發明了一種壓榨法，可以直接將可可豆中的油脂去除，剩下來的糕狀可可再研磨成幾乎不含油脂的粉末，與現今所見的可可粉相當近似。當時英國主

要的巧克力製造商均採用凡霍敦的壓榨技術，其中的兩家廠商「吉百利」和「佛萊」在二十年後就是靠著這項革新技術，製作出第一款吃的巧克力。

美國的情形也是一樣，早期的可可製造商現今仍然是舉足輕重的領導公司。1765年，貝克博士將本身的生產力與新登陸的愛爾蘭可可製造商結合爲一，造就了今日赫赫有名的華德貝克公司。因爲淘金熱而來到加州的吉拉德里，於1849年在舊金山開設了一家巧克力工廠。除了不斷生產巧克力外，舊廠址如今已成爲當地路標，稱爲「吉拉德里廣場」。賀喜也是家喻戶曉的巧克力品牌，由於巧克力生意興隆，賀喜先生甚至在賓州打造了一座城鎮。就像許多孩童的奇異幻想，賀喜在賓州還擁有以「可可」和「巧克力」爲名的兩條大道，還有用其著名的「香吻巧克力」爲造型的路燈。

如何製作巧克力

隨著全世界對巧克力的需求量大增——現今仍不斷擴增，巧克力的製作方法也隨之不斷改良。將可可豆變成可以食用的巧克力，是一段冗長且複雜的歷程。第一步，當然是可可樹的栽培。可可樹的分布約在距離赤道上下二十緯度的區域內，即使在這緯度範圍內，海拔高度若過高或是氣溫低於攝氏十六度，可可樹也無法結果。可可樹必須生長在蠓（一種小黑蚊）孳生的雨林環境中，牠們是唯一能爲可可樹嬌小的五瓣花傳播花粉的昆蟲。可可樹約生長四年或五年後可結果，在樹幹或最粗厚的枝枒上會結出紡錘狀豆莢，種子（可可豆）就包在豆莢內。豆莢一年收成兩次，採收後立即用彎刀剖開挖出豆子，然後在太陽下曬乾。可可豆在曬乾的過程中會流失約50%的重量，所以一般來說，每株可可樹一年的可可豆產量只有一到二磅。可可豆主要有兩大品種：一種是高產量的「法拉斯特羅」，占全世界可可作物生產來源的80%；另一種是風味出色的「克里歐」，通常會與法拉斯特羅種豆一起研磨，以增添香氣。此外還有一些混合品種，其中以「崔尼塔利奧」最有名。每家業者都有獨特的配方加工處理自家生產的可可豆。不過，整體來說，可可豆的加工程序全世界都大同小異。首先是烘焙可可豆以提出香味，然後壓碎豆子，拿掉種皮，只留下可可豆的果仁碎粒。果仁外露後，就得馬上研磨。研磨時所產生的摩擦會融化並去除果仁中大部分的可可脂，剩下又濃又稠的膏狀液體就是巧克力漿。等巧克力漿冷卻凝固後，就是不含糖分的料理用巧克力。若再將巧克力漿壓榨會釋出更多的可可脂，剩下來堅硬的可可塊研磨成粉末後，即成爲可可粉。


可可樹的豆莢和豆子

所有的巧克力漿都還會留下一些原本就有的可可脂。不過，如果要做成甜巧克力，還要加入更多的可可脂、糖和香草等香料。至於1875年首先推出的牛奶巧克力，則是

再添加煉乳，今日已經用奶粉代替。現在我們能嘗到口感滑順的巧克力，則要感謝瑞士的巧克力製造商林特（瑞士蓮巧克力的創始人）所發明的「精煉」技術。1880年之前，所有可以直接吃的巧克力都是質地粗糙、夾帶顆粒的產品。林特當年在配方中增加了可可脂的份量，他用一台螺狀機器不斷研磨更爲濃郁的巧克力漿，研磨時間超過七天以上——遠比一般所用的時間還來得久。這項革新技術的新產品，就是今日口感柔軟滑順的巧克力。



巧克力廣告，1913年

巧克力與保健

巧克力在保健上的功效，一直爭議不斷。我們都知道太多的糖分對身體沒有好處。不過，品質好的黑巧克力僅含有少量的糖分，卻含有大量的營養成分，例如鈣質、鉀、核黃素（維生素B_2）、菸鹼酸和維生素A等。最近的研究更指出，巧克力中高含量的酚成分可以預防心臟疾病。如果以提神效果來說，相較於一杯咖啡就含有75-175毫克的咖啡因，同樣份量的可可所含的咖啡因卻僅有25毫克，有時甚至完全不含咖啡因。

有些人嗜食巧克力成癡，而對我們這些人來說，巧克力則具有無法抗拒的魅力。可可樹的學名*Theobrama cacao*原意爲「諸神的食物」，但看來世間凡人也難抵它的誘惑。甚至還有專門報導巧克力的月刊，並以巧克力香味的墨水來印製發行。法王路易十五的寵婦龐巴度夫人說巧克力是「催情春藥」，義大利情聖卡薩諾瓦則盛讚巧克力比香檳更具魅惑力。也許正因爲有太多人狂戀巧克力，所以巧克力的名字也就順理成章地傳播開來了吧。

成功料理巧克力的訣竅

本書所介紹的食譜都有步驟分明的清楚解說，讀者可以按部就班遵循，端出一盤盤完美的成品上桌。不過，仍有數項基本原則必須嚴格遵守：

- 在按食譜進行料理前，先量出並備妥所有材料。
- 必須使用與室內溫度同溫的材料。因此事前應該先將要用的蛋、奶油及牛奶自冰箱中取出一段時間備用（但是發打用的鮮奶油除外，否則容易油水分離）。
- 全程依照指示用量；切勿將公制和英制弄混了。
- 所有的量匙單位均指平匙：一小匙爲5毫升，一大匙爲15毫升。
- 除非特別註明，所有的蛋均使用大顆蛋。
- 尺寸正確的烘焙器皿是烘焙蛋糕及派的基礎。器皿尺寸的量法，是以器皿內壁的直徑距離爲準。不要管器皿上所標示的其他量法。
- 在開始料理之前，先將烤箱預熱，並確定烤箱在使用前已達到正確溫度。
- 可在烘焙前先將烤箱溫度計放在烤箱的中央處，以便讀取正確的烤箱溫度。
- 由於市面上的烤箱品牌琳瑯滿目，本書食譜中所提到的烘焙時間僅供參考用。建議在料理時間終止前5分鐘，先察看一下烘焙情況，再決定是否取出或繼續烤。

＊**警告**：生蛋或是烹調時間過短的雞蛋，可能會傳播沙門氏菌。凡是書中食譜有加上此警告標示者，應避免給老年人、幼童或孕婦食用。



巧克力藝廊

本章所介紹的這幾款色香味俱全的
巧克力蛋糕、甜點、小西點、塔、餅乾和
香濃醬汁，為「頂級巧克力」的廣泛應用做了
最完美的詮釋。這些美妙的作品結合了
許多國家傳統的料理與烘焙方法，
並涵蓋了巧克力所有可能的料理方式。
不管你看中哪一道食譜，相信完成的作品
都能討好每位巧克力愛好者的心。



大理石紋浪千層派
（見106-107頁）

巧克力夾層蛋糕



上圖及右頁：
核桃乳脂巧克力蛋糕
（見56頁）

巧克力奶油、香脆果仁、濃郁的泡沫鮮奶油或水果口味的糖霜，這款豐富的巧克力夾層蛋糕徹底征服了巧克力愛好者的味蕾。這類巧克力蛋糕有多種不同選擇，從經典的黑森林蛋糕到每個人都愛的巧克力夾層蛋糕不一而足，可以隨意變化。

「還有什麼可將大自然濃縮在如此小的一個空間內（指可可豆），卻又富含無價的營養！」
——十九世紀旅行文學家馮宏博



皇家蛋糕
（見58-59頁）



白巧克力蛋糕
（見61頁）

美味的黑色巧克力蛋糕，搭配香濃柔滑的內餡和糖霜

下圖：
黑森林蛋糕
（見57頁）





甜點蛋糕



上圖及右頁：
軟心巧克力蛋糕
（見71頁）

裝飾自成一格、風味濃醇無比，甜點蛋糕一直都是歷久不衰的法式糕點主題。這類甜點，本書選介了一些最精緻的巧克力甜點蛋糕，包括經典的奧地利薩赫大蛋糕，以及口感柔順、令人回味再三的軟心巧克力蛋糕。

「當我死時，」我對朋友說，「我的遺體不要以油膏塗敷，就用巧克力裹住吧。」「牛奶巧克力？還是苦甜巧克力？」她立即關心問道。
——摘錄自奧地利作家馬庫斯的《巧克力聖經》，1982年

薩赫大蛋糕
（見72頁）

魔鬼蛋糕
（見73頁）



金桔天堂蛋糕
（見68頁）

巧克力榛果蛋糕
（見70頁）



餅乾類



上圖及右頁：
巧克力榛果薄餅
（見89頁）

巧克力餅乾是完美的小點心，再來上一杯牛奶或咖啡就是人生一大享受；當作零嘴品嘗也讓人意猶未盡；搭配甜點或冰淇淋更有畫龍點睛的效果。製作巧克力餅乾大都能輕易上手，而且又能隨心所欲玩出自己的裝飾風格。當然，餅乾也很容易保存。

「我遵守我的巧克力飲食守則——這是我的健康之源……它既美妙又可口。」
——法國大使夫人瑪麗維勒，1680年

口感鬆脆或嚼勁十足，圓形或心形圖案，添加水果或堅果……每個人都可找到對味的餅乾

椰子杏仁蛋白酥
（見90頁）



佛羅倫斯脆餅
（見84頁）







巧克力
奶油酥餅
（見88頁）



摩卡酥餅
（見87頁）



派與塔



上圖及右頁：
巧克力香蕉派
（見99頁）

以巧克力爲材料所烘焙出來的派和塔，爲許多盛宴畫下令人印象深刻的句點，還具有容易取食的優點。這類食譜特地選介法國人最愛的巧克力蜜梨塔，以及美國經典糕點——密西西比慕得派和巧克力核桃派。

「巧克力是……力道十足的興奮劑，讓男人好好喝上半升琥珀色的巧克力……他們就會看到奇蹟。」
——摘錄自法國美食作家布里亞-薩佛林《味覺生理學》，1825年

品嘗巧克力與西洋梨、柔滑太妃及香脆果仁融合一體的曼妙感覺



巧克力蜜梨塔
（見98頁）

家庭經典食譜與最愛：口感輕柔細緻的巧克力塔



巧克力戚風派
（見95頁）



巧克力慕斯派
（見94頁）



冷點



上圖及右頁：
白巧克力萊姆慕斯
（見108頁）

精緻的甜點、華美的裝飾，這些以冷點風味取勝的巧克力料理都可提早準備就緒，等待晚宴或特別場合端出亮相。漂亮的巧克力夾層軟凍、淋上甘美醬汁的巧克力慕斯球，或是誘人的冰舒芙蕾，都能爲任何餐宴畫上最完美的句點。

「巧克力不止味道怡人，
也是滿足口腹之欲的
真正慰藉。」
——阿姆斯特丹內科醫師
布藍卡迪，1705年



巧克力蛋白堡
（見110頁）



黑白巧克力榛果慕斯
（見115頁）



大理石紋浪千層派
（見107頁）



滑順、舒芙蕾、精緻軟凍中清爽柔滑的巧克力夾層、冰涼透頂的巧克力雪藏甜點及冰淇淋，各具風味的巧克力冷點都在其中

白巧克力冰淇淋
（見120頁）



糖果甜食類



上圖：
一整籃的軟心巧克力與糖果

香香軟軟的巧克力糖棒，喚起了許多人的兒時記憶，這類簡易的甜食都可以自己在家裡動手製作。不管是薄荷糖、裹上巧克力糖衣的堅果或是義式果仁蛋糕，都是可以輕易上手的巧克力小點心。不過，最好做也最好吃的一種要算是軟心巧克力了，光是擺出來的樣子就夠令人食指大動的了。

「我記憶中最棒的甜品是……填滿黑巧克力內餡的那種。即使現在我能再找到一個，我相信它還是一樣充滿了希望的味道。」
——英國作家葛林



白皮軟心巧克力
（見124頁）



白蘭地蜜李軟心巧克力
（見122頁）



脆片軟心巧克力
（見124頁）



軟心白巧克力
（見125頁）



軟心巧克力
（見124頁）

水果餡、堅果餡、甜酒奶油餡，各式的軟心巧克力令人無法抗拒



軟心巧克力
（見124頁）



裹上可可粉的軟心巧克力
（見124頁）



堅果軟心白巧克力
（見125頁）



以白巧克力裝飾的軟心巧克力
（見124頁）


noKno@FDZone.org

巧克力醬汁



上圖及右頁：
苦甜巧克力醬
（見135頁）

醬汁與甜點的天作之合，帶來了不能言喻的味覺享受。澆淋在冰淇淋上的熱乳脂巧克力醬、搭配蒸布丁食用的熱巧克力醬、用來凸顯巧克力豐富口感的覆盆子醬，多種風味不同的醬汁挑動著我們的視覺與味覺。

「到巧克力屋去，去開懷暢飲朱古力。」
——佩皮斯《日記》，1664年

瀑布般流淌而下的巧克力醬，賦與熱布丁與冰淇淋等簡單的甜點更生動的視覺效果

熱乳脂巧克力醬
（見134頁）

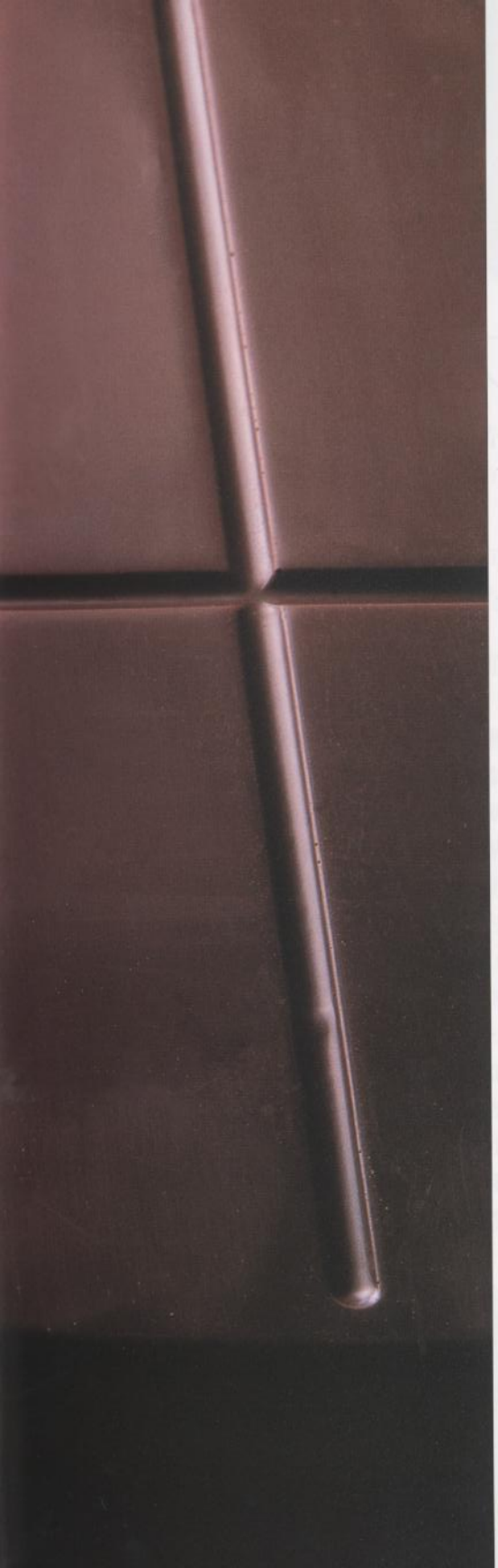
柔滑的巧克力醬汁讓水果糕點別有一番滋味

苦甜巧克力醬
（見135頁）

巧克力醬
（見134頁）







巧克力料理的基本要點

巧克力是相當有意思的食材，尤其是當你摸熟巧克力獨具一格的特質，並能掌握處理技巧後，更能樂在其中。本章將針對這兩點深入介紹，並搭配插圖說明各種不同的巧克力，以及如何才能淋漓盡致地發揮各種巧克力食材的特色。至於切割、融化及調溫巧克力等基本技巧，則以圖解方式逐步清楚示範。本章也提供一些選購及存放巧克力的建議與小訣竅，以及成功料理巧克力不可少的廚具與設備。



融化巧克力
（見33頁）

製作巧克力

就像咖啡一樣，巧克力的前身也是豆子。不同的是，用來精煉巧克力的可可豆是從喬木類的可可樹採收而來，而咖啡的出處則是灌木。產於熱帶地區的可可樹會在同一時間綻放出粉紅色及白色的花朵，同一株樹上還會同時出現未成熟的青色果實及鮮黃色的成熟豆莢。豆莢中小小的深色種子就是可可豆。曬乾之後的可可豆要經過繁複的處理過程，烘焙、壓碎，再取果仁研磨，先變成可可塊或可可泥，最後再搖身一變成爲美味的材料——巧克力。

可可樹

可可樹的原產地位於赤道上下緯度二十度之間的熱帶區域，還包括部分的非洲地區。在種植約四至五年後開始結果，生產力至少可以維持六十年。可可豆莢會長在比較老的主幹及較粗大的樹枝上，大小就像小型的橄欖球，成熟後會轉成濃豔的金黃色。剖開成熟的豆莢，可以看到淡粉紅的果肉中鑲著一顆顆紫褐色的可可豆。採收下來的豆莢，要先讓果肉與豆子一起發酵，等豆子的顏色轉成暗紅色並散發出獨特的香氣後，再取出豆子曝曬在陽光下，曬乾的可可豆會變成「巧克力」色。這個階段的可可豆就可以運往世界各地，讓各家巧克力製造商進一步加工處理。

目前已經培育出許多不同品種的可可豆，例如克里歐羅、崔尼塔利奧或法拉斯特羅等，品質、香味都有差異。而許多專家也以能分辨出某種巧克力所用的可可豆種類而引以爲傲。

可可豆的加工處理

當曬乾的可可豆運抵製造廠後，要先經過清理及品檢等過程後才能進行烘焙。烘焙是製作巧克力過程中相當重要的一環，可促使可可豆產生獨特的香氣，同時也將果仁與堅硬的種皮鬆開。每家巧克力業者都有祕而不宣的獨門烘焙配方，生產出來的巧克力也各具不同風味。經過烘焙後的可可豆會散發出特殊的巧克力氣味。接下來，就是壓榨過程，除去種皮後，就可取得果仁碎粒。這些褐色的果仁碎粒再經進一步處理，就是我們熟知的巧克力。

烘焙過的果仁碎粒還含有約54%的可可脂，再經磨碎後會溶化並除掉果仁中大部分的可可脂，而剩下深色且濃稠的巧克力糊，稱之爲可可「泥」或可可「塊」。可可泥再經過壓榨之後，會產生可可脂及硬度更高的「脫脂粕」（脫脂可可）。將脫脂粕壓碎成碎屑，再經過仔細研磨，最後就變成了可可粉。





可可豆莢



乾燥的可可豆



可可脂



可可泥或可可塊



可可碎屑

精煉

一般來說，巧克力的主要成分是可可原料與糖，如果是純巧克力，還要再加上可可脂；若是牛奶巧克力，則要添加牛奶及香草等其他香料來調味。在精煉過程中，要將巧克力的混合料放入大桶中加熱，並旋轉大型攪拌槳來仔細調和，這是製造過程的最後一個步驟。最後再加上一點點的可可脂及乳化劑卵磷脂，製成的巧克力產品就能擁有不可缺少的滑順口感。

甜味巧克力

烘焙用的巧克力或是苦味巧克力，主要成分只包括單純的巧克力原料及可可脂。想要生產出各種不同口味的純巧克力，例如苦甜、半甜及甜味巧克力，則需要再添加可可脂以及份量不等的糖及卵磷脂。不同品牌的純巧克力，在口味與甜度上都各有差異，某品牌的苦甜巧克力也許嘗起來的味道就像是另一個品牌的半甜巧克力。因此當你更換巧克力牌子時，某款巧克力的味道可能會完全不同。牛奶巧克力是將部分的巧克力原料改用牛奶代替。事實上，所謂的「白巧克力」並不是眞正的巧克力，因爲它完全沒有用到巧克力原料。至於品質最好的巧克力，則是那些全部使用可可脂、完全不含植物油成分的巧克力。

選購與存放巧克力

- 仔細閱讀包裝標示。標有「人造巧克力」或「巧克力調味」者都不是貨眞價實的產品，由香氣及質地就可分出高下。
- 留意包裝上可可原料及糖分的含量比率，可看出該產品的品質及口味。
- 存放巧克力時要先以保鮮膜密封後，再置於陰涼、乾燥及通風之處，且溫度恆定爲佳。
- 保存得宜的話，純巧克力及苦甜巧克力可以放上一年以上。
- 牛奶巧克力及白巧克力不宜存放超過六個月。白巧克力存放過久，也許口味無異，但會比較不容易融化。
- 巧克力若置於溫度過高之處，表面會出現大片條紋或斑點。若置於濕冷的環境下，可能會出現灰白色的薄膜。這些變化對巧克力的香氣和質地不會有太大影響，仍可用於料理和烘焙。



巧克力的種類

巧克力專賣店與超級市場都可找到形形色色的食用巧克力（甜點）及料理用巧克力。每家品牌的差異，主要是視可可豆的種類、巧克力原料與可可脂的混合比率、含糖量及調味而定。顏色最深的純巧克力所含的可可泥及可可脂比率最高，其中稱爲「歐式」的純巧克力或是黑巧克力中的可可泥含量可高達75%。品質好的純巧克力，可可原料至少應有45-50%。一些比較便宜的牌子，會減少可可脂的含量，而改以植物油代替。

純巧克力



純巧克力是烘焙時最常使用的材料





可可粉

可分爲兩種：一種是比較甜熟且鹼化過的可可粉，另一種是未經鹼化的可可粉。這兩種可可粉在料理上可互相替用。不過，沖泡成飲品的巧克力粉不能替代可可粉。

巧克力粒

設計成這種形狀是爲了避免烘焙時因融化而變形。這種巧克力粒不能替代料理用巧克力。

考維曲巧克力磚

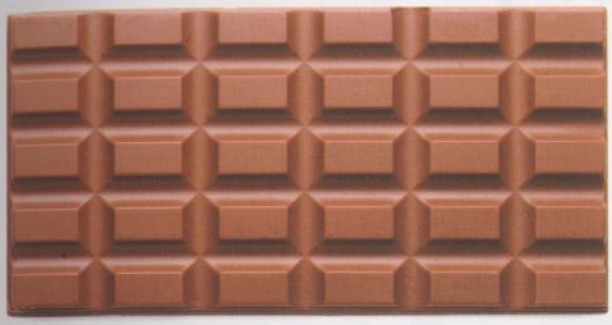
也稱爲蘸醬用巧克力或淋面用巧克力，這種廚師專用的優質巧克力在拿來作爲淋面巧克力之前，要先經過調溫步驟（見35頁）。由於巧克力磚含有相當高比率的可可脂，所以很容易融化成柔滑的流質，經過調溫之後可以製成具有油亮光澤的薄皮淋面。至於口味，則有純巧克力、白巧克力以及牛奶巧克力等種類可供選擇，市面上均以塊狀或巧克力球的形式出售。



純巧克力：依口味可分爲苦甜巧克力、半甜巧克力、黑巧克力及歐式黑巧克力或純巧克力，是主要的料理用巧克力。除了苦甜巧克力（可從專賣店買到）外，其他都含有足夠的糖分，可以直接食用。不同品牌所含的可可原料及糖分比率都有不同。選購前先查看包裝標示，並購買可可原料含量至少超過45-50%的種類。「歐式」純巧克力或黑巧克力的可可含量就高達70%。



牛奶巧克力

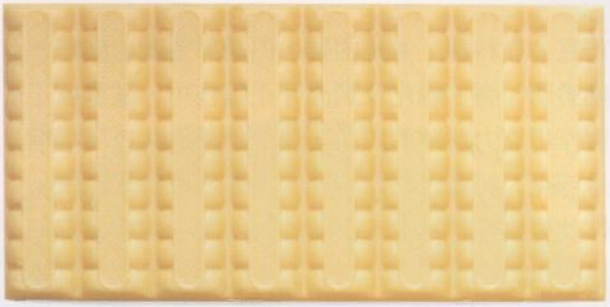


牛奶巧克力是裝飾上最常使用的巧克力材料，可做出最完美的顏色，風味上又能與純巧克力形成對比。



牛奶巧克力：將部分可可原料用牛奶原料（奶粉或煉乳）來取代，爲巧克力帶來甜味及滑順的口感。最好的品牌含有含量比率最高的可可原料，並使用眞正的香草來調味。牛奶巧克力不適合用於料理及烹調。它比純巧克力更怕熱度，因此很難用在需要加熱烹調的料理上。不過，牛奶巧克力卻是十分好用的裝飾性材料，與純巧克力搭配使用，可以在色澤及口味上形成出色的對比。

白巧克力



白巧克力的甜味較重，是相當受歡迎的甜點材料。



白巧克力：這種巧克力不能算是眞正的巧克力，因爲它完全不含巧克力原料。較好的品牌含有高比率的可可脂、牛奶原料及糖，切勿選購使用植物油或脂肪的產品。就像牛奶巧克力，白巧克力也不耐熱，經常會發生已經融化卻未烤透的情形。白巧克力添加的牛奶原料，在加熱太快時會讓巧克力帶有顆粒感，無法融化成滑順的流質。甜而不膩的風味，頗獲甜點師傅的青睞。



基本技巧

巧克力在料理上並不困難，但是需要細心處理。熟悉切、磨、融化及調溫等正確技巧，就掌握了製作巧克力料理的成功祕訣，因爲這些技巧堪稱是巧克力料理及裝飾的基本工夫。駕輕就熟後，你就可以輕輕鬆鬆做出美味的甜點，還能發揮創意製作出頗具巧思的巧克力小點心。巧克力對於周圍環境相當敏感，涼爽、乾燥且通風良好的環境下，最適合處理巧克力。相反的，如果廚房環境悶熱潮濕，處理巧克力就要棘手得多。要避免發生這類問題，可將烘焙或烹調巧克力的工作留在最後，等廚房中所有的料理都告一段落之後，再來動手製作。

切工與研磨

切成碎屑或用於研磨的巧克力，質地必須夠紮實（可在處理前先冷藏一下）。如果想動手切碎或磨碎巧克力，盡可能一次只處理一小塊，並用紙張墊著手，以免因爲手部的溫度而讓巧克力融化。切記要在乾淨且乾燥的平面上作業，因爲濕氣會影響巧克力融化後的黏稠度。要磨碎巧克力，宜選用容易握穩的大塊巧克力，方便在磨碎板的格板上磨成碎屑。



切碎巧克力要使用刀口大且銳利的刀子，並避免使用刀尖部位。將刀口置於巧克力上，來回擺動刀刃，直到巧克力片可以輕易弄碎的程度爲止。將巧克力切成大小均勻的碎片。



使用食物處理機來處理巧克力時，要先安裝上金屬刀片。將切好的巧克力碎片放入，然後用短鍵打碎。不要打得太久，因爲機器運轉所產生的熱會讓巧克力融化。

融化巧克力

按本書33頁所述方法來融化巧克力。開始融化時，要不時攪拌，直至形成滑順的流質爲止，然後熄火。不同種類的巧克力融化時，黏稠度也會不一樣，例如苦甜巧克力融化後會形成流質，而純巧克力或黑巧克力則要加以攪動後，形狀才會散開。所以有時候巧克力雖然已經煮軟了，但形狀卻沒有散開，一不小心常常會煮過頭。將爐火控制在低溫下（不超過44℃），可避免燒焦而影響到巧克力味道。

使用微波爐來融化巧克力

微波爐內必須完全乾燥。先將巧克力弄成大小一樣的碎片後，再放入碗內微波。微波時間要視不同品牌的微波爐輸出功率及巧克力多寡而定，但絕對不可以使用高功率來微波巧克力。右表所列的微波參考時間是以650瓦的微波爐爲依據；若是輸出功率更強的微波爐，微波時間應縮短30秒。在融化過程中，每30秒要攪拌一次巧克力，如此可全程監控融化情形。

650瓦微波爐所需的融化時間

純巧克力

份量	中微波
60克（2盎斯）	2分鐘
125克（4盎斯）	2.5分鐘
180克（6盎斯）	3分鐘

牛奶巧克力及白巧克力

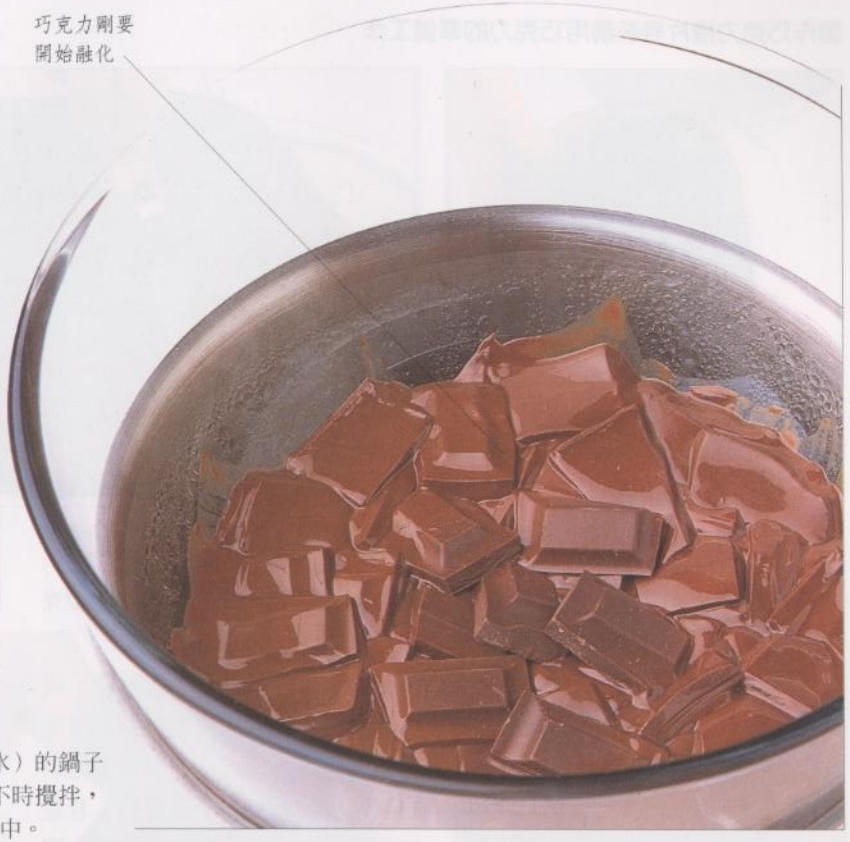
份量	低微波
60克（2盎斯）	2.5分鐘
125克（4盎斯）	3分鐘
180克（6盎斯）	4分鐘

成功融化巧克力

切勿將巧克力直接置於熱源上融化。最好是使用雙層煮鍋或採隔水加熱的方式：將盛裝巧克力塊的玻璃碗或金屬器皿放在裝水的鍋子上加熱，碗底切勿碰到底鍋的熱水。



1 將巧克力分成均勻的小塊，然後放入金屬器皿或玻璃碗中。巧克力塊分得愈小塊，融化得愈快。



2 將碗置於裝滿熱水（不是沸騰的水）的鍋子上。一旦巧克力開始融化，就要不時攪拌，將未融化的塊粒攪入已經融化的巧克力中。





3 全部融化好的巧克力，會呈現出滑順、亮澤的質感。如果是煮過頭的巧克力則會結塊，不易攪拌成滑順的流質。此時可拌入一匙溫熱的蔬菜油調勻（可視情況酌量添加），就可解決問題。

製作巧克力捲片等裝飾用巧克力的準備工作



1 製作巧克力捲片、巧克力捲條及幾何形巧克力片等用於裝飾的巧克力，要先將融化後的巧克力倒在乾淨、平滑的工作平面上，例如壓克力砧板。



2 使用圓頭的烹調用調板刀，將濃稠的巧克力糊均勻攤平在砧板上。巧克力糊的厚度要一致，凝固時才會漂亮均勻。

將巧克力糊攤平成約1.5公釐的厚度

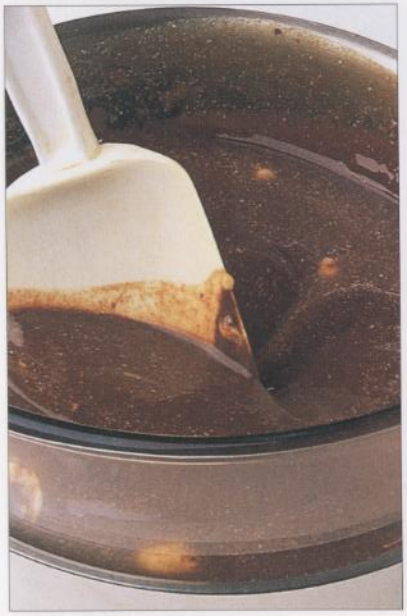
加入其他材料融化

煮融巧克力時可以同時添加奶油或其他油脂，不過較爲保險的做法是等巧克力開始融化後再添加其他材料。只要比率得當，巧克力還可與其他液體一起融化，通常是60克的巧克力至少要對上一大匙液體。與巧克力一起融化的其他材料，溫度必須與巧克力相近。如果加入過熱的液體會使巧克力不易攪動；若是加入直接取自冰箱的過冷液體，則會導致巧克力結塊。



1 加入的奶油，必須提早從冰箱取出，置於室溫一段時間。等巧克力完全融化後，熄火。

2 用橡膠鏟子將奶油慢慢拌入融化的巧克力糊中，如此可確保巧克力糊仍保有滑順的質感。



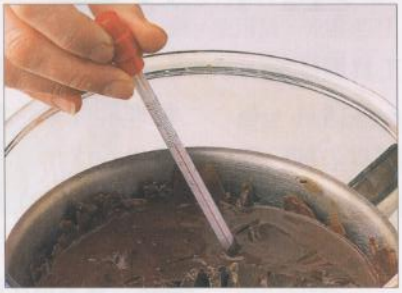
在融化好的巧克力糊中加入其他材料

許多食譜中會出現這樣一個步驟：在融化後的巧克力糊或正在融化的巧克力中加上其他材料。以下提供一些簡單的小訣竅：

- 等融化好的巧克力糊溫度降至室溫時，再倒入蛋糕混合料或餅乾麵團中。如果巧克力糊的溫度過高，會讓混合料中的油脂融化，從而影響到最後烘焙出來的糕點口感。
- 若要將融化好的巧克力糊倒入奶油糖液或奶油等濃稠度較稀的混合料中，應該選在一個溫暖的地方，並快速攪拌以保持巧克力滑順的流質狀態。
- 將巧克力糊拌入比較濃稠的混合料（如蛋黃糖液）中時要使用木匙，攪拌時必須穩住容器。
- 使用微波爐微波時，與蛋黃或其他液體一起融化的巧克力所需要的微波時間，比起僅融化巧克力所需要的微波時間要來得短。
- 白巧克力容易結塊，因此不管在融化時或加入其他材料一起融化時都要小心處理。

考維曲巧克力磚的調溫作業

巧克力磚經過調溫後，可以防止融化後再凝固時，色澤變得黯淡或不均勻。巧克力食譜中通常會將融化的巧克力磚與其他材料混合，如果純粹只當成淋面及裝飾用，經過調溫步驟可使成品的口感更爲爽脆且富有光澤，即使不冷藏，幾周後也依然閃亮如新。此外，經過調溫後，巧克力的體積也會稍微縮小，容易從模子中取出來。



1 將分成小塊的巧克力加熱融化（見33頁）。輕輕攪拌，直至巧克力溫度計的溫度達到40℃爲止，此時的巧克力應已融化爲滑順的流質。



2 將四分之三的巧克力糊倒在冰涼且平滑的壓克力砧板或大理石板上，以調板刀均勻地攤平巧克力糊。工作平面必須保持清潔及乾爽。



用小支的調板刀均勻攤平

3 使用塑膠刮刀或小鏟子來回將巧克力攤平，然後再折回、覆蓋住底下的巧克力。

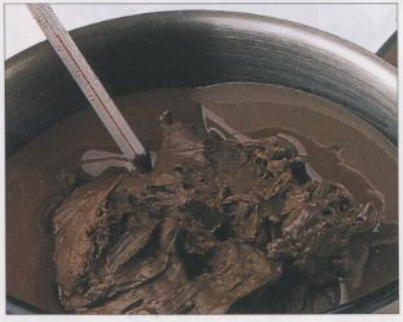




4 幾分鐘後，當巧克力糊冷卻後，會變得更爲濃稠。等到巧克力溫度降到28℃時，再用刮刀將巧克力劃回碗裡所剩下的巧克力上面。



5 將裝著巧克力的碗置於一鍋熱水上，以橡膠鏟輕輕攪拌，直到兩者完全混合爲止。



6 持續攪拌巧克力，直到溫度回升到32℃，此時巧克力糊應該呈現出油亮滑順的質地。



7 巧克力一經調溫後要馬上使用。將其置於溫水上以保持正確溫度。可視情況，再調溫一次。

基本工具

以下是製作巧克力料理相當好用的工具與配備，其中包括了一般家庭廚房中常見的一些器具，有些特殊的巧克力料理技巧必須用到這些工具。選購時，記得永遠以品質爲考量，正所謂「一分錢一分貨」，品質好的工具除了經久耐用外，對於料理的成果也常有加分作用。一旦你熟悉本書所提供的操作技巧後，就可以根據需求在下列工具中添購一些基本工具。



廚刀：用來切碎巧克力的廚刀，應該選擇刀身長、刀刃大且刀口鋒利者。乾淨的壓克力砧板用途多多，例如製作裝飾用巧克力或是調溫時，都可將巧克力糊倒在上面攤平。如果是倒在大理石板上，有時巧克力會因爲溫度降低而硬化得太快。

不鏽鋼箱型磨碎板

蔬果削皮器與磨碎板：廚房常見的基本用具，對於製作巧克力料理也相當有用。板面比較粗大的磨碎板上可以做出小型的巧克力捲片及碎片。削皮器也可拿來削出巧克力捲片。

攪拌用具：混合及攪拌加熱後的材料，最好使用長柄木匙；和入麵粉及打蛋則要使用金屬材質的湯匙。具有彈性的橡膠鏟則可將碗內的每一滴材料都刮得一乾二淨。







玻璃碗：以強化的耐熱玻璃製造且底部圓滑的玻璃碗，最適合用來隔水加熱或是微波巧克力。

湯鍋與耐熱鍋：正好可以密合的湯鍋及耐熱鍋是隔水加熱巧克力的最佳拍檔。選用玻璃碗可方便察看鍋中熱水的情形，以免溫度過高而冒泡。

溫度計：使用前要先經過小心測試。頂端有紅色蓋帽的小型溫度計是巧克力專用溫度計。大型的糖漿溫度計則是煮糖漿時不可或缺的工具，在製作糖霜奶油及某些蛋糕都會用到。





平頭刮刀

平頭刮刀：可用來製作巧克力捲片或巧克力脆餅。使用前，先確定刀鋒是否銳利且乾淨。



模具：有各種形狀與大小，其中又以塑膠模具最好用。



調板刀



曲柄調板刀



料理用的調板刀：可用來塗敷及攤平內餡及糖霜。曲柄調板刀可用來塗抹罐裝的混合料及攤開融化的巧克力糊。



小刷子：可用來繪製巧克力葉片及大理石巧克力的紋路裝飾。



糕餅叉：可叉住水果或糖球蘸巧克力用。

蛋糕板：有各種尺寸與厚度，用於夾層蛋糕的合組上。





紙質擠花袋

尖齒擠花嘴

尼龍擠花袋



糕餅刮刀

切麵刀

擠花袋：製作精美的巧克力裝飾時，絕對不能缺少一個小小的紙質擠花袋。附上糕餅擠花嘴的大型擠花袋，可用來做鮮奶油及蛋白混合料的擠花作業。



木製牙籤：可拉出精巧的巧克力曲線，不會留下指紋及污漬。

壓克力串針：用來支撐多層蛋糕。



將矽膠烘焙紙裹在擀麵棍上，就可在上面加上巧克力捲曲花飾



擀麵棍：有各種尺寸。在巧克力尚未硬化前，可用來塑型。

烘焙紙：矽膠烘焙紙可以輕易剝除硬掉的巧克力花飾。



矽膠烘焙紙



防油紙

與巧克力有關的烹調作業

融化巧克力的守則

- 融化巧克力前，先切成大小均勻的小塊。
- 融化巧克力時請勿直接與熱源接觸。
- 使用玻璃碗進行隔水加熱，便於察看底下的熱水情形，以防熱水溫度過高而冒泡。
- 勿讓底下的熱水直接接觸到玻璃碗底部。
- 融化巧克力時要以溫火慢慢攪拌，質地才能滑順。
- 勿在融化過程中加蓋，因爲鍋蓋內會凝結水滴，萬一滴入巧克力中就會前功盡棄。
- 以微波爐融化巧克力，要先將微波爐內徹底拭乾。
- 隨時察看牛奶巧克力及白巧克力的融化情形，它們要比純巧克力容易燒焦或結塊。
- 加入其他液體與巧克力一起融化時，請添加足夠的液體份量——60克巧克力至少要對一大匙液體。
- 切記在開始料理之前，必須確定所有的食材均與室內溫度同溫。

當巧克力糊結塊時要怎麼辦？

- 融化巧克力時若發生結塊或質地粗糙不滑順的情況時，可以拌入1-2小匙的植物油，並持續攪拌至滑順爲止。

巧克力糊已經燒焦或煮過頭時要如何處理？

- 直接放在熱源上加熱或隔水加熱的底鍋熱水加熱太快時，巧克力糊就容易燒焦。一旦巧克力的味道變了，就無計可施了。

融化巧克力時，我已經非常小心地加入適量的液體，但還是結塊了。在沒有燒焦的情形下，有什麼解決辦法嗎？

- 融化巧克力時若無法調出柔順細緻的質地，有時可以再加入一些液體來補救。切記，不管加入的是水或其他液體，溫度都要與鍋中的巧克力糊相同，並且一次只能加入一大匙。每加入一匙，就應立即用力攪拌。必要時可重複這些步驟。

巧克力裝飾的準備工作

什麼時候需要調溫？如果省略這個步驟會怎麼樣？

- 如果是日常料理，不管是純巧克力或巧克力磚就不一定要經過調溫步驟。不過，如果要讓你的糕點或巧克力裝飾達到專業水準，調溫步驟就不可或缺。調溫後的巧克力帶有油亮的光澤又耐保存，做好的糕點可以放在室溫下而不會失去油亮的效果。
- 未經過調溫過程的巧克力磚，乾掉時容易「開花」，色澤會變得黯淡且不均勻。

如果使用的是未經調溫的巧克力磚，要如何用來裝飾及裹覆小西點？

- 將巧克力磚與等量的巧克力蛋糕淋面材料混合，可以得到容易使用的巧克力，但口感沒有調溫過的巧克力好。

製作巧克力捲片時，如果巧克力只會變成碎片而不會捲翹時該怎麼辦？

- 這表示巧克力質地過硬。將吹風機設定在最低溫，遠距離稍微「吹」一下巧克力後，再試試看。

製作巧克力捲片時，如果巧克力融掉或沾黏在削皮器上，該怎麼辦？

- 這表示巧克力質地過軟，可將巧克力置於冰箱中冷藏30-60秒，稍微變硬點後再試試看。

做好的巧克力料理在什麼情況下需冷藏，什麼情況下又不能冷藏？

- 如果你的糕點是使用未經調溫的巧克力來製作花飾或淋面，完成後就應馬上放進冰箱冷藏。如此就可避免其中的油脂發生結晶化現象，避免破壞油亮的效果。
- 淋過面的蛋糕若在完成後置於室溫下一段時間，然後再放進冰箱冷藏就會全毀了。因爲冷藏會讓蛋糕的口感變硬及變粗，淋面效果也會盡失光澤。

蛋糕烤模的準備作業

選用形式與尺寸均正確的烤模是烘焙蛋糕的成功關鍵。事先備好蛋糕烤模可以避免蛋糕沾黏，讓脫模作業更爲容易。形狀不規則的烤模要先上過兩次奶油，然後再撒上一些麵粉。其他模子則可以鋪上不沾黏的矽膠烘焙紙或防油紙，只需多刷上一點奶油即可。

小訣竅

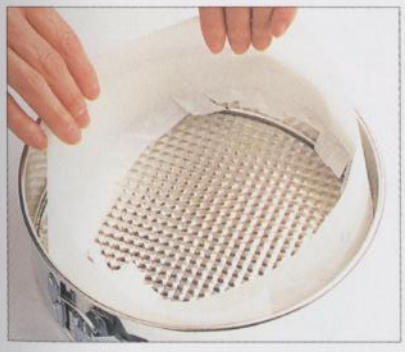
- 動手前，先確定所有的用具都是乾淨且完全乾燥的。
- 先上油再鋪紙，可避免紙張移位。



1 模子內均勻刷上一層融化的奶油。剪下一長條的烘焙紙，要預留一些長度以便在接合處能夠疊合，烘焙紙寬度要比模子的深度多約5公分。



2 用來鋪在模子內緣的烘焙紙，要先在一個長邊上摺出2.5公分的摺痕，然後沿著這條摺痕，以斜剪方式剪出一個個鋸齒。



3 將剪成鋸齒形的一端朝下，沿著模子內緣鋪好，剪好的鋸齒要剛好貼合到模子底部。將烘焙紙壓緊在模子上，讓兩者完全密合。



4 將模子的底部置於另一張烘焙紙上，沿著邊緣用鉛筆輕輕描下形狀並剪好，如此剪成的圓形紙會與模子底部的形狀密合。



5 將圓形紙放入模子內鋪平貼合，注意原來鋪在底部的鋸齒形烘焙紙要藏在圓形紙下面。如果用的是防油紙，就要再上一層融化的奶油。

榛果的烘烤及去皮

榛果似乎與巧克力有某種不解之緣，本書中就有數個食譜都將這兩者「送作堆」。烘烤過的榛果可以輕鬆脫去薄膜般的種皮。



1 烤箱以180℃的溫度先預熱。將榛果攤放在烘焙紙上烤8分鐘。



2 將剛烤好的榛果倒在布上。將布反摺覆蓋榛果並輕輕壓磨，就可乾淨去皮。等果仁冷卻後再使用。





巧克力裝飾

捲片、扇形、緞帶、花朵和葉片、弧形、
波浪形、幾何形，以巧克力創作的各種花飾可以
巧妙妝點在蛋糕、甜點、小蛋糕及餅乾上，
讓你的創意恣情馳騁，創作出專屬你個人風格的
作品。本章介紹如何製作各式巧克力裝飾
來創作出專業級的成品，從利用融化的巧克力
製成的簡單線條，到更為精巧的巧克力擠花裝飾
（包括羽毛、大理石紋路等圖案）都可隨你應用。
此外，對於內餡和表層這兩個裝飾重點的
製作與應用，本章也多所著墨，
相信必能帶給讀者許多驚喜。



大理石巧克力蛋
（見129頁）

巧克力裝飾製作

利用巧克力來美化甜點及蛋糕，同樣也能忠實地詮釋出巧克力完美的特質。以下所提供的裝飾方法，都可在本書的各式巧克力食譜中找到示範。這些裝飾有簡有繁，做法也難易不同。

有些華麗的精美裝飾，例如擠花形狀及大理石花紋捲片等，需要多次練習才可熟能生巧。初學者可以從其他比較簡單的裝飾技巧入手，例如幾何圖形或葉片形狀等。何妨空出一個下午，專心練習這些裝飾，必能收穫良多。切記要使用質地紮實且在室溫狀態下的巧克力，因爲過冷的巧克力容易斷裂，而過軟的巧克力則會黏手。練習這些裝飾技巧，並不會浪費昂貴的巧克力，因爲失敗的作品可以丟回碗內融化再用，而成功的作品則可用眞空保鮮罐裝好放在冰箱中保存，可放上幾天甚至幾個星期，等到有機會再派上用場。大部分的巧克力裝飾都可保存在眞空罐冷藏。如果將成品分別用防油紙包好，也可以放入冷凍櫃或冷凍室中保存。比較大型的裝飾，例如巧克力籃、波浪狀巧克力片及大捲片等，可用保鮮膜包好再放入容器中保存。牛奶巧克力及白巧克力冷藏可存放兩周，而純巧克力則可放上四周。

巧克力碎屑





巧克力碎屑很容易製作

1 使用比較好拿在手上的一大塊巧克力。磨碎前先將巧克力放入冰箱中稍微冷藏一下，使其質地變硬一些。如果你的手溫很高，可以加墊一張紙來隔開巧克力，以免巧克力遇熱融化。

2 使用面板較粗的磨碎板來磨碎巧克力，如上圖所示。操作時，在下方墊一塊防油紙或是擺上盤子。

註：也可以使用裝上磨碎刀的食物處理機來製作。先將巧克力掰成塊狀，並打開處理機，在機器一邊轉動時，一邊將巧克力一塊一塊地放入處理。

巧克力小捲片

捲面較寬的捲片可用削皮器下方較平坦的部位來製作



夾放在兩層防油紙之間，再置於冰箱內冷藏保存



使用蔬果削皮器很快就能削好巧克力捲片

1 選用大而厚實且在室溫下的巧克力，用銳利的旋轉式削皮器，紮實地順著巧克力邊緣刮出。想製作捲面較窄的捲片，可使用削皮器邊緣，較厚的捲片則用削皮器下方較平坦的部位。

2 如果捲片破碎或斷裂，就表示巧克力的溫度太低，可用大拇指揉一揉巧克力，使其軟化一些。反之，如果巧克力過軟，則可放進冰箱冷藏一下。

註：握著巧克力塊的力道不同，也會影響捲片的大小。用力握緊巧克力塊，會削出捲面較大且較強韌的捲片。

巧克力捲條脆餅





使用寬刃廚刀來製作

1 將巧克力糊倒在壓克力砧板上鋪平（見34頁）。讓巧克力靜置凝固，並備好一把寬刃廚刀。

2 身體抵住砧板。在距離你身體最遠的左上角約5公分處下刀，刀面呈45度角，朝向你身體的方向刮下，所刮出的捲條形狀如上圖所示。

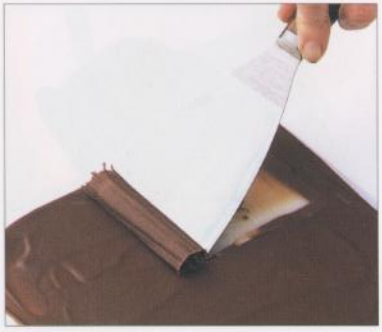
3 每做好一根捲條脆餅，就用刀面將捲條脆餅自砧板上鏟起移開。

註：若要做出直條花紋的捲條脆餅，可將不同顏色的巧克力交錯且互相銜接地鋪到砧板上。

大捲片



扇形巧克力片



使用平頭刮刀來製作

1 首先，在乾淨的砧板上鋪平薄薄一層巧克力糊（見34頁）。先讓巧克力糊在室溫下冷卻凝固後再動手製作。備好一把乾淨的平頭刮刀。

2 自最靠近你身體的一個邊角，約離邊緣處2.5公分處下刀。刀面與巧克力的平面約呈25度角，將刮刀順著前方推出，刮出大型捲片，如上圖所示。做好一片後，要用刮刀鏟出移開才能做下一片。

3 想要做出扇形巧克力片的效果，可將刮刀推出後，再以約10度角的小角度轉往另一端。

巧克力葉片





這項裝飾要用到真正的葉片

1 選用柔韌且脈絡清楚的葉片，例如玫瑰葉子。朝鮮薊的葉子最適合用來製作大玫瑰花飾。使用前，要確定葉片上沒有殘留任何化學藥物，而且既乾淨又乾燥。

2 握住葉片的葉柄，用小刷子或是料理用的軟毛刷，在葉片背面均勻刷上一層巧克力，如上圖所示。小心不要讓巧克力溢過葉片邊緣，否則完成後，葉片會很難撕除。

3 將刷好巧克力的葉面朝上，小心放在鋪有矽膠紙的烘焙紙上冷藏，讓其冷卻凝固。最後再將葉片撕除即可。

巧克力緞帶



在這些緞帶上加飾白巧克力擠花，可用在結婚蛋糕上（見66-67頁）

較長緞帶的尾端若置於蛋盒上凝固，可做出向上揚起的捲度



將巧克力緞帶放在擀麵棍上凝固可做出捲度

1 按你想要的緞帶尺寸，將不沾黏的烘焙紙剪成需要的長條形。

2 125公克的巧克力糊，可以做出十二條寬1.5公分、長15公分的巧克力緞帶。

3 抓住長條紙的兩端，讓長條紙的其中一面完全浸入巧克力糊中。

4 將沾有巧克力的那一面朝上，放在擀麵棍上凝固，以做出弧度效果。此外，也可將緞帶兩端放入蛋盒中，利用蛋盒內部的形狀來形成捲翹的效果。凝固後再將烘焙紙撕除即可。

波浪形巧克力





運用筷子就能讓巧克力糊凝固後產生波浪效果

1 依照想要的尺寸，將包裝用的塑膠泡泡紙或是烘焙紙剪成一片一片。

2 製作23×30公分大小的波浪形巧克力，需要用到60公克的巧克力糊。首先，在砧板上放置三根筷子，筷子之間要保留一些距離，可用膠帶將筷子貼好固定，如上圖所示。

3 在泡泡紙或烘焙紙上鋪平厚厚一層巧克力，再將之移置到筷子上面，並用膠帶將兩端固定好。

4 靜置凝固後，等到要使用之前再小心撕除紙張即可。

巧克力籃





用一把小的曲柄調板刀將巧克力鋪平



巧克力籃凝固後會產生漂亮的弧度

1 將塑膠泡泡紙或烘焙紙剪成12公分見方的正方形。

2 125公克的巧克力糊可以製作四個巧克力籃。首先，在塑膠泡泡紙或烘焙紙上攤平薄薄一層巧克力糊，四周圍要留下一圈窄窄的邊緣。

3 抓住紙張乾淨的邊角，將之放入一個淺底碗或寬口的玻璃杯內讓其凝固，如上圖所示。

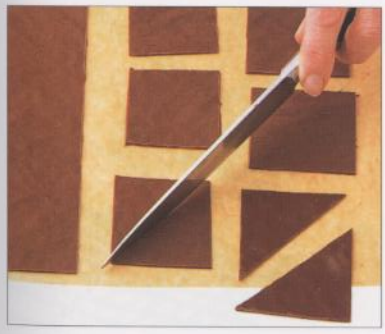
4 然後整碗端進冰箱冷藏，等到要用時再拿出來。撕除紙張時要格外小心，動作要和緩。

幾何圖形巧克力





輕輕撕除巧克力上面的烘焙紙



只要一把鋒利的廚刀就可切割出任何形狀

1 將純巧克力加熱融化成糊（見32頁）。裁下兩張尺寸足夠覆蓋住砧板的烘焙紙。

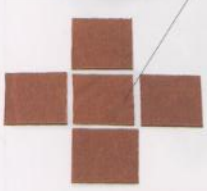
2 將其中一張烘焙紙墊在砧板上，並均勻鋪上一層巧克力糊，厚度約1.5公釐。

3 靜置於室溫下冷卻。一旦巧克力糊冷卻凝固後，就將整張烘焙紙連同巧克力一起翻轉過來，置於另一張烘焙紙的上面。

4 將上層的烘焙紙撕除。使用銳利的廚刀將巧克力切成你想要的形狀，如上圖所示。

巧克力盒





巧克力盒需要兩塊10公分見方的正方形（盒子的底部及蓋子），以及四塊10×2.5公分的長方形（盒子的四個面）。記得要預留一些尺寸以便黏接



可用黏性強的巧克力糊將全部的組件黏合起來

1 這款大理石紋路的漂亮巧克力盒（參見123頁的軟心巧克力做法）要用到150公克的純巧克力及60公克的白巧克力。

2 先將純巧克力融化後，薄薄地鋪在一張18×23公分的烘焙紙上。以白巧克力做出大理石花紋效果，可參見47頁。

3 稍微修整巧克力後，將之切割成所需要的六個方塊（尺寸參考上圖說明）。裁剩的巧克力再經融化後可刷在底部邊緣外圍，如上圖所示。將四面方塊用融化好的巧克力糊圍著底部黏牢。

刮線花紋

使用叉子的叉齒來刮出波紋線條



這裡使用巧克力糊作為裝飾，還加上一點擠花技巧（見46頁）



用叉子可以快速在巧克力上刮出花紋

1 使用糕餅刮刀或叉子，就可在佛羅倫斯脆餅上創造出漂亮的裝飾線條（見84頁食譜）。

2 將純巧克力、牛奶巧克力或白巧克力融化成糊狀。想要更完美的效果，可以使用調溫巧克力磚。

3 用食指及拇指夾住餅乾，將底面輕輕浸入巧克力糊中。

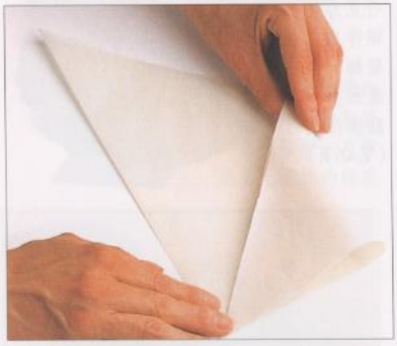
4 將餅乾放在烘焙用的金屬架上冷卻，蘸有巧克力的餅面朝上。等到巧克力稍微變硬後，再用刷刀或是叉子的叉齒在巧克力上輕輕刮出波紋，如圖所示。

擠花製作

巧克力糊或較稀薄的糖霜，都可用自製的紙質擠花袋來製作出花飾。先在紙袋尖端剪出一個小洞，以方便控制巧克力擠出的量。



1 攤開一小張防油紙。就像正方形一樣，將紙張的一角對摺至另一端，壓出摺線後再沿著摺線剪出一個正三角形來。



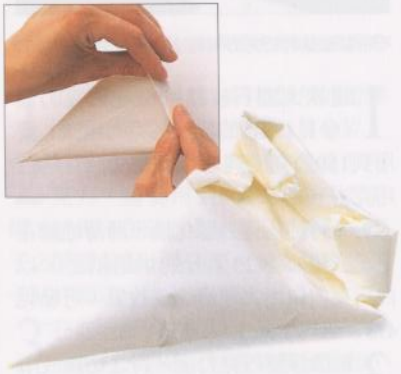
2 將三角形再摺成一半，摺好後置於平坦的桌面上，三角形的斜邊要對著你。攤開後，將右手邊的一角摺下壓至中點處。



3 摺好後，將紙張再摺兩次，對到左邊的角落。輕輕壓平摺好的錐形袋，然後打開。錐形袋的尖端往下摺並壓在摺縫上，將此紙袋固定好。



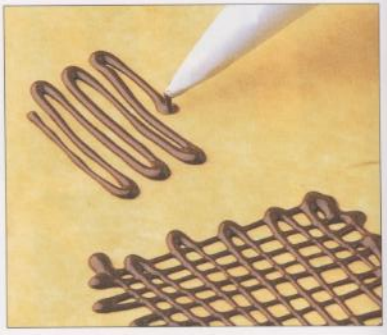
4 打開錐形袋，用湯匙小心地將糖霜或融化的巧克力糊一匙一匙舀入袋子中。爲達到最好的效果，袋子只能裝至半滿。



5 將錐形袋的上緣往下摺好封住，兩邊的尖角也要壓入摺好。然後在尖端處剪出一個小洞，垂直握好紙袋以免糖霜溢出。

巧克力擠花





在烘焙紙上擠出圖案來

1 在烘焙紙上先描出一些簡單圖案。然後將紙張翻面，再鋪上另一張烘焙紙。

2 將冷卻後的巧克力糊用湯匙舀入擠花袋中，裝到半滿即可。袋子封好後，於袋子尖端剪出一個小洞。

3 將巧克力均勻擠在之前所描的草圖線條上，如上圖所示。

4 等巧克力凝固成形後，可用調板刀輕輕將圖案鏟起。

巧克力曲線





擠好的線條可以繞在擀麵棍上等待凝固

1 取一些純巧克力加熱融化，然後靜置冷卻至可以稍微裹住湯匙背面的濃度即可。將融好的巧克力糊裝入擠花袋中，裝至半滿，封好後於尖端剪出一個小洞。

2 在矽膠塗層的烘焙紙上來來回回擠出一些弧線，如上圖所示。

3 小心拿起烘焙紙，然後繞在擀麵棍上，再用膠帶將烘焙紙固定好。

4 等到巧克力完全凝固定形後，先將整張烘焙紙連同巧克力一起拿離擀麵棍，再輕輕地將烘焙紙撕除，只留下巧克力裝飾曲線。

羽毛效果





用牙籤拉出羽毛效果

1 取一些白巧克力融好備用，冷卻至可以稍微包住湯匙背面的濃度即可。擠花袋裝至半滿，封好後再於尖端剪出一個小洞。

2 在蛋糕頂面或餅乾正面刷上一層純巧克力糊。

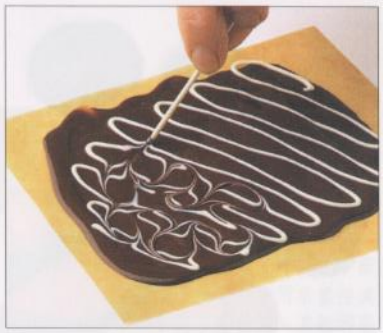
3 趁巧克力刷面未乾時，用擠花袋在純巧克力面上擠出數條互相平行的白巧克力線條，線條的間隔要一致，效果才會漂亮。

4 用牙籤輕輕劃過白巧克力線條，方向自左而右再由右至左，如圖所示，就能呈現出羽毛效果。

大理石花紋



結合大理石花紋與
波浪紋路（見44頁）的裝飾技巧



大理石花紋要在巧克力糊未硬化前做好

1 取一些白巧克力融好，讓其冷卻至可以稍微覆蓋住湯匙背面的濃度即可。將擠花紙袋裝至半滿，封好再於尖端剪出一個小洞。

2 將些許純巧克力融好，裁出一塊烘焙紙並鋪上一層巧克力，四周留出一些邊緣不鋪。

3 趁純巧克力未乾時，用白巧克力在整片巧克力上細細地擠出一些迴旋紋路。

4 用牙籤的尖端劃過白巧克力線條，拉出漩渦狀的花紋就可呈現出大理石紋路，如上圖所示。

巧克力花



這朵巧克力玫瑰的葉片是用杏仁膏做成（見76頁）



將玫瑰花瓣繞著筒狀花心組裝

1 使用現成的巧克力模型膏或巧克力杏仁膏（見76頁）。取一小塊揉成約2.5公分長的錐形筒當成花心。

2 取一小塊大小如豆子般的巧克力膏或杏仁膏，再用拇指與食指捏平做成花瓣形狀，頂端稍微外翻。有些花瓣可以做得較大一些。

3 將一片片花瓣分別繞著花心組裝，如圖所示。每片花瓣都要與先前的花瓣部分重疊，較大片的花瓣要放在最外層，如圖上完成的作品所示。

裝填擠花袋

若是用泡沫鮮奶油或是濃度稠一點的糖霜來擠花，使用安裝擠花嘴的尼龍擠花袋是最上手的工具。中型的星型擠花嘴適用於各種用途。



要擠出薔薇花飾，要將擠花袋垂直握好，並以圓形走勢擠出迴旋狀的小丘



1 擠花嘴放入袋中，將之推擠到袋子盡頭。握住袋子約一半長度之處，將多餘的布料往回摺，蓋住你的手。



2 袋子裝至半滿，將糖霜或奶油往下推擠，以擠出空氣。反摺下來的布重新攤回，並於接近內餡的上方旋緊。



繩結式設計　　貝殼式設計



擠鮮奶油或是糖霜時，要輕輕壓擠袋子的上部

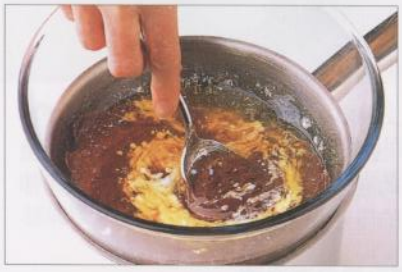
3 以均勻力道擠壓袋子頂端。每段內餡一擠完，就要再次重新旋緊袋子，以免袋子內的內餡出現空隙。

內餡與淋料

淋上一層滑順油亮的糖霜，可讓原本平凡無奇的蛋糕搖身變爲妝點佳餚盛宴的優雅結尾，也可以爲優閒的下午茶時間帶來賞心悅目的美味享受。巧妙應用簡單的淋料可爲蛋糕增添不少風情：你可以將滑順油亮的淋面當成空白的畫布，任你盡情揮灑。記得要學以致用，前面所介紹的裝飾手法現在就可派上用場，讓你創作出無可挑剔的裝飾效果，還有引人垂涎的豐富內餡。

如何製作淋面醬料

蛋糕上加淋一層巧克力淋面醬（見136頁），可以爲蛋糕的優雅度加分，並帶來如鏡面般光滑的淋面效果。你可以直接將淋面醬澆在蛋糕上頭，例如68頁的金桔天堂蛋糕。若想達到更光滑細緻的效果，可以將蛋糕先上一層巧克力淋面醬，待其冷卻但尚未乾透時，重新加熱剩下的醬料後，再上一層淋料，例如70頁的巧克力榛果蛋糕。



1 將巧克力切成小塊後，放入奶油及金黃糖漿，一起放到雙層鍋的頂層鍋加熱溶解或採隔水加熱法。



2 完全融化後放在一旁冷卻備用，直到濃稠度可以包住湯匙背面的程度。再按食譜需要來使用淋面醬。

雙層淋面

先爲蛋糕上一層淋面醬，其目的是讓蛋糕上的碎屑能固定就位，並爲最後一層淋面打好平滑的底子。



1 待淋面醬冷卻到可以塗敷的程度（即濃稠度可以包住湯匙背面）。使用調板刀將約四分之一量的淋面醬塗抹在蛋糕的頂面及周緣。

2 等淋面凝固得差不多時，再將剩下的醬料重新加熱後澆在蛋糕的頂面上，作爲最後一層淋面。



將淋面醬重新加熱至可以澆淋的程度

蛋糕放在金屬架上冷卻，下面再加墊一個盤子，用來盛接滴下的多餘醬料。多餘的醬料可以重新加熱後再使用。

甘那許巧克力醬

這道經典巧克力醬（正式做法見136頁），可以用在夾層蛋糕、蛋糕捲、泡芙和蛋白酥上，作爲香濃美味的內餡或是淋料。本書136頁所提供的食譜也可以當成蘸醬使用。在打發鮮奶油和巧克力時，只要打到兩者均勻混合即可。以下所介紹的甘那許巧克力醬做法，不適合拿來當作蘸醬使用。



1 將巧克力融好後（見33頁），放在一旁備用。雙品鮮奶油攪打成細緻的泡沫，舀一大匙鮮奶油泡沫拌入冷卻的巧克力中。



2 將此巧克力混合料拌入剩下的鮮奶油中。甘那許巧克力醬最好是做好後趁鮮使用。製作足夠的份量以供一個雙層夾層蛋糕之夾餡或是淋面使用。

巧克力糖霜

製作巧克力糖霜的食譜不勝枚舉，但即使製作方法不同，但最基礎的食譜原則還是大同小異。本書提供的製作方法，是使用等量的巧克力、雙品鮮奶油，再加上一些固態奶油來製造出絲般的光滑效果，例如56頁的核桃乳脂巧克力蛋糕；也可以再加入牛奶使質地更爲輕盈，例如63頁的巧克力杏仁與覆盆子蛋糕捲。材料的基本比例如下：巧克力350公克（12.5盎斯）、雙品鮮奶油350毫升及固態奶油45公克（1.5盎斯）。



1 將巧克力分成大小一致的均勻碎塊，裝碗後倒入煮沸的鮮奶油，輕輕攪拌均勻。



2 將固態奶油切成小塊，拌入混好的材料中。用木匙攪拌至可以拿來塗敷的濃稠度爲止。

將蛋糕分層平切

將蛋糕放在平穩的工作平面上，輕輕將一手放在蛋糕的頂面上壓穩後，再用一把銳利的鋸齒長刃刀將蛋糕自中間平切成上下兩層。小心插入一片薄的蛋糕板將蛋糕的切片隔開。將上層蛋糕移開後，放在一旁備用。



蛋糕的夾餡與糖霜



1 先從蛋糕的下半層開始做起，先在蛋糕上均勻塗抹一部分內餡，周圍要留下約5公釐不塗。放上第二層蛋糕後輕輕往下壓。



2 用烹調用調板刀於蛋糕的頂面鋪上厚度均勻的一層糖霜，並用輕輕拍打的方式，讓巧克力糖霜平順地流至蛋糕周緣。



3 糖霜用量要豐厚，用調板刀塗抹時下手要輕且力道要均勻，如此可使蛋糕周緣更爲乾淨俐落，而且不會沾黏碎屑。

蛋糕周緣的最後裝飾



趁淋料未乾時，用巧克力碎屑、碎果仁或是果仁糖來妝點上好糖霜的蛋糕周緣。先用一手手掌托穩蛋糕，底下放一個盤子。使用大調板刀鏟起敷料，輕輕壓在蛋糕周緣，使敷料能夠固定。



製作杏仁果仁糖

1 量好砂糖100公克（3.5盎斯）、帶殼未去皮的杏仁100公克（3.5盎斯）。

2 在大理石板或烘焙紙抹上一層油。杏仁和砂糖放入厚底的小湯鍋中，以小火加熱，直到砂糖開始融化。

3 持續用小火加熱，不時用木匙攪拌，直到砂糖煮成焦糖狀且色澤呈現深金黃色爲止。杏仁受熱後會發出輕微的爆開聲響。

4 將煮好的果仁糖倒在準備好的工作平面上，攤開待其冷卻凝固。

5 凝固後掰成小塊，放入食物處理機或是果汁機中磨成所需要的顆粒大小。

6 將做好的果仁糖放入眞空罐中保存，室溫下可以保存幾個星期。

刮紋裝飾

蛋糕上好一層滑順的糖霜後，周緣可用糕餅刮刀刮出橫向平行的線條來裝飾。將刮刀垂直握好，沿著周緣快速且紮實地刮過糖霜表面。這項裝飾技巧不宜用在光亮型的糖霜淋面上。







食譜

本書收錄了上百種精緻的巧克力食譜，
不論是可以獨當一面的作品或是作為材料使用，
都能充分表現巧克力獨特又迷人的特質。
這些食譜種類繁多，從蛋糕、餅乾到手工製巧克力
及華麗的甜點不一而足。有專為生日及婚禮等
重要場合設計的食譜，也有適合節慶的應景料理，
例如情人節、復活節及聖誕節等。
作者除了精心收錄美國與歐洲最受歡迎的
巧克力食譜外，還包括一些饒富新意的創意食譜。



皇家蛋糕
（見58-59頁）

香濃的夾層蛋糕

內餡飽滿、裝飾華麗的夾層蛋糕，同時誘惑著我們的眼睛和味蕾。此處選介的夾層蛋糕包括口感鬆軟細緻的皇家蛋糕、味道清爽的海綿蛋糕以及綿密紮實的核桃乳脂巧克力蛋糕。此外，還有一些層次沒有這麼明顯的其他種類蛋糕，例如將兩條蛋糕捲捲成單一的夾層蛋糕，讓原本單調平凡的蛋糕變身爲同心圓蛋糕捲；或是用基本磅蛋糕將巧克力與香草夾層結合成大理石花樣。本章最後，則是以夾層蛋糕的極致代表——用緞帶裝飾的三層結婚蛋糕作爲漂亮結尾。

巧克力夾層蛋糕



這是一款簡單易做的蛋糕，也是我家人的最愛。這款蛋糕口感如布朗尼蛋糕般紮實，薄薄的夾層填滿鬆軟的泡沫鮮奶油。



材料

蛋糕部分

無鹽奶油125公克（4盎斯）
可可粉60公克（2盎斯），先過篩
蛋2顆
細砂糖250公克（8盎斯）
香草精1小匙
中筋麵粉60公克（2盎斯）
低筋麵粉60公克（2盎斯）

內餡與裝飾

牛奶2大匙
雙品鮮奶油450毫升
細砂糖2大匙
香草精½小匙
純巧克力捲片（見43頁）

1 用湯鍋慢慢融化無鹽奶油，然後拌入可可粉直到混合均勻，熄火備用。蛋液加入砂糖及香草精打勻後，再拌入可可混合料。

2 將兩種麵粉一同過篩兩次。在蛋液混合料上過篩，一次只篩三分之一的量，每次以金屬湯匙將篩下的麵粉拌勻。倒入備妥的烤模內，置於預熱的烤箱內烤40-45分鐘，或是烤到竹籤插入蛋糕中央拔出時不沾黏即可。

3 用刀子在烤模內緣走一圈後，將蛋糕靜置約10分鐘，再移置於金屬架上冷卻。待蛋糕完全冷卻後，再用錫箔紙包好置於冰箱內冷藏一晚。此步驟雖非必要，但卻可使蛋糕比較容易切片。

4 取出蛋糕靜置至與室內溫度同溫後，以鋸齒長刃刀平切成四層（見50頁）。由於每層蛋糕都不厚，所以需要用兩把調板刀來夾住移開。

5 內餡製作：牛奶加入雙品奶油中打到呈柔軟的泡沫狀後，再拌入砂糖及香草精。

6 使用最頂層的蛋糕層當作底座，切面朝上。塗上一些鮮奶油，然後疊上第二層蛋糕，再塗上一層鮮奶油；第三層蛋糕比照處理。最後放上最底層的蛋糕層，記得切面要朝下。用剩下的鮮奶油塗敷在蛋糕頂面及周緣，並以巧克力捲片作爲裝飾。

變化應用

巧克力果仁夾層蛋糕

準備一份果仁糖（見51頁）。將8大匙的果仁糖拌入三分之二已打發好的泡沫鮮奶油中。一層使用未加果仁的單純鮮奶油，其他兩層則使用加入果仁的鮮奶油。剩下的果仁鮮奶油用於塗敷蛋糕頂面及周緣；剩下的果仁糖則鋪在蛋糕周緣（見51頁）。最後於蛋糕頂面點綴巧克力捲片作爲裝飾。

烤箱溫度
180°C

烘焙時間
40-45分鐘



烘焙器皿
20公分（8吋）蛋糕烤模，底部上油並內襯烘焙紙

份量
8-10片

保存時間
未夾餡的蛋糕包好後置於冰箱冷藏，可存放4-5天；夾餡蛋糕可冷藏3天

巧克力果仁夾層蛋糕
杏仁果仁糖為巧克力夾層蛋糕添加了精緻感。



核桃乳脂巧克力蛋糕



口味醇厚、口感綿密的蛋糕，搭配香草魔力霜降（一種英國蛋乳醬）、香草冰淇淋或只以泡沫鮮奶油相佐，都十分對味。蛋糕的溫度與室內溫度相同時食用最佳，此時最能將這款蛋糕的口感及巧克力的香味發揮到極致。

材料

蛋糕部分

- 純巧克力140公克（4.5盎斯）
- 歐式純巧克力75公克（2.5盎斯）
- 無鹽奶油90公克（3盎斯）
- 蛋5顆
- 細砂糖180公克（6盎斯）
- 中筋麵粉90公克（3盎斯）
- 鹽½小匙
- 泡打粉¾小匙
- 酸奶油或酪乳3大匙

巧克力糖霜與裝飾

- 核桃果仁150公克（5盎斯）
- 歐式純巧克力180公克（6盎斯）
- 純巧克力180公克（6盎斯）
- 雙品鮮奶油350毫升
- 固態奶油45公克（1.5盎斯）
- 純巧克力、牛奶巧克力及白巧克力做成的巧克力緞帶（見44頁）
- 可可粉

1 蛋糕製作：先將巧克力和固態奶油一起加熱融化（見34頁）。

2 將蛋、砂糖和香草精裝入大碗內，置於熱水上。將蛋液打到體積變爲原來的兩倍大且呈濃稠狀。再拌入巧克力混合料。

3 將麵粉、鹽和泡打粉一起過篩三次。再置於混好的巧克力材料上過篩，一次只篩三分之一的量，並分次仔細與混合料拌勻。接著再拌入酸奶油或是酪乳。

4 將混合料倒入備妥的烤模內，放進預熱好的烤箱內烤55分鐘，或是烤到竹籤插入後拔出不沾黏的程度爲止。將蛋糕連同烤模一起放在金屬架上冷卻約10分鐘，然後再取出蛋糕置於金屬架上冷卻。

5 巧克力糖霜的製作：核桃果仁先放入烤箱烘烤10分鐘，再大略切碎。

6 將巧克力掰成小塊裝碗。鮮奶油加熱，沸騰後倒到巧克力上，慢慢攪拌混合，然後拌入奶油。取出250毫升的混合料，置於一旁備用。將切好的果仁拌入剩下的混合料中。這兩份混合料都要打到可以拿來塗敷的濃稠度。

7 蛋糕平切成三層（見50頁），其中一層放在薄的蛋糕板上或是平底餐盤上。每個夾層都要塗抹加了核桃的巧克力糖霜。蛋糕頂面及周緣塗上未加核桃的糖霜（見51頁）。最後以巧克力緞帶作裝飾，並撒上可可粉。

烤箱溫度
160℃

烘焙時間
55分鐘

烘焙器皿
23公分（9吋）蛋糕烤模1個，底部上油且內緣加襯矽膠烘焙紙，再撒上一層麵粉

份量
16片

保存時間
放入冰箱冷藏可以存放3-4天

冷凍保存時間
未夾餡及未加任何裝飾的蛋糕可保存1-2個月

頂層以醒目的巧克力緞帶裝飾，同時還撒上了可可粉





黑森林蛋糕



這款魅力擋不住的巧克力蛋糕，夾層中鋪滿了櫻桃、鮮奶油及櫻桃白蘭地酒。新鮮的帶葉櫻桃，可以作為誘人的糕頂裝飾。

材料

蛋糕部分

- 蛋8顆
- 細砂糖200公克（7盎斯）
- 香草精1小匙
- 歐式純巧克力200公克（7盎斯）
- 水125毫升
- 中筋麵粉150公克（5盎斯），過篩

內餡與裝飾

- 新鮮櫻桃1公斤（2磅），最好選用摩瑞洛（morello）種或是酸櫻桃，洗淨後去籽。
- 砂糖90公克（3盎斯）
- 檸檬汁4大匙
- 水4大匙
- 櫻桃白蘭地酒150毫升
- 雙品鮮奶油1.25公升
- 細砂糖2大匙
- 純巧克力捲條脆餅（見43頁）
- 整顆的帶葉新鮮櫻桃

1 把蛋打在一個大型耐熱碗內（銅製者最佳），使用電動打蛋器慢慢加入砂糖打勻。耐熱碗置於熱水上打上6-8分鐘，直到蛋液的體積變成兩倍大且濃稠度會讓打蛋器拿起時可以拉出蛋絲爲止。拌入香草精。

2 巧克力加水融化（見34頁）。將麵粉拿到蛋液上面過篩，一次只篩三分之一的量，並用大型金屬匙仔細將麵粉拌勻。接著將溫熱（不要過熱）的巧克力糊拌入。

3 將混合好的材料均勻分裝在備妥的烤模內，置於預熱好的烤箱烤30-35分鐘，或烤到竹籤插入蛋糕中央，拿起卻不沾黏的程度。將蛋糕連同烤模靜置數分鐘後，再用刀子滑入烤模內緣取出蛋糕，然後移置於金屬架上冷卻。

4 製作內餡：櫻桃入鍋後，再放入白砂糖、檸檬汁和水同煮。以小火慢煮直到櫻桃稍微軟化，時間約需5分鐘（酸櫻桃煮的時間要更久一些）。過濾並保留煮汁。將濾好的煮汁與櫻桃白蘭地酒調和後，置一旁備用。

5 鮮奶油打到呈柔軟的泡沫狀（即濕性發泡），再加入細砂糖拌勻，接著再拌入剩下的櫻桃白蘭地。

最後修飾

1 所有烤好的蛋糕平切成兩層（見50頁）。先將一層放在薄的蛋糕板或平底蛋糕盤上，並灑上約3大匙的櫻桃白蘭地糖漿，再塗抹上六分之一量的泡沫奶油。將一半櫻桃放在奶油上並壓緊。再放上第二層蛋糕，重複以上步驟。

2 放上第三層蛋糕，灑上剩下的櫻桃白蘭地糖漿，再抹上一層鮮奶油。疊上最後一層蛋糕，並於蛋糕頂面及周緣抹上剩下的鮮奶油。

3 最後一道裝飾，是將巧克力捲條脆餅按壓到蛋糕周緣的鮮奶油上，再把帶葉的新鮮櫻桃放在蛋糕的頂層裝飾。

4 端出享用前要先將蛋糕放入冰箱冷藏約2-3小時，再切成薄片上桌。切片前，先將刀子置於熱水中溫熱之後再擦乾使用。

烤箱溫度
180°C

烘焙時間
30-35分鐘

烘焙器皿
2個23公分（9吋）蛋糕烤模或是活動蛋糕模具。底部上油且加襯烘焙紙後，再多上一層油並撒上麵粉

份量
12-16片

保存時間
未夾餡及沒有任何裝飾的蛋糕置於冰箱冷藏可保存5天，加上餡料及裝飾的成品則只能保存3天

冷凍保存時間
未夾餡及沒有任何裝飾的蛋糕可以保存2個月





新鮮櫻桃為漂亮的裝飾添加了最完美的一筆





皇家蛋糕

完美的代表之作！這款蛋糕堪稱是經典中的經典。清淡的蛋白海綿蛋糕有泡沫鮮奶油以及香氣濃郁、口感滑順如慕斯的巧克力糖霜作為裝飾及內餡。波浪形巧克力片撒上金箔作為點綴，堂皇的視覺享受不愧「皇家」之名。

材料

蛋糕部分

中筋麵粉100公克（3.5盎斯）
可可粉45公克（1.5盎斯）
泡打粉½小匙
鹽¼小匙
蛋4顆
細砂糖150公克（5盎斯）
香草精1小匙
無鹽奶油45公克（1.5盎斯）

巧克力糖霜

純巧克力150公克（5盎斯）
蛋3顆，蛋白與蛋黃分開
無鹽奶油90公克（3盎斯），與室內溫度同溫
香草精1½小匙
鹽一小撮

內餡與裝飾

雙品鮮奶油150毫升
細砂糖1大匙
波浪形純巧克力片（見44頁）
食用金箔少許（可省略）

1 將麵粉、可可粉、泡打粉和鹽一起過篩三次備用。

2 蛋打入一個大耐熱碗內（銅製者最好），以電動打蛋器慢慢打入砂糖。將耐熱碗置於熱水上打上6-8分鐘，直到溶液體積變成兩倍大或是打到拿起打蛋器時會拉出蛋絲即可。拌入香草精。

3 奶油融好備用。其他的乾性材料拿到蛋液上過篩，一次只篩三分之一的量，並仔細將材料拌入。最後再拌入無鹽奶油。

4 將混合料平均分裝到備妥的烤模內，並置於預熱後的烤箱中烤35-40分鐘，或是烤到輕壓蛋糕表層時會有彈性爲止。將蛋糕連同烤模一起放置數分鐘後，再取出蛋糕放在金屬架上冷卻。

5 巧克力糖霜：將巧克力放入一個中型碗內加熱融化（見33頁）。趁巧克力尚溫熱時，分次拌入蛋黃。將奶油切成小塊，和入巧克力混合料中。接著再拌入1小匙香草精。蛋白加鹽打到泡沫變硬。

烤箱溫度
180℃

烘焙時間
35-40分鐘

烘焙器皿
23公分（9吋）的活動蛋糕模。底部上油且襯入烘焙紙後，再上一層油並撒上麵粉

份量
8-10片

保存時間
做好的成品放在冰箱冷藏可保存2-3天

冷凍保存時限
未夾餡及沒有任何裝飾的蛋糕可以保存2個月

前置作業
可先將蛋糕做好，包好後置於冰箱可冷藏2天





覆蓋一層以蛋液打底且口味香濃的巧克力糖霜

上層巧克力點綴著金色亮片

6 將1大匙的蛋白拌入巧克力混合料中，調開巧克力。細心拌入剩下的蛋白。

7 內餡：鮮奶油打到呈現柔軟的泡沫狀，再拌入糖和剩下的香草精。

最後修飾

1 蛋糕平切成三層（見50頁）。最底層的蛋糕置於薄的蛋糕板或是平底餐盤上，抹上三分之一的巧克力糖霜。接著再放上另一層蛋糕，並抹上鮮奶油。然後再疊上最後一層蛋糕。

2 在蛋糕頂面及周緣抹上剩下的巧克力糖霜。最後加上波浪形巧克力片作爲裝飾，可憑個人喜好撒上一些食用金箔點綴。

皇家蛋糕
夢幻般的裝飾、輕柔的口感，為歡慶場合做個最令人回味的結尾。

魔鬼夾層蛋糕

配上果汁調味的糖霜，這款口感濃郁的蛋糕堪稱是美式蛋糕的經典。

材料

蛋糕部分

- 純巧克力90公克（3盎斯），切碎（見32頁）
- 低筋麵粉275公克（9盎斯）
- 小蘇打粉1小匙
- 鹽½小匙
- 軟化的無鹽奶油250公克（8盎斯）
- 紅糖400公克（13盎斯）
- 香草精2小匙
- 蛋3顆
- 酪乳125毫升
- 沸水250毫升

糖霜部分

- 細砂糖300公克（10盎斯）
- 蛋白2個
- 檸檬汁1大匙
- 冷凍的濃縮柳橙汁5大匙

1 巧克力加熱融好備用（見33頁）。

2 麵粉、小蘇打和鹽一起過篩備用。

3 奶油打到軟化後，加入砂糖繼續打到呈柔軟的泡沫狀。拌入香草精。一次只打入一顆蛋，若混合料發生凝結現象，可加入少許麵粉。拌入巧克力。

4 拌入所有乾性材料，一次只加入三分之一的量，其間並輪流倒入酪乳。慢慢攪入沸水。

5 將混合料平均分裝到備妥的烤模中，並放入預熱過的烤箱中，切勿將烤模直接架在另一個烤模的正上方。烤30分鐘，或烤到輕壓蛋糕表層時會感到具有彈性爲止。

6 將蛋糕留置烤模中5分鐘後，再取出蛋糕置於金屬架上冷卻。

7 糖霜製作：所有材料放入雙層加熱鍋的上層加熱，或採隔水加熱法，將所有材料攪打到變稠且呈濕性發泡爲止。熄火後，繼續將混合料打到可以塗抹的濃稠度（可以包住湯匙背面不滑落的程度）。

8 在蛋糕夾層中裹上一層糖霜，再用調板刀將剩下的糖霜塗抹在蛋糕頂面及周緣。

烤箱溫度
190℃

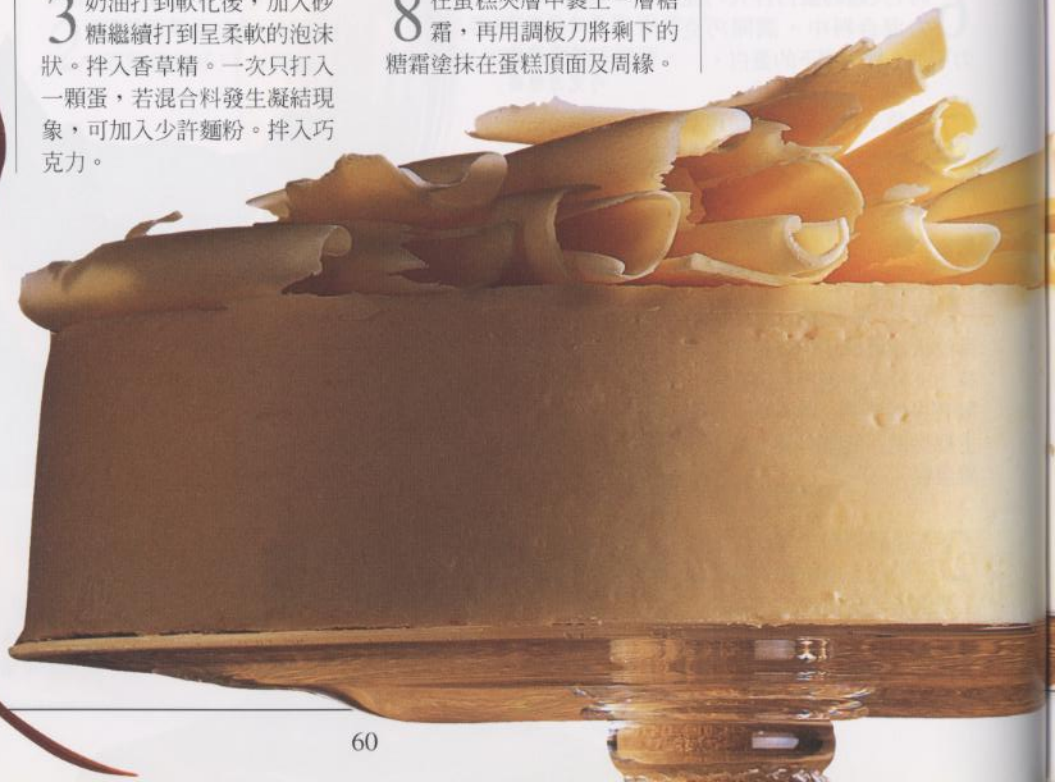
烘焙時間
30分鐘

烘焙器皿
23公分（9吋）的淺底烤模2個。盒底上油並內襯烘焙紙

份量
12-16片

保存時間
成品置於冰箱冷藏可保存2天

冷凍保存時間
未加糖霜的蛋糕可放上1個月



白巧克力蛋糕



純巧克力口味的海綿蛋糕，夾層塞滿帶點酒味的覆盆子糖漿及濃郁的白巧克力奶油霜，是白巧克力愛好者的最佳選擇。

材料

蛋糕部分

中筋麵粉100公克（3.5盎斯）
可可粉45公克（1.5盎斯）
泡打粉½小匙
鹽½小匙
蛋4顆
細砂糖150公克（5盎斯）
香草精1小匙
無鹽奶油45公克（1.5盎斯）

白巧克力奶油霜

蛋1顆
白砂糖90公克（3盎斯）
水50毫升
塔塔粉1大撮
無鹽奶油180公克（6盎斯），與室內溫度同溫
白巧克力250公克（8盎斯）
水4大匙

覆盆子糖漿

覆盆子醬125毫升
覆盆子甜酒4大匙
白巧克力捲片（見43頁），裝飾用

這款優雅的蛋糕，以白巧克力捲片來點綴乳白色的奶油霜



1 麵粉、可可粉、泡打粉和鹽一起過篩三次備用。

2 把蛋打入一個大型耐熱碗內（銅製者爲佳），以電動打蛋器慢慢打入砂糖。將碗放在熱水上打上6-8分鐘，直到蛋液體積變成兩倍大且濃稠度可以在拿起打蛋器時拉出蛋絲爲止。拌入香草精。

3 奶油以小火融好備用。將其他乾性材料置於蛋液上過篩，一次只篩三分之一的量，並分次用大的金屬湯匙將材料仔細拌勻。最後再拌入融化奶油。

4 將混合料倒入備妥的烤模內，置於預熱後的烤箱中烤上35-40分鐘，或烤到輕壓蛋糕表層時會感到具有彈性爲止。將蛋糕留置於烤模中數分鐘後，再用刀子滑入烤模的內緣以鬆開蛋糕，然後取出蛋糕放在金屬架上冷卻。

5 奶油霜的製作：先將蛋打至顏色變淡且呈濃稠狀，置於一旁備用。

6 砂糖、水及塔塔粉放入小湯鍋中。以小火慢慢溶解砂糖，放入糖漿溫度計測量溫度，將糖漿煮沸至約115℃。煮好的熱糖漿要一點一點地慢慢倒在蛋液中，並不停攪打。繼續攪打混合料，直到溫度降至室內溫度爲止。

7 奶油切成小塊，並分次將奶油放入蛋液混合料中攪打。白巧克力加水融化（見34頁），等到降至微溫時再將奶油霜拌入。

8 糖漿製作：覆盆子醬過濾後，加入甜酒攪拌。

最後修飾

1 蛋糕平切成三層（見50頁）。將最上層的蛋糕切面朝上，放在薄的蛋糕板上或平底餐盤上，刷上約一半量的覆盆子糖漿，再抹上約四分之一量的奶油霜。

2 接著疊上第二層蛋糕，刷上剩下的糖漿並抹上約四分之一量的奶油霜。然後疊上第三層蛋糕，將剩下的奶油霜塗抹在蛋糕的頂面及周緣。最後在蛋糕頂面放上白巧克力捲片作爲裝飾。

烤箱溫度
180℃

烘焙時間
35-40分鐘

烘焙器皿
23公分（9吋）的活動蛋糕模1個。模底上油且內襯烘焙紙後，再上一層油並撒上麵粉

份量
8-10片

保存時間
成品置於冰箱冷藏可保存2-3天

冷凍保存時間
可保存2-3個月



摩卡蛋糕捲



這款蛋糕捲沒有用到麵粉，口感出奇地輕盈、細緻。在此選用咖啡為夾心餡料，但也可隨個人喜愛，使用原味泡沫鮮奶油或香草口味的泡沫鮮奶油。捲蛋糕時有時不免會出現裂縫，這也表示了這款蛋糕的鬆軟程度。

材料

蛋糕部分

純巧克力125公克（4盎斯）
歐式純巧克力60公克（2盎斯）
水3大匙
白蘭地2大匙
蛋5顆，蛋白與蛋黃分開
細砂糖180公克（6盎斯）
鹽1撮

內餡與裝飾

即溶義式濃縮咖啡粉1小匙
沸水1大匙
雙品鮮奶油300毫升
細砂糖1小匙
三角形純巧克力薄片（見44頁）

1 將兩種巧克力、水和白蘭地一同加熱融化（見34頁）備用。

2 蛋黃加入砂糖一起打到均勻。拌入融好的巧克力。蛋白加鹽打到泡沫變硬，巧克力漿中拌入1匙蛋白，以調開混合料。接著將剩下的蛋白輕輕拌入。

3 混合料均勻倒入烤模中，置於預熱的烤箱烤15分鐘。自烤箱中移出後，蓋上防油紙及一塊濕布，靜置幾個小時或放上一晚。

4 內餡製作：咖啡粉加水溶解。鮮奶油打到呈柔軟的泡沫狀（濕性發泡），然後拌入咖啡及細砂糖。

5 在防油紙或矽膠紙上撒糖粉，將蛋糕放在上面。剝除原本鋪在烤模內緣的烘焙紙（見下圖步驟1）。

6 尼龍擠花袋安裝1公分（0.5吋）的擠花嘴，然後填入3-4大匙的內餡。剩下的內餡均勻塗抹在蛋糕上。利用撒上糖粉的紙將蛋糕沿長邊捲成筒狀（見下圖步驟2-3）。完成後將紙抽掉。

7 將留下來的內餡，以擠花方式擠到蛋糕捲的頂面（見48頁），再將三角形巧克力片排放到奶油花飾之間。食用前先讓蛋糕捲冷卻數小時。

變化應用

這款蛋糕捲可以變身爲絕佳的聖誕蛋糕。裝飾部分，可以利用巧克力切割出冬青葉形狀，也可運用巧克力杏仁膏做些花飾（見44、76頁），再點綴上紅色的莓果。

烤箱溫度
180℃

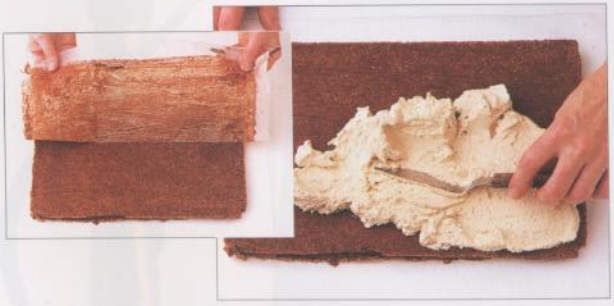
烘焙時間
15分鐘

烘焙器皿
36×25×1公分（14×10×0.5吋）的瑞士捲烤模1個，上油並加襯矽膠紙

份量
12-16片

保存時間
置於冰箱冷藏可以保存2-3天

製作蛋糕捲



1 從冷卻的蛋糕捲上撕除烤模襯紙時，要小心地拉起紙張上方的兩個邊角，然後往下（你的方向）撕離。

2 使用曲柄調板刀來塗抹內餡。切記內餡不要塗抹得太滿，以免溢出蛋糕邊緣，破壞蛋糕捲的外觀。



3 為了避免蛋糕捲的裂縫過深，或內餡太滿溢出，捲蛋糕時力道要輕柔，用力不能過重。

咖啡奶油內餡讓蛋糕甜而不膩，別具風味

巧克力杏仁與覆盆子蛋糕捲



這款蛋糕捲是以杏仁海綿蛋糕打底，捲成筒狀時十分順手。內餡是香濃滑順的黑巧克力奶油。

材料

蛋糕部分

- 杏仁100公克（3.5盎斯）
- 細砂糖100公克（3.5盎斯）
- 蛋3顆
- 蛋白3個
- 鹽1撮
- 中筋麵粉30公克（1盎斯）
- 無鹽奶油30公克（1盎斯），融化備用

覆盆子糖漿

- 細砂糖75公克（2.5盎斯）
- 水90毫升
- 覆盆子甜酒5大匙

內餡與裝飾

- 歐式純巧克力125公克（4盎斯）
- 純巧克力125公克（4盎斯）
- 牛奶125毫升
- 雙品鮮奶油250毫升
- 新鮮覆盆子500公克（1磅）
- 巧克力葉片（見43頁）

1 將杏仁和2大匙的砂糖放入食物處理機或果汁機中打碎。取2大匙砂糖備用。將打碎的杏仁和剩下的砂糖放入大碗內，一次打入一顆蛋，要打到蛋液均勻變稠後才能再打入下一顆蛋。

2 蛋白加鹽打到泡沫變硬，加入2大匙砂糖後再拌打20秒鐘，直到色澤發亮爲止。麵粉置於杏仁混合料上過篩，並用大的金屬湯匙仔細拌勻。拌入打好的蛋白，一次約倒三分之一的量，然後再打入融化的奶油。

3 將混合料倒入備妥的烤模中，刮平表面。放入預熱的烤箱烤12-15分鐘，或烤到蛋糕質地紮實爲止。將蛋糕連同烤紙一起取出，移至平面上冷卻。

4 糖漿製作：水和糖以適溫溶解後，將糖水煮沸直到汁液澄澈爲止。冷卻後加入覆盆子甜酒。

5 內餡製作：巧克力加入牛奶一同融化（見34頁）。將雙品鮮奶油打到呈柔軟泡沫狀。等到巧克力溫度降至微溫時，拌入1大匙鮮奶油。接著用大的金屬湯匙，將巧克力拌入剩下的鮮奶油中。

最後修飾

1 將蛋糕倒扣在一張矽膠紙或防油紙上，小心剝除襯紙（見左頁圖解步驟1）。蛋糕表面先刷上一層糖漿，再塗抹上約三分之二量的巧克力奶油（見左頁圖解步驟2）。

2 留下約12顆的新鮮覆盆子做爲裝飾用，剩下的覆盆子則隨意撒在巧克力奶油上。

3 利用鋪在下面的矽膠紙或防油紙，將蛋糕沿長邊捲成筒狀。剩下的巧克力奶油塗抹在蛋糕捲的頂面及周緣，巧克力葉片及事先留下的新鮮覆盆子則裝飾在蛋糕捲上。放入冰箱冷藏，食用前一小時再取出，等其溫度升至與室溫相同時再食用。

烤箱溫度
200℃

烘焙時間
12-15分鐘

烘焙器皿
39×26×1公分（15.5×10.5×0.5吋）的瑞士捲烤模，上油並加襯上過油的矽膠紙

份量
8-10片

保存時間
置於冰箱冷藏可以存放2-3天

摩卡蛋糕捲巧妙地將咖啡與巧克力之間的美味關係結合起來





莫喬蘭那

這是一款歐式糕點的優雅典範，主原料為杏仁，夾層則以杏桃內餡及巧克力奶油霜為主。



材料

蛋糕部分

杏仁100公克（3.5盎斯）
糖100公克（3.5盎斯）
蛋3顆
蛋白5個
鹽1撮
中筋麵粉30公克（1盎斯）
固態奶油30公克（1盎斯），融化備用

杏桃內餡

冷水4大匙
吉利丁粉1/4小匙
杏桃乾90公克（3盎斯）
泡沫鮮奶油125毫升
砂糖2大匙

奶油霜

蛋黃3個
細砂糖90公克（3盎斯）
水75毫升
軟化的無鹽奶油200公克（7盎斯）
歐式純巧克力100公克（3.5盎斯），融化備用（見33頁）
可可粉，裝飾用

1 蛋糕製作：杏仁加上2大匙糖一起放入食物處理機中磨碎，並取出2大匙糖備用。磨好的杏仁和剩下的砂糖放入大碗中，一次只打入一顆蛋，要打到蛋液均勻呈濃稠狀後再打入另一顆蛋。

2 蛋白加鹽打到泡沫變硬。加入2大匙糖，繼續拌打20秒，讓蛋液發亮。麵粉置於杏仁粉上過篩，以大的金屬湯匙仔細拌勻。拌入蛋白，一次只拌入三分之一的量，然後再拌入融化的奶油。

3 將步驟2拌好的混合料倒入備妥的烤模中，刮平表面。放入預熱好的烤箱中烤上12-15分鐘，或烤到蛋糕質地紮實為止。將蛋糕連同烘焙紙一起取出，移至平坦的工作檯上冷卻。

4 杏桃內餡：4大匙水倒入杯中，噴灑在吉利丁粉上，靜置一旁待其膨脹。杯子放入熱水中以溶解吉利丁粉。將杏桃、奶油及砂糖一起放入煮鍋中，小火慢煮10分鐘。拌入吉利丁。將拌勻的混合料放入食物處理機或果汁機中打成泥狀，靜置冷卻使其降至與室內溫度同溫。

5 奶油霜：蛋黃放入碗中攪打。砂糖與水一起用溫火慢慢加熱直到砂糖溶解，然後煮沸至糖漿可做成一團軟球的狀態為止。此時溫度若以糖漿溫度計來測量應為115℃。

6 慢慢將糖漿倒入蛋液中，並攪打到材料冷卻且呈濃稠狀為止。奶油融化後拌入蛋料中。將融好的巧克力拌入。

最後修飾

1 將蛋糕倒扣在防油紙上，並小心撕除原本鋪襯於烤模內緣的烘焙紙，將蛋糕切成四等分的長方形。

2 其中一塊蛋糕放到薄的蛋糕板或平底的蛋糕盤上，並塗上約四分之一量的奶油霜。疊上第二層蛋糕，並塗上杏桃內餡。疊上第三層蛋糕，塗上奶油霜。最後疊上第四層蛋糕，並於頂面及周緣塗上剩下的奶油霜。

3 完成後的蛋糕置於冰箱冷藏，直至質地變得緊密為止。食用前一小時取出蛋糕，等溫度升至與室溫相同時再吃。可於蛋糕頂面再鋪撒一層可可粉，並用刀子繪出圖案裝飾。切片時要使用溫熱且乾燥的刀子。

烤箱溫度
200℃

烘焙時間
12-15分鐘

烘焙器皿
36×25×1公分（14×10×0.5吋）的瑞士捲烤模，加襯上過油的防油紙

份量
12-16片

保存時間
置於冰箱冷藏可以存放2-3天



大理石磅蛋糕

所謂的「磅蛋糕」是指以等重的奶油、麵粉、砂糖和蛋所製成的蛋糕，這是幾世紀以來一直都沒有改變過的配方。這款巧克力版的磅蛋糕帶有濃濃的奶油香，是佐茶或咖啡的最佳良伴。



材料

馬鈴薯粉125公克（4盎斯）
中筋麵粉125公克（4盎斯）
泡打粉1小匙
鹽¼小匙
軟化的無鹽奶油250公克（8盎斯）
細砂糖250公克（8盎斯）
蛋4顆
牛奶2大匙
香草精1小匙
純巧克力90公克（3盎斯），融好備用
可可粉2大匙加上沸水2大匙調勻
巧克力淋面醬½份（見136頁），裝飾用

1 麵粉、馬鈴薯粉、泡打粉和鹽一起過篩兩次備用。

2 奶油和砂糖一同攪拌融化，直到奶油液質地變得輕柔且微成泡沫狀。將蛋、牛奶和香草精拌勻，再一點一點加入奶油液中。一次只拌入四分之一量過篩的麵粉材料。

3 將一半的混合料，以湯匙舀入備妥的模具中。融化的巧克力與可可粉拌入剩下的另一半混合料中，同樣用湯匙舀入模具中，並以繞圈攪拌的方式做出大理石紋路。

4 將蛋糕放入預熱過的烤箱中烤1小時，或烤到質地變得紮實爲止。蛋糕連同模具一起冷卻約10分鐘，再取出蛋糕置於金屬架上冷卻。

5 冷卻好的蛋糕移置於防油紙上。當巧克力淋面醬溫度降至可澆淋的濃稠度後（可以包住湯匙背面），將之澆淋在蛋糕頂面，並任其溢流至蛋糕周緣。靜置等巧克力硬化。

烤箱溫度
180°C

烘焙時間
1小時

烘焙器皿
1.5公升的管狀蛋糕模具，內緣要刷上融化的奶油並撒上一層麵粉

份量
12片

保存時間
置於冰箱冷藏可以存放2-3天

冷凍保存時間
1個月

巧克力蛋白餅

這道美妙的甜點將榛果蛋白酥與巧克力奶油層層交錯，並畫龍點睛地以覆盆子或草莓來妝點。此外，將巧克力部分用泡沫鮮奶油來代替，與新鮮的莓果調和，輕輕鬆鬆就變身為口味清爽的夏日甜點。



材料

蛋白酥部分

榛果250公克（8盎斯），烘烤去皮（見38頁）
玉米粉1大匙
細砂糖300公克（10盎斯）
可可粉2大匙
蛋白6個

內餡與裝飾

甘那許巧克力醬1份（見136頁）
草莓400公克（13盎斯）

1 將冷卻過的榛果放入食物處理機中，加入玉米粉及3大匙糖一同磨碎。磨好的混合料裝碗，加入可可粉拌打。

2 將3顆蛋白打成柔軟的泡沫狀之後，再慢慢拌入剩下的糖，拌打到泡沫稍硬且呈油亮狀爲止，接著拌入一半的碎果仁。

3 將混合料以烘焙紙分裝，並平鋪在畫好的圓圈範圍內。放入預熱過的烤箱烤1小時，或烤到質地變得爽脆、乾燥爲止。接著取出，置於金屬架上冷卻。

4 將烘焙紙重新排好，將剩下的蛋白酥材料準備好，再加烤兩塊。冷卻後，撕除烘焙紙。

5 參考136頁所述方法製作甘那許巧克力醬。

6 將一塊蛋白酥放在餐盤上，並抹上巧克力奶油；所有蛋白酥均比照處理。將剩下的巧克力奶油塗抹在最頂層的蛋白酥上。享用前可在頂面鋪飾新鮮草莓作爲妝點。

烤箱溫度
140°C

烘焙時間
每批蛋白酥要烤1小時

烘焙器皿
平面烘焙紙2張，每張都要加鋪矽膠紙或鋁箔紙，並畫上直徑約23公分的圓圈

份量
12片

保存時間
置於冰箱冷藏可以存放2-3天

8 每個蛋糕都塗上薄薄一層純奶油霜，流至錫箔紙上的奶油霜再收回碗內。蛋糕冷藏幾分鐘，使奶油霜凝固。

9 糖衣製作：白巧克力加熱融化（見33頁）。鮮奶油以小火煮沸，熄火後靜置冷卻。再拌入巧克力。

10 糖霜冷卻到可以塗抹的濃稠度後（可包住湯匙背面的程度），將之澆淋在蛋糕上，要完全包覆整個蛋糕，使用調板刀將蛋糕頂面及周緣的糖霜塗勻。同時，也在厚蛋糕板上鋪上薄薄一層糖霜，寬度約3.5公分。假如糖霜因爲過冷而不好塗抹時，可置於熱水上慢慢再度加熱。靜置等糖衣凝固成形。

組裝蛋糕

1 距蛋糕外緣約3.5公分處，一一插入壓克力串針，圍成一個均勻的圓圈，在串針與蛋糕等高處一一做上記號，然後抽出串針切掉過長部分後，再插回蛋糕內。切下來的串針，可按同樣方式插在第二層蛋糕上作爲支撐。

2 將最大（12吋）的蛋糕放在厚蛋糕板的中央，其他兩層蛋糕則先留在薄蛋糕板上。接著將中型（9吋）蛋糕疊在大蛋糕上，最後再疊上最小（6吋）的那層蛋糕。

3 將寬緞帶圍飾在厚蛋糕板的周圍，並以釘子固定。然後再用另一條較細的緞帶分別圍繞上面兩層蛋糕的底部。

緞帶巧妙遮住結婚蛋糕連接的部位

最後修飾

以5片巧克力花瓣和3條巧克力緞帶結合成一組，一共要做好九組巧克力裝飾。其中四組等距裝飾在大蛋糕上，中間層蛋糕使用三組，而頂層蛋糕則裝飾二組。製作時可將修掉不用的巧克力再度加熱融化，灌入紙質擠花袋中作爲黏著劑來沾黏花飾。用剩的細緞帶則可以摺成小花，用不鏽鋼釘插入巧克力花飾中作爲花心點綴。

巧克力緞帶搭配真正的緞帶花飾，讓這款結婚蛋糕多了一份童話故事的趣味



結婚蛋糕



這款蛋糕以純巧克力海綿蛋糕為底、白巧克力作為糖衣及裝飾，純白風格與婚禮主題十分契合。香濃的巧克力、夾層內餡的新鮮草莓與奶油霜，完美的搭配絕對能征服享用者挑剔的口味。這種海綿蛋糕冷凍保存的效果相當好，從冰箱取出後可於室溫下解凍一晚。分別上了糖衣的每層蛋糕，可在婚禮前夕進行組合及裝飾，置於陰涼處可放上一天。

這款三層蛋糕可供100名賓客享用



材料

12吋蛋糕

歐式純巧克力275公克（9盎斯）
純巧克力150公克（5盎斯）
水225毫升
蛋12顆
細砂糖375公克（12盎斯）
中筋麵粉290公克（9.5盎斯），過篩備用

9吋蛋糕

歐式純巧克力250公克（8盎斯）
純巧克力60公克（2盎斯）
水125毫升
蛋7顆
細砂糖200公克（7盎斯）
中筋麵粉150公克（5盎斯），過篩備用

6吋蛋糕

歐式純巧克力150公克（5盎斯）
水6大匙
蛋5顆
細砂糖150公克（5盎斯）
中筋麵粉125公克（4盎斯），過篩備用

奶油霜

蛋黃18個
細砂糖625公克（1.25磅）
水350毫升
軟化的無鹽奶油1.5公斤（3磅）
草莓250公克（8盎斯）

白巧克力糖衣

白巧克力1.15公斤（2.25磅），切成小塊備用
雙品鮮奶油400毫升

白巧克力裝飾

白巧克力緞帶及花瓣（見44、45頁），白巧克力750公克（1.5磅）

先製作12吋蛋糕，然後再同時製作9吋及6吋蛋糕。

1 每個蛋糕的製作，都要先將巧克力加水放入湯鍋中以小火慢煮至沸騰。熄火後，將巧克力漿攪拌均勻，靜置冷卻。

2 將蛋打入一個大型耐熱碗中（由於一次要打12顆蛋，所以碗要夠大）。將碗置於一鍋沒有煮沸的熱水上，以電動打蛋器將蛋與砂糖一起拌打，直到蛋液體積變成兩倍大且濃稠度可讓打蛋器拉出蛋絲為止。12顆蛋大約要拌打25分鐘，7顆蛋約需12分鐘，5顆蛋約需10分鐘。

3 麵粉置於蛋液上過篩，一次只篩三分之一的量，仔細將麵粉拌勻。再把融化的巧克力拌入蛋液中。

4 將拌好的混合料分裝到備妥的烤模中，並置於預熱過的烤箱中依建議烘焙時間烘烤，或烤到以竹籤插入蛋糕中央，拿起不沾黏的程度為止。蛋糕連同烤模靜置冷卻數分鐘後，再取出蛋糕移置於金屬架上冷卻。

5 奶油霜：蛋黃裝入大碗中，拌打到呈濃稠狀。糖和水放入厚底鍋內以小火慢煮，加蓋煮約1分鐘，讓糖完全溶解。打開蓋子，繼續慢煮，並以糖漿溫度計測量，直到溫度達到115℃為止。慢慢將熱糖漿倒到蛋液上面，切勿倒在打蛋器上。繼續拌打到蛋液糖漿的溫度降至室溫為止。

6 將軟化的固態奶油切成小塊，一次拌入一小部分。先取出三分之一的奶油霜備用。草莓搗碎後加入到剩下的奶油霜中拌勻。

7 每個蛋糕均平切成三層，每層都夾入草莓奶油霜。將每個蛋糕放在大小適合的蛋糕薄板上，並個別置於金屬架上冷卻，蛋糕下面要加墊一大塊錫箔紙。

烤箱溫度
180℃

烘焙時間
12吋蛋糕需60-65分鐘
9吋蛋糕需40-45分鐘
6吋蛋糕需35-40分鐘

烘焙器皿

烤模部分：
30×5公分（12×2吋）、23×5公分（9×2吋）、15×5公分（6×2吋）的蛋糕烤模各1個。全部都要上油並加襯防油紙，然後再上一層油及撒上麵粉

組裝蛋糕部分：
- 35.5公分（14吋）厚蛋糕板1塊，以及30公分（12吋）、23公分（9吋）、15公分（6吋）的薄蛋糕板各1塊
- 壓克力串針6支
- 3公尺×2.5公分的緞帶1條；3.5公尺×1.5公分的緞帶1條
- 不鏽鋼針

份量
100片

保存時間
海綿蛋糕置於冰箱冷藏可存放3天；上了糖衣的蛋糕可放3天

冷凍保存時間
海綿蛋糕可存放2個月

甜點蛋糕

以下所介紹的單層蛋糕都是相當精緻的甜點蛋糕，倘若能再搭配香草魔力霜降或水果醬汁及糖漿等材料，那就更完美無缺了！此頁所推介的金桔天堂蛋糕，使用的就是金桔糖漿。此部分選錄的多款蛋糕都擁有奧地利及德國蛋糕的醇厚傳統，堅果或種子都是增添風味的不二選擇，而且僅使用少量或是完全不用麵粉來製作。72頁介紹的經典款薩赫蛋糕及74頁兩種美味的義式蛋糕，都是結合巧克力與栗子或杏仁餅的完美作品，風味醇厚，是道地的餐後甜點。

金桔天堂蛋糕



金桔原產於中國，約於1850年傳入美國。雖然金桔是柑橘類水果的近親，但果皮卻具有獨一無二的香甜風味。水煮金桔甜而微嗆的突出口感以及酸酸甜甜的金桔糖漿都是巧克力甜點的好搭檔，這款口味濃厚的蛋糕就是一例。

材料

金桔部分

- 金桔500公克（1磅）
- 砂糖150公克（5盎斯）
- 水300毫升

蛋糕部分

- 低筋麵粉45公克（1.5盎斯）
- 細砂糖150公克（5盎斯）
- 鹽1撮
- 蛋3顆
- 歐式純巧克力90公克（3盎斯）
- 可可粉1大匙
- 無鹽奶油100公克（3.5盎斯）

淋面醬部分

- 純巧克力125公克（4盎斯）
- 無鹽奶油30公克（1盎斯）
- 牛奶2大匙
- 巧克力葉片，裝飾用（見43頁）

1 金桔洗淨後縱切成半，留下9-10顆完整者作爲裝飾用。將金桔同糖和水放入鍋中煮沸後，再以小火慢煮30分鐘直至煮軟，取出備用。

2 蛋糕製作：麵粉、糖、鹽和蛋一起裝在大碗內，置於熱水上隔水加熱（水不能煮沸），以電動打蛋器拌打約8分鐘，打至蛋液變得濃稠，而且拿起打蛋器時可以拉出如緞帶般的蛋絲爲止。

3 將巧克力、可可粉和奶油一同融化（見34頁），加入蛋液拌打數分鐘。將混合料倒入備妥的烤模中，放進預熱過的烤箱中烤25分鐘，或烤到蛋糕呈現海綿般彈性爲止。取出蛋糕，將刀子滑進烤模內緣走一圈後，再將蛋糕留在烤模內10分鐘，然後再取出移到金屬架上冷卻。

4 將製作淋面醬的所有材料一起加熱融化（見34頁）。放在金屬架上的蛋糕底下擺上一個盤子，以便承接滴下來的巧克力淋面醬。等淋面醬稍微冷卻後，再澆注在微熱的蛋糕上。然後使用調板刀塗抹均勻（見49頁）。靜置約10分鐘等其凝固成形。

5 蛋糕頂面以巧克力葉片及整顆金桔裝飾。趁蛋糕仍溫熱時享用，佐以剩下的金桔和糖漿。

烤箱溫度
160℃

烘焙時間
25分鐘

烘焙器皿
20公分（8吋）的活動蛋糕模具，上油並加襯烘焙紙

份量
8-10片

保存時間
置於冰箱冷藏可存放2-3天







巧克力榛果蛋糕



香香脆脆的榛果為這款蛋糕增添了絕佳的口感及風味。此款蛋糕容易分切，是午餐盒餐點心的好選擇。這也是一款出色的甜點蛋糕，不論是搭配泡沫鮮奶油或新鮮乳酪都相當對味。

材料

蛋糕部分

- 榛果90公克（3盎斯），烘烤去皮備用（見38頁）
- 細砂糖140公克（4.5盎斯）
- 歐式純巧克力90公克（3盎斯），切碎（見32頁）
- 純巧克力90公克（3盎斯），切碎（見32頁）
- 無鹽奶油180公克（6盎斯），切成小塊
- 蛋4顆，蛋黃蛋白分開
- 香草精1小匙
- 中筋麵粉30公克（1盎斯）
- 鹽¼小匙
- 塔塔粉¼小匙

裝飾部分

- 巧克力淋面醬一份（見136頁）
- 白巧克力30公克（1盎斯）
- 牛奶巧克力30公克（1盎斯）





1 榛果加入2大匙砂糖一同磨碎。將兩種巧克力加上奶油一同加熱融化（見34頁）後置於一旁備用。

2 蛋黃加入90公克（3盎斯）的砂糖一起拌打到均勻濃稠後，再拌入溫熱的巧克力漿及香草精。混勻麵粉、鹽、榛果，再拌入巧克力蛋漿內。

3 蛋白加入塔塔粉拌打到成柔軟的泡沫狀（稱爲濕性發泡，約八九分發泡程度）。加入剩下的砂糖，持續拌打到泡沫變硬（稱爲乾性發泡）爲止。

4 以大型金屬湯匙舀出滿滿一匙的蛋白拌入巧克力中調開，仔細拌入剩下的蛋白。將混合料置入備妥的烤模中，置於預熱過的烤箱烤35-40分鐘，烤好的蛋糕，其中心處應仍濕潤。將蛋糕連同烤模一起放在金屬架上冷卻，輕壓頂面將蛋糕倒扣到薄蛋糕板上。

5 製作巧克力淋面醬一份（見136頁）。先用四分之一的淋面醬塗抹在蛋糕上，使碎屑固定位置。待其稍微冷卻凝固之後，再用剩下的淋面醬裹覆整個蛋糕（見49頁）。如有需要，可以將淋面醬重新隔水加熱後再使用。

6 將裝飾用的白巧克力與牛奶巧克力分別融好之後，用湯匙舀入紙質擠花袋內。

7 兩色巧克力交替在蛋糕上畫出同心圓線條，並使用竹籤來拉出羽毛條紋效果（見47頁）。

烤箱溫度
190℃

烘焙時間
35-40分鐘

烘焙器皿
23公分（9吋）的活動蛋糕模具，上油並加襯防油紙

份量
10-12片

保存時間
置於冰箱冷藏可以存放3-4天

冷凍保存時間
1-2個月



軟心巧克力蛋糕



融化的巧克力糊與泡沫鮮奶油的最佳組合，創造出這款口感如慕斯般輕柔的巧克力蛋糕，是現今廣泛受到餐廳主廚青睞的一款甜點。本食譜使用巧克力餅乾為底，鬆脆的口感讓這款蛋糕更為出色。

材料

餅乾底座

- 低卡消化餅乾180公克（6盎斯），壓碎備用
- 可可粉2大匙，過篩
- 黃砂糖2大匙
- 無鹽奶油75公克（2.5盎斯），融好備用

內餡與裝飾

- 純巧克力250公克（8盎斯）
- 歐式純巧克力90公克（3盎斯）
- 雙品鮮奶油600毫升
- 牛奶2大匙
- 白蘭地或蘭姆酒2大匙；或是香草精1大匙
- 可可粉
- 白巧克力與純巧克力做成的擠花曲線裝飾（見47頁）

1 將碎餅乾、可可粉、黃砂糖和融好的奶油拌勻。將此混合料放入備妥的烤模中，並均勻壓緊墊底，放入預熱過的烤箱中烤10分鐘。移除烤模側邊，將餅乾底座連同烤模底座一起置於金屬架上冷卻，冷卻後再將烤模重組起來。

2 內餡製作：將兩種巧克力一起融好（見33頁），靜置冷卻至微溫程度。此時巧克力應該仍是流質狀態。

3 雙品鮮奶油裝碗後放入裝有熱水的大碗內，使其溫度比剛自冰箱拿出來時的溫度略高一些。

4 將奶油連同牛奶、白蘭地或香草精一起拌打，直到打蛋器拿起時可拉出蛋絲爲止。切勿拌打過頭。

5 舀1匙奶油拌入微溫的巧克力中，接著很快地用大的金屬湯匙將巧克力漿拌入剩下的奶油中。將混合料倒在烤模內的餅乾底座上，並用調板刀抹平。在烤模上加蓋一層保鮮膜後，冷藏至少4小時，放置一晚尤佳。

6 分切享用前30分鐘，從冰箱中取出蛋糕，使其溫度升至與室溫相同。

7 食用前可於蛋糕上篩上一層可可粉，並以黑、白兩色巧克力擠出曲線線條來裝飾。

烤箱溫度
180℃

烘焙時間
餅乾底座10分鐘

烘焙器皿
25公分（10吋）的活動蛋糕模具

份量
10-12片

保存時間
置於冰箱冷藏可以存放3-4天





薩赫蛋糕



這款聲名遠播的經典蛋糕，是1832年由奧地利大廚薩赫專門為奧地利首相梅特涅所設計的。時至今日，其原始的材料配方仍是祕而不宣。十九世紀末，還因為名字的專利權而引發一場爭訟長達七年的官司。此處採用的食譜，兼具巧克力的精緻風味與黑巧克力糖霜綿密的口感。

材料

蛋糕部分

- 可可粉45公克（1.5盎斯），過篩
- 沸水150毫升
- 軟化的無鹽奶油125公克（4盎斯）
- 細砂糖200公克（7盎斯）
- 蛋2顆，稍微打發
- 香草精1小匙
- 鹽½小匙
- 低筋海綿麵粉165公克（5.5盎斯），過篩

巧克力淋面醬

- 無鹽奶油125公克（4盎斯）
- 歐式純巧克力90公克（3盎斯）
- 純巧克力90公克（3盎斯）
- 金黃糖漿1大匙

裝飾部分

- 白巧克力50公克（1盎斯）
- 牛奶巧克力50公克（1盎斯）

1 蛋糕製作：將篩過的可可粉加水一起拌勻，靜置冷卻至室溫。

2 將奶油和砂糖一起拌打到發泡，慢慢拌入蛋及香草精。如果混合料出現結塊現象，可再拌入1大匙麵粉。拌入可可液和鹽。

3 麵粉置於混合料上過篩，一次只篩三分之一。每篩一次就用大金屬湯匙拌勻。

4 將混合料填入備妥的烤模中，放入預熱過的烤箱烤35-40分鐘，或烤到插入蛋糕的竹籤沒有沾黏情形爲止。

5 將蛋糕連同烤模一起冷卻5分鐘，然後取出蛋糕置於金屬架上冷卻。

6 將巧克力淋面醬的所有材料一同加熱融化（見34頁）。蛋糕放在金屬架上，下面墊上一個平底餐盤，然後從蛋糕頂層澆注淋面醬，使其包覆整個蛋糕頂面及周緣。用調板刀來鋪勻醬汁（見49頁）。

7 巧克力花飾製作：白巧克力與牛奶巧克力分開融好，用湯匙舀入紙質擠花袋中（見46頁）。於蛋糕頂面擠出Z字形的黑白兩色曲線花紋。完成後將蛋糕放入冰箱冷藏，使巧克力花飾凝固成形。

烤箱溫度
180℃

烘焙時間
35-40分鐘

烘焙器皿
25公分（10吋）活動蛋糕模具，上油後撒上一層麵粉並加襯烘焙紙

份量
10-12片

保存時間
置於冰箱冷藏可以存放3-4天

冷凍保存時間
1-2個月



魔鬼蛋糕



與其說是蛋糕，不如稱之為甜點。這款甜點風味馥郁，有濃濃的巧克力香，堪稱是甜點的最高境界。想要保有其豐厚的香味及入口即化的口感，務必在與室內溫度同溫時享用，可於蛋糕盤上再擠上一小堆的泡沫鮮奶油佐食。

材料

純巧克力或苦甜巧克力180公克（6盎斯），切碎（見33頁）
無鹽奶油180公克（6盎斯），切成小塊
香草精2小匙
蛋4顆，蛋白蛋黃分開
細砂糖140公克（4.5盎斯）
杏仁碎粒60公克（2盎斯）
中筋麵粉30公克（1盎斯），過篩
鹽¼小匙
塔塔粉¼小匙

裝飾部分

可可粉
糖霜粉
巧克力葉片（見43頁）

1 巧克力與奶油一同加熱融好（見34頁），並拌入香草精。

2 蛋黃加入90公克（3盎斯）的砂糖一同打到濃稠後，再拌入溫熱的巧克力漿，接著再依次加入杏仁、麵粉和鹽。

3 蛋白加入塔塔粉一同打到呈柔軟的泡沫狀（濕性發泡）。加入剩下的砂糖，持續打到泡沫變硬。

4 使用大型金屬湯匙，先舀滿滿一匙的蛋白拌入巧克力中調開。接著拌入剩下的蛋白充分調勻。

5 將混合料舀入備妥的烤模中，放入預熱過的烤箱中烤40分鐘，或烤到用牙籤插入蛋糕中央，拔出後可見濕潤的蛋糕質地為止。蛋糕連同烤模一起置於金屬架上冷卻，在取出蛋糕前先將表面壓平。

6 裝飾：蛋糕先篩上一層可可粉，接著將巧克力葉片放在可可粉上，在葉片周圍撒上一層糖霜粉。拿走葉片，重新點綴在蛋糕頂面，與底下的鏤空糖霜葉形重疊排放，交錯顯現出圖案。



烤箱溫度
190℃

烘焙時間
40分鐘

烘焙器皿
20公分（8吋）的活動蛋糕模具，上油並加襯烘焙紙

份量
10-12片

保存時間
置於冰箱冷藏可以存放3-4天

杏香巧克力蛋糕

杏仁香味四溢的杏仁餅乾，為這款義式巧克力蛋糕帶來與眾不同的風味。烘焙時，蛋糕會出現上下兩層，杏仁餅乾碎屑會沉到底層部分。

材料

無鹽奶油180公克（6盎斯）
細砂糖150公克（5盎斯）
蛋4顆，蛋白蛋黃分開
低筋麵粉90公克（3盎斯），過篩
鹽1撮
杏仁餅乾90公克（3盎斯），壓碎
全脂牛奶125毫升
歐式純巧克力60公克（2盎斯），削成極細的碎屑（見42頁）
塔塔粉1撮
糖霜粉，裝飾用

1 將奶油與砂糖一起加熱融化，攪拌到呈微泡狀。一次只打入一顆蛋黃，打勻後再加入下一顆。

2 麵粉、鹽和餅乾混勻。分次輪流拌入奶油蛋液與牛奶拌勻。拌入巧克力碎屑。

3 蛋白加入塔塔粉一同打至泡沫變硬。將滿滿一匙的蛋白拌入混好的蛋糕料中調開，再仔細拌入剩下的蛋白。

4 將拌好的混合料倒入備妥的烤模中，放入預熱過的烤箱烤45分鐘，或烤到插入蛋糕的竹籤沒有沾黏情形為止。將蛋糕連同烤模一起置於金屬架上冷卻，然後再取出蛋糕，並撒上篩過的糖霜粉。

烤箱溫度
180℃

烘焙時間
45分鐘

烘焙器皿
23公分（9吋）的活動蛋糕模具，上油並加襯烘焙紙後，再多上一層油及撒上一層麵粉

份量
8-10片

保存時間
置於冰箱冷藏可以存放4-5天

巧克力栗子蛋糕



這道義式經典食譜，做出來的成品特質介於蛋糕與甜點蛋糕之間，是義大利蛋糕店或糕餅鋪中普遍可見的商品。蛋糕溫度與室溫相同時享用最佳，佐以一小碗鮮奶油或是義大利的馬士卡彭乳酪和一小壺巧克力醬。

材料

栗子375公克（12盎斯），使用真空包裝的現成商品，已煮過並去皮
牛奶150毫升
細砂糖250公克（8盎斯）
蛋5顆，蛋白蛋黃分開
軟化的無鹽奶油100公克（3.5盎斯）
香草精2小匙
鹽¼小匙
歐式純巧克力100公克（3.5盎斯）
杏仁100公克（3.5盎斯）
檸檬1顆取皮後削成細絲
塔塔粉1撮
糖霜粉，裝飾用

1 栗子和牛奶放入湯鍋，加蓋慢慢煮到沸騰。熄火後，放在一旁冷卻備用。

2 取3大匙砂糖備用。剩下的砂糖和蛋黃裝入大碗內一起拌打，接著拌入軟化的奶油、香草精和鹽。

3 巧克力和杏仁放入食物處理機中磨成粉後，再拌入蛋液中。

4 栗子和牛奶放入食物處理機中打成泥，拌入蛋液中。接著拌入檸檬皮。

5 蛋白加入塔塔粉一同打到呈柔軟泡沫狀（濕性發泡）。慢慢加入剩下的砂糖，再拌打20秒或打到成油亮狀爲止。蛋糕混合料中拌入1大匙蛋白調開後，再小心地拌入剩下的蛋白。

6 將混合料倒入備妥的烤模中，放入預熱過的烤箱烤45分鐘，或烤到插入蛋糕的竹籤沒有沾黏情形爲止。。

7 蛋糕置於金屬架上，將刀子滑入烤模內緣走一圈後，再將蛋糕留在烤模中10分鐘，然後取出移置到金屬架上冷卻。食用前再將糖霜粉過篩撒在蛋糕上，佐以奶油乳酪，可視個人口味搭配一壺香濃的巧克力醬。

烤箱溫度
180℃

烘焙時間
50分鐘

烘焙器皿
深3.5公分（1.5吋）的25公分（10吋）烤模，上油並加襯烘焙紙後，再上一層油並撒上麵粉

份量
12-16片

保存時間
置於冰箱冷藏可以存放2-3天

條紋乳酪蛋糕



這款蛋糕看起來似乎不好製作，但只要掌握其中訣竅，做法一點都不困難。將兩色材料一層一層交錯鋪好，就能呈現出魔幻般的環形效果。此處使用的是濃郁柔滑的奶油乳酪，以創造出乳酪蛋糕細緻的口感。

材料

餅乾底座
消化餅乾225公克（7.5盎斯），壓碎
可可粉3大匙，過篩
黃砂糖2大匙
固態奶油90公克（3盎斯），融好備用

內餡部分
奶油乳酪750公克（1.5磅）
細砂糖200公克（7盎斯）
特大號的蛋3顆
純巧克力150公克（5盎斯）加水50毫升加熱融化（見34頁）
香草精2小匙

1 餅乾底座的製作：壓碎的消化餅碎屑裝碗，拌入可可粉和糖。倒入融好的奶油並以叉子翻攪拌勻，將此材料均勻鋪在活動烤模的底部，壓緊墊底。（可視個人喜好，預留3-4大匙餅乾屑，烤好乳酪蛋糕後可壓鋪在周緣。）

2 放入預熱好的烤箱烤10分鐘。將蛋糕連同烤模移置金屬架上冷卻。烤箱溫度調到低溫設定。

3 小心移除活動烤模的周邊，然後在烤模周邊內緣刷上薄薄一層奶油。等到餅乾底座冷卻後，再將烤模重新組裝起來。

烤箱溫度
180℃，然後再調成160℃

烘焙時間
餅乾底座10分鐘；乳酪蛋糕1小時10分鐘

烘焙器皿
23×6公分（9×2.5吋）活動烤模，只在烤模周邊內緣上油，底部不用

份量
12-14片

保存時間
置於冰箱冷藏可以存放1星期

內餡製作

1 奶油乳酪放入大碗，使用手動或電動打蛋器打到滑順爲止。慢慢拌入砂糖，繼續拌打。一次只打入一顆蛋，只要拌打到可以和其他材料混合的程度即可。

2 將約一半量的乳酪料倒入另一個碗內，加入與水一起融化好的溫熱巧克力液。在兩種不同顏色的材料中各加入1小匙香草精。

3 將略少於一半量的淡色材料倒入烤模中央，稍微傾斜烤模使材料可在餅乾底座上鋪成均勻一層（見下圖步驟1）。接著將略少於一半量的巧克力料輕輕倒在這層淡色料的中心處鋪勻，不用傾斜烤模（見下圖步驟2）。

4 讓兩色混合料形成交錯圖形，每次都使用略少於一半量的材料，直到兩種材料用完爲止（見下圖步驟3-4）。此時應該會形成四圈淡色料及三圈巧克力料。

5 在預熱好的烤箱底層放入一鍋熱水，將乳酪蛋糕置於烤箱的上層架子上，烤約1小時10分鐘，或烤到中央那圈淡色料稍微凝固爲止。巧克力料會在冷卻時凝固。

6 從烤箱取出蛋糕。將刀子滑入烤模內緣走一圈將蛋糕鬆開，蛋糕續留在模子內，並置於金屬架上冷卻。

7 將烤模的周邊小心移開，再將乳酪蛋糕放入冰箱冷藏。冰涼後，將調板刀滑入餅乾底座及烤模底部之間，取出乳酪蛋糕放在餐盤上。乳酪蛋糕要放在室溫下約1小時後再食用。



簡單的條紋讓乳酪蛋糕更為迷人

乳酪蛋糕製作圖示



1 將約一半量的淡色料倒入烤模中，傾斜烤模讓材料能均勻鋪在餅乾底座上。



2 將巧克力料小心倒在淡色料中心，以形成第一圈深色條紋。巧克力料凝固時會稍微將淡色料推擠出來。



3 使用杯子分次傾倒兩色材料，有助於拿捏每次倒入的份量。



4 最後倒入的應是淡色材料，此時烤模內的材料高度約距模口2.5公分（1吋）處。

雙色條紋層層環繞整個乳酪蛋糕



情人節蛋糕



情人節當天，還有什麼能比得上共同分享這款玫瑰緞飾的心型巧克力蛋糕，更能傳達出彼此之間的濃情蜜意呢？

材料

蛋糕部分

魔鬼蛋糕一份（見73頁）

巧克力杏仁膏

可可粉2大匙

沸水4-5匙

白色杏仁膏875公克（1.25磅）

裝飾部分

杏桃醬3大匙加入1大匙水溶解後過濾（做成杏桃淋面醬汁）

巧克力杏仁膏玫瑰花飾4朵（見48頁）及葉片14片（做法ㄐㄧㄚ下）

2公尺×1公分的緞帶一條

1 做好魔鬼蛋糕的蛋糕料後，倒入備妥的烤模中，放進預熱好的烤箱烤約1小時，或烤到插入蛋糕的竹籤沒有沾黏情形爲止。

2 將蛋糕連同烤模一起放在金屬架上完全冷卻。取出蛋糕並撕除烘焙紙。

3 巧克力杏仁膏的製作：可可粉與足量的沸水拌勻，調出滑順濃稠的醬汁。冷卻後揉入杏仁膏內，直到杏仁膏全部呈均勻的巧克力色爲止。如果沒有要馬上使用杏仁膏的話，可包上保鮮膜放在陰涼處保存。



用巧克力杏仁膏做成的玫瑰花和葉片，讓這款蛋糕更為精緻

組裝蛋糕的步驟

1 將蛋糕放在蛋糕板上，然後全部刷上一層溫熱的杏桃醬汁。

2 預留約三分之一量的杏仁膏備用。在平坦的砧板上撒上一層薄薄可可粉，將剩下的杏仁膏做成直徑約26公分（10.5吋）的圓形。

3 利用擀麵棍小心拿起杏仁膏皮，鋪在蛋糕上。手指蘸上一些可可粉，將杏仁膏皮輕輕順平，平鋪在蛋糕的頂面及周緣。

4 修除蛋糕底部多出來的杏仁膏皮。將修整下來的杏仁膏皮置於一旁備用。

5 砧板撒上一層可可粉，將剩下的三分之二杏仁膏做成薄薄一片，做成可以完全覆蓋住蛋糕板的大小。

6 將蛋糕小心地拿離蛋糕板置於一旁。使用擀麵棍將杏仁膏皮鋪在蛋糕板上並順平，超出蛋糕板範圍的杏仁膏皮要修掉，留下來當作最後裝飾用。

7 在鋪上杏仁膏皮的蛋糕板中央刷上一點杏桃醬汁，將蛋糕放回原處。

花飾的製作與布置

1 將留下來的杏仁膏皮揉成團，用來捏成玫瑰花飾（見48頁）和葉片。做杏仁膏葉片時，先將一小片乾淨的眞正玫瑰花葉子壓在擀開的杏仁膏薄皮上，再用刀子沿著葉形割下，移開眞葉子，接著用手指將杏仁膏葉片捏出弧度。做好的玫瑰與葉片要置於溫暖乾燥的地方硬化（因爲使用的是杏仁膏，所以成品不會完全乾透硬化）。

2 將玫瑰花與葉片裝飾在蛋糕頂面，輕輕壓好就位。然後將緞帶繞在蛋糕底部以便完全遮住蛋糕板，並以不鏽鋼針固定。





烤箱溫度
180°C

烘焙時間
約1小時

烘焙器皿
20公分（8吋）的心型烤模，上油並加襯矽膠紙；25公分（10吋）的心型厚蛋糕板1個

份量
16-20片

保存時間
置於冰箱冷藏可以存放2-3天

事前作業
可於前一天煮好杏桃醬汁，情天節當天可提前幾小時先做好巧克力杏仁膏



情人節蛋糕

這款浪漫到極點的玫瑰花心型蛋糕可為過節的情人提供雙重的巧克力享受——香濃的巧克力杏仁膏糖衣下，還有風味醇厚的巧克力杏仁蛋糕。

玫瑰花飾為這款特殊的蛋糕帶來浪漫氣息

巧克力茶點

純手工的方塊糕點與小蛋糕永遠都是不褪流行的茶點，此處我們就以個中翹楚布朗尼蛋糕來揭開序幕。本章節選介了許多容易烘焙的方塊糕點，以及多款變化自基本食譜的創意作品，好吃又好做的巧克力馬芬及主教麵包自然也不會漏掉。其他還包括一些受歡迎的泡芙點心，例如艾克力長形泡芙、巧克力小泡芙和蛋白酥等，都能全然地感受到巧克力的無窮魅力。



漩渦狀巧克力：等待切塊食用的大理石布朗尼

布朗尼蛋糕



這個食譜是上百種布朗尼食譜中最令人津津樂道的一種，而且短時間內就可輕鬆上桌。這道食譜也可以變身成更簡單易做的大理石花紋版，只要用奶油乳酪代替胡桃即可。

材料

薄鹽奶油125公克（4盎斯）
可可粉45公克（1.5盎斯）
蛋2顆
細砂糖250公克（8盎斯）
低筋麵粉60公克（2盎斯）
胡桃90公克（3盎斯）

1 奶油放入小型厚底鍋中以慢火融化，接著加入可可粉拌勻備用。

2 將蛋打到鬆軟發泡，慢慢拌入糖及步驟1的巧克力漿。麵粉置於蛋液上頭過篩拌入。然後再拌入胡桃。

3 將混合料倒入備妥的烤模內，放入預熱好的烤箱烤30-35分鐘，或剛好烤到熟並出現彈性即可。最好吃的布朗尼口感要帶點濕潤，所以留心不要烤過頭了。

4 烤好的蛋糕留在烤模中冷卻，取出後切成方塊。視個人喜歡，可以取60公克（2盎斯）的純巧克力加熱融化（見32頁），然後鋪在冷卻的蛋糕表面，再切成方塊。

變化應用

大理石布朗尼

- 上述食譜進行到步驟2時，以1小匙香草精代替胡桃。
- 大理石效果：取奶油乳酪180公克（6盎斯）、蛋1顆和細砂糖90公克（3盎斯）一同打好，低筋麵粉過篩後拌入，再加上1小匙香草精。
- 將四分之三的布朗尼混合料倒入備妥的烤模中，並在表層鋪上步驟2的奶油乳酪料，用湯匙將剩下的混合料滴在上層，並用刀子做出漩渦狀的大理石效果。進烤箱烤35-40分鐘，或烤到頂面呈現彈性爲止。

烤箱溫度
180℃

烘焙時間
30-35分鐘

烘焙器皿
20公分（8吋）的方形烤模，內襯烘焙紙

份量
16塊

保存時間
置於冰箱冷藏可以存放3-4天

冷凍保存時間
不裹糖衣可以保存1-2個月

大理石布朗尼



黃金布朗尼



這款蛋糕的風味比經典版布朗尼來得清爽，還帶有焦糖的香氣。就像所有的布朗尼，冷卻後口感會稍硬，因此切記不要烤過頭了。烤好出爐後，蛋糕要留在烤模中冷卻，這樣可以保有濕潤鬆軟的口感。

材料

砂糖75公克（2.5盎斯）
水2大匙
無鹽奶油180公克（6盎斯）
黃砂糖180公克（6盎斯）
蛋2顆，稍微打發
低筋麵粉200公克（7盎斯），過篩
鹽¼小匙
胡桃90公克（3盎斯），切碎
純巧克力90公克（3盎斯），切成豆子般的小塊（見32頁）

1 砂糖放入小型厚底鍋中加熱，直到煮融成焦糖狀。當砂糖開始變色時，輕輕晃動鍋子；顏色轉成深焦黃色時，馬上熄火移開。焦糖中加入水，加水時要保持安全距離以免被滾熱的糖漿濺到。

2 奶油融勻後拌入黃砂糖中，持續拌打到鬆軟發泡。慢慢把蛋液加入奶油液中，再加入焦糖拌勻。如果混合液太過濃稠不易傾倒，可用小火重新加熱，就會變得比較稀薄。

3 麵粉與鹽一同過篩，拌入混合料中。再拌入胡桃和巧克力。

4 將混合料倒入備妥的烤模中，放入預熱好的烤箱烤40-45分鐘，或烤到插入蛋糕的竹籤沒有沾黏情形。將刀子滑入烤模內緣走一圈將蛋糕鬆開，蛋糕續留在烤模內冷卻10分鐘。取出蛋糕切成方塊。

烤箱溫度
180℃

烘焙時間
40-45分鐘

烘焙器皿
20公分（8吋）方形烤模，內襯烘焙紙

份量
16塊

保存時間
裝入真空保鮮盒可存放3-4天

冷凍保存時間
2個月

巧克力馬芬

質地輕盈的巧克力馬芬，內部藏著令人驚喜的豐富好料，佐以香草冰淇淋更是美味。

材料

- 無鹽奶油125公克（4盎斯）
- 砂糖90公克（3盎斯）
- 紅砂糖30公克（1盎斯）
- 蛋2顆
- 香草精1小匙
- 低筋海綿麵粉或低筋麵粉200公克（7盎斯）
- 可可粉15公克（0.5盎斯）
- 鹽¼小匙
- 牛奶150毫升
- 純巧克力60公克（2盎斯），切成約1公分的小塊

1 奶油融好後打入兩種砂糖，直到柔軟發泡爲止。將蛋與香草精輕輕拌勻，接著慢慢倒入奶油液中拌勻。

2 麵粉、可可粉和鹽一起過篩兩次。將乾性材料拌入奶油料中，並與牛奶輪流交錯倒入。

3 將紙型套入杯狀烤模中，材料裝至半滿。表層點綴一些巧克力塊，再蓋上滿滿一匙的蛋糕料。烤模加水約半滿，以確保馬芬能烤得均勻。

4 放入預熱好的烤箱烤約20分鐘，或烤到馬芬的表面膨起且壓下後會輕輕彈回的程度。自杯模中取出蛋糕置於金屬架上冷卻。剛出爐的馬芬最好吃。

烤箱溫度
190℃

烘焙時間
20分鐘

烘焙器皿
深2.5公分（1吋）的杯狀烤模，底部鋪上紙型

份量
12杯

保存時間
用真空保鮮盒密封保存可放3-4天，但是趁新鮮食用味道最佳



乳脂蛋糕條

這款蛋糕條短時間就可做好，是搭配咖啡的良伴，也是可口的小點心。

材料

- 榛果75公克（2.5盎斯），烘烤去皮（見38頁）
- 純巧克力300公克（10盎斯）
- 無鹽奶油150公克（5盎斯）
- 鹽¼小匙
- 消化餅乾150公克（5盎斯）

1 烘烤去皮的榛果大略切碎備用。

2 巧克力、奶油及鹽一同以非常低的熱度或採隔水加熱法小心加熱融好（見32頁）。將餅乾弄碎成約1公分的小塊，然後與榛果粒一起拌入巧克力中。

3 將步驟2的混合料倒入備妥的烤模中，壓平材料，接著冷藏2個小時後再取出切成長條狀。

變化應用

可以用核桃、杏仁、葡萄乾、切碎的果皮或是薑糖塊來代替榛果。

烘焙器皿
18公分（7吋）方形烤模，內襯矽膠紙

份量
14條

保存時間
密封包裹置於冰箱冷藏可放1個星期



主教麵包

這款口感如奶油般柔順的茶點，使用巧克力、檸檬和堅果來凸顯風味。

材料

- 低筋麵粉100公克（3.5盎斯）
- 玉米粉30公克（1盎斯）
- 泡打粉¼小匙
- 薄鹽奶油140公克（4.5盎斯）
- 細砂糖140公克（4.5盎斯）
- 蛋2顆
- 香草精1小匙
- 無核葡萄乾30公克（1盎斯）
- 胡桃30公克（1盎斯），切碎
- 檸檬皮½個，磨成碎絲
- 純巧克力40公克（1.5盎斯），切成豆子般的小塊（見32頁）
- 糖霜粉，裝飾用

1 麵粉、玉米粉和泡打粉一同過篩三次備用。

2 奶油、砂糖一同攪拌溶解，打到柔軟發泡。蛋和香草精輕輕拌勻後，一點一點慢慢拌入奶油液中。

3 使用大型的金屬湯匙小心地將乾性材料拌入奶油蛋漿中，一次只拌三分之一的量。切勿拌得過猛。接著再拌入葡萄乾、胡桃、檸檬果皮和巧克力。

4 將步驟3的混合料倒入備妥的烤模中，置於預熱好的烤箱中央烤45-50分鐘，或烤到插入蛋糕的竹籤沒有沾黏情形爲止。

5 將蛋糕連同烤模一起冷卻約5分鐘後，取出蛋糕移至金屬架上完全冷卻。上桌享用之前，再撒上一層糖霜粉作爲裝飾。

烤箱溫度
180°C

烘焙時間
45-50分鐘

烘焙器皿
500公克（1磅）的長方形烤模，上油並加襯烘焙紙

份量
10片

保存時間
以眞空盒密封保存可放4-5天

冷凍保存
1-2個月

巧克力糖衣蛋白酥

原味的白色蛋白酥或是此處以巧克力調味的蛋白酥，都可運用在多種糕點上，而且做法簡單。可搭配冰淇淋、夏季莓果或不同口味的奶油內餡。



材料

- 蛋白4個
- 塔塔粉1撮
- 細砂糖200公克（7盎斯）
- 純巧克力150公克（5盎斯），融好備用（見33頁）
- 雙品鮮奶油250毫升

1 蛋白加入塔塔粉打至濕性發泡的程度。分次用湯匙將砂糖拌入，將蛋白泡沫打至發硬（乾性發泡）。

2 舀起一大匙蛋白料，再用另一把湯匙壓成橢圓形，放到準備好的烘焙紙上，每團蛋白料之間要留上足夠的膨脹空間。約可做出36個蛋白酥。

3 放入預熱好的烤箱烤1小時。關掉烤箱後，蛋白酥仍留在烤箱內直至冷卻。取出後撕去矽膠紙。

4 巧克力融好備用（見33頁）。在蛋白酥底部薄裹巧克力醬，薄面朝下放在矽膠紙上待其凝固。

5 奶油打至濕性發泡的程度。將蛋白酥兩兩夾上鮮奶油後，直立放入紙袋中。

變化應用

巧克力蛋白酥

取可可粉2½大匙在蛋白酥的混合料上過篩拌勻後，再拌入香草精½小匙。將此混合料用湯匙舀出，扣到準備好的烘焙紙上，就像原味蛋白酥一樣進行烘焙。此外，也可以用裝上中型擠花嘴的尼龍擠花袋來擠出蛋白酥料。

烤箱溫度
120°C

烘焙時間
1小時

烘焙器皿
烘焙紙2張及內襯用的矽膠紙

份量
18個（兩片一組的夾心酥）

保存時間
未薄巧克力醬且沒有內餡夾心的蛋白酥放入眞空保鮮罐內密封保存可存放1-2個月

巧克力小泡芙



小泡芙一向是深受大家喜愛的小點心。泡芙內可以填入冰淇淋或調過味的泡沫鮮奶油，此食譜即以咖啡口味來調味。

材料

泡芙部分

- 高筋麵粉100公克（3.5盎斯）
- 無鹽奶油75公克（2.5盎斯），切成小塊
- 水175毫升
- 鹽½小匙
- 蛋2-3顆

咖啡奶油內餡

- 雙品鮮奶油300毫升
- 細砂糖2大匙
- 即溶咖啡2小匙，加上熱水2大匙調開

巧克力醬

- 水90毫升
- 固態奶油30公克（1盎斯）
- 純巧克力150公克（5盎斯），切碎備用（見32頁）
- 香橙白蘭地2大匙

1 麵粉置於防油紙上過篩。

2 奶油、水和鹽放在湯鍋中煮至沸騰，熄火後將麵粉全部倒入鍋中，並用木匙立刻拌勻。將鍋子以小火加熱繼續拌打，直至麵糊均勻濃稠，且黏度會沾鍋但木匙可以輕易拉回的程度（見下圖步驟1-2）。

3 熄火後，等到稍微冷卻再分次打入兩顆蛋，記得要打勻後，才能再加入下一顆蛋。可酌量加入第三顆蛋，使麵糊的濃稠度達到剛好可自木匙上緩緩滴落的程度（見下圖步驟3-4）。

4 將麵糊用湯匙舀入裝有1公分（0.5吋）圓形擠花嘴的擠花袋中。在準備好的烘焙紙上將麵糊擠成團狀，每團間隔約5公分（2吋）。然後放入預熱好的烤箱烤20-25分鐘，或烤到酥脆爲止。用竹籤在烤好的泡芙底部戳洞。關掉烤箱，泡芙再度放回烤箱中5分鐘。烤箱的門不要關上。

5 咖啡奶油內餡的製作：鮮奶油加入其他材料打勻。泡芙橫向切開，用湯匙將咖啡奶油舀入下面的半片麵包內。

6 巧克力醬的製作：奶油加水煮沸，熄火後拌入巧克力和香橙白蘭地。做好的醬汁冷熱使用都適合，可直接澆在小泡芙上面，也可以裝成一壺自行取用。

烤箱溫度
200℃

烘焙時間
20-25分鐘

烘焙器皿
平坦且上過油的烘焙紙1張

份量
48球

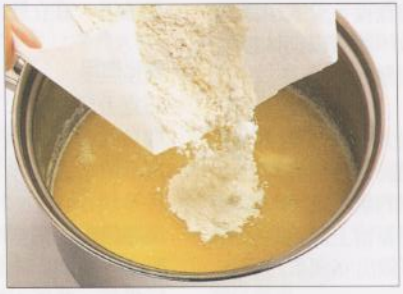
保存時間
未夾餡的泡芙放在真空保鮮罐內密封保存可放上24小時

冷凍保存時間
未夾餡的泡芙可以保存2個月。解凍後，在預熱至180℃的烤箱中加熱幾分鐘，就可回復原有的爽脆度

泡芙製作流程圖解



1 高筋麵粉置於防油紙上過篩。奶油和水放入厚底鍋中一起加熱融化，煮至水滾沸騰。



2 鍋子離火後，倒入麵粉。接著以小火加熱，一面用木匙快速攪打麵糊，打到呈現均勻泥狀且不會沾黏鍋壁的稠度。



3 麵糊冷卻後開始打入蛋。一次只打入一顆，等到完全打勻後再加入下一顆蛋。拌打到麵糊光滑柔順為止。

艾克力長形泡芙



鬆脆清爽的泡芙覆蓋著香濃的巧克力，內餡還夾滿香草口味的奶油。如此精緻的組合，讓艾克力泡芙登上了永不失寵的地位。

材料

泡芙部分

泡芙麵糊一份（見左頁小泡芙食譜）

巧克力糖霜

可可粉30公克（1盎斯）

細砂糖30公克（1盎斯）

水5大匙

糖霜粉180公克（6盎斯）

奶黃醬

牛奶500毫升

香草豆莢，對切備用

蛋黃6個

砂糖125公克（4盎斯）

中筋麵粉50公克（1.6盎斯），過篩

1 按照小泡芙食譜的做法製作泡芙麵糊。將麵糊用湯匙舀入裝有1公分（0.5吋）圓形擠花嘴的擠花袋中，在準備好的烘焙紙上，擠出每團7公分（3吋）的長條形麵糊，每條麵糊都要保持適當間隔。

2 放進預熱好的烤箱烤20-25分鐘，或烤到麵皮乾燥鬆脆爲止。趁溫熱時將艾克力泡芙縱剖成兩半，釋出裡頭的蒸氣。放在金屬架上冷卻。

3 巧克力淋面醬的製作：可可粉、細砂糖和水放入小型湯鍋中煮到沸騰，期間要不斷攪拌。離火後篩入糖霜粉，持續攪拌至醬汁混合均勻。

4 趁溫熱時，在艾克力泡芙的頂面蘸上一層巧克力淋面醬。蘸好後將巧克力醬面朝上，放在金屬架上冷卻凝固。

奶黃醬的製作

1 先將牛奶加上香草豆莢一同煮沸。離火後加蓋靜置15分鐘，使其入味。

2 蛋黃與糖一起打至濃稠均勻之後，再拌入麵粉。撈出香草豆莢，再將牛奶煮沸。（撈出的豆莢乾燥後，可以放入砂糖罐中，做成香草砂糖）

3 離火後，打入蛋漿，再以小火繼續加熱並持續攪打，直到漿液變稠。小火慢煮至少5分鐘，以確定麵粉煮熟才能去除生麵味道。

4 蓋上保鮮膜以免漿液表面形成薄膜，放在一旁冷卻。冷卻後的奶黃醬用湯匙舀入泡芙的下半塊，然後將兩片組合爲一，趁早食用。

烤箱溫度
200℃

烘焙時間
20-25分鐘

烘焙器皿
平坦且上過油的烘焙紙
1張

份量
12條

保存時間
做好後儘快食用



4 酌量打入第三顆蛋（不過應該只需半顆就夠了），將麵糊調到最適當的稠度——用木匙拉起麵糊時，麵糊會緩緩滴下。用剩的蛋可用來製作淋面醬。



在烘焙紙上擠出麵團

小泡芙疊成金字塔型，再澆淋巧克力醬食用



餅乾類

優雅的佛羅倫斯脆餅、豪華版的白蘭地小餅以及美國人最喜歡的美式手工餅乾，這類令人難以抗拒的小西點當然少不了以味道濃郁的巧克力來調味，例如廣受歡迎的義式手工巧克力脆餅，無論是搭配咖啡或甜點酒都令人再三回味。有些餅乾的製作過程雖然費時，但若事先計畫妥當，而且準備好的所有材料都在適合馬上料理的室溫狀態下，就可以有效縮短料理時間。手工製的餅乾也易於保存，所以不妨一次多烤個幾份或同時做出兩款不同的餅乾，也是省時省力的好方法。

佛羅倫斯脆餅

如此精緻的手工餅乾，烘烤起來卻一點也不費事。除了善用白巧克力和牛奶巧克力作為糖衣之外，也可以使用傳統一點的純巧克力。還可以利用融化後用剩的巧克力糊在餅乾上擠些簡單的花飾，做出讓人眼睛一亮的裝飾效果。

材料

餅乾部分

- 薄鹽奶油45公克（1.5盎斯）
- 雙品鮮奶油5大匙
- 細砂糖60公克（2盎斯）
- 榛果30公克（1盎斯）
- 杏仁片30公克（1盎斯）
- 綜合果皮和蜜漬櫻桃45公克（1.5盎斯），拌勻備用
- 中筋麵粉30公克（1盎斯）
- 鹽1撮

澆料部分

- 白巧克力60公克（2盎斯）
- 純巧克力60公克（2盎斯）

1 奶油、雙品鮮奶油和糖一同放到鍋中慢煮至沸騰。離火後，加入榛果、杏仁、果皮和糖漬櫻桃，拌勻好後再拌入麵粉和鹽。

2 使用圓形小湯匙舀取混好的麵糊，扣在準備好的烘焙紙上。每團麵糊間隔7公分（3吋）。接著用沾水的叉子壓平麵糊。

3 放進預熱好的烤箱中烤約10分鐘，或將餅乾邊緣烤成黃褐色爲止。形狀要更完美，可以用7公分（3吋）的切模迅速修整一下邊緣。將餅乾放在烘焙紙上冷卻5分鐘直到硬化，再小心移到金屬架上讓其完全冷卻。

4 巧克力分開融好後製成澆料（見33頁）。在餅乾底面塗上任一種巧克力醬，巧克力面朝上放在金屬架上凝固。趁巧克力尚未完全凝固前，用叉子或是糕餅刮刀在上頭刮出波浪圖案。最後在餅乾頂面用剩下的巧克力擠出線條裝飾。

烤箱溫度
180℃

烘焙時間
10分鐘

烘焙器皿
平坦且上過油的烘焙紙2張

份量
24片

保存時間
放在真空保鮮罐內密封保存可放上1星期



手工烘焙餅乾

罐子中的現烤小西點做法都十分容易，而且味道好得讓人一片接著一片。可以一次就先烤好兩、三批，吃不完就密封保存。



佛羅倫斯脆餅
（見左頁）

彩輪酥餅
（見88頁）

美式手工餅乾
（見86頁）



美式手工餅乾

這款餅乾一向是美國人的最愛，而且實至名歸，幾乎讓人無法抗拒。美國的每家糕餅鋪都有其獨門配方，味道各有千秋，此處提供的食譜也是數一數二的。想做出較薄脆的餅乾，可以在麵糊中加入2-3大匙水。

材料

- 固態奶油125公克（4盎斯）
- 香草細砂糖45公克（1.5盎斯）
- 紅糖90公克（3盎斯）
- 蛋1顆
- 香草精1小匙
- 中筋麵粉125公克（4盎斯）
- 小蘇打粉½小匙
- 鹽½小匙
- 純巧克力125公克（4盎斯），切成像豆子般的小塊（見32頁）
- 胡桃60公克（2盎斯），切碎

1 奶油加熱融化並拌入2匙糖，拌打到柔軟發泡。將蛋和香草精稍微拌勻後，一點一點地慢慢加入奶油液中。

2 麵粉、小蘇打和鹽一同過篩，拌入步驟2的奶油蛋漿中。接著拌入切碎的巧克力和胡桃粒。

3 舀取一小尖匙的麵糊扣到準備好的烘焙紙上，每團麵糊之間要保持適當間隔，讓餅乾烘烤時可以有足夠的膨脹空間。

4 餅乾連同烘焙紙一起放入預熱好的烤箱烤10-12分鐘，直到烤出淺淺的金褐色澤爲止。然後取出移置於金屬架上冷卻。

烤箱溫度
180℃

烘焙時間
每批10-12分鐘

烘焙器皿
平坦且上過油的烘焙紙2-3張

份量
約30片

保存時間
放在真空保鮮罐內密封保存可放1星期

白巧克力片餅乾

此為上述美式手工餅乾的應用變化，這款擁有牛奶糖口味的脆餅中加入了白巧克力糖塊，散發出濃厚香甜的風味。

材料

- 無鹽奶油125公克（4盎斯）
- 黃砂糖60公克（2盎斯）
- 紅糖75公克（2.5盎斯）
- 蛋1顆
- 香草精1小匙
- 中筋麵粉180公克（6盎斯）
- 小蘇打粉½小匙
- 鹽½小匙
- 白巧克力150公克（3盎斯），切成像豆子般的小塊（見32頁）
- 核桃60公克（2盎斯），切碎

1 奶油加熱融化後拌入2匙糖，打到柔軟發泡。蛋和香草精稍微打勻後，一點一點慢慢加入奶油液中。

2 麵粉、小蘇打和鹽一同過篩，拌入步驟2的奶油蛋漿中。接著拌入切碎的巧克力和堅果。

3 將麵團揉成3.5公分（1.5吋）的小球放在烘焙紙上，間隔距離爲2.5公分（1吋）。用手掌壓平麵團。

4 放進預熱好的烤箱烤10-12分鐘。烤好後，放在烘焙紙上冷卻幾分鐘，再移到金屬架上完全冷卻。

烤箱溫度
180℃

烘焙時間
10-12分鐘

烘焙器皿
平坦的烘焙紙2張，要加鋪矽膠紙

份量
18片

保存時間
放在真空保鮮罐內密封保存可放上1星期

巧克力花生醬餅乾

許多小朋友都愛不釋手的一款餅乾。花生醬讓這款餅乾有爽脆的口感及濃郁的香氣。

材料

無鹽奶油125公克（4盎斯）
紅糖90公克（3盎斯）
顆粒花生醬125公克（4盎斯）
蛋1顆
香草精1小匙
中筋麵粉180公克（6盎斯）
小蘇打粉½小匙
鹽½小匙
純巧克力125公克（4盎斯），切成像豆子般的小塊（見32頁）

1 奶油加糖一同加熱融化，拌打到柔軟發泡。再加入花生醬拌勻。蛋和香草精稍微打勻後，慢慢加入奶油液中。

2 麵粉、小蘇打和鹽一同過篩，拌入步驟1的奶油蛋漿中。再拌入切碎的巧克力。

3 用湯匙舀取麵糊倒扣在烘焙紙上，每球麵糊的間隔距離爲3.5公分（1.5吋），並用沾濕後的湯匙壓平麵糊。放進預熱好的烤箱烤10-12分鐘，烤好後放在金屬架上冷卻。

烤箱溫度
190℃

烘焙時間
10-12分鐘

烘焙器皿
平坦且上過油的烘焙紙2張

份量
18片

保存時間
放在真空保鮮罐內密封保存可放上1星期

摩卡酥餅

這款餅乾味道香醇，十分迷人。餅乾邊緣口感酥脆，中心部位卻綿密順口，幾乎入口即化。

材料

純巧克力325公克（11盎斯），稍微切碎（見87頁）
無鹽奶油125公克（4盎斯）
中筋麵粉90公克（3盎斯）
泡打粉½小匙
鹽½小匙
蛋4顆
細砂糖225公克（7.5盎斯）
即溶義式咖啡粉1大匙
香草精2小匙
純巧克力粒200公克（7盎斯）

1 巧克力和奶油一同用小火加熱融化（見34頁）。煮融後靜置一旁冷卻。

2 中筋麵粉、泡打粉和鹽一同過篩。

3 蛋加糖一同打到均勻濃稠，加入咖啡粉和香草精。再拌入融好的巧克力漿及混好的麵粉材料之後，再加入巧克力粒。將此混合料靜置於陰涼處約15分鐘。

4 將一大平匙的麵糊倒扣在準備好的烘焙紙上，每球麵糊約間隔5公分（2吋），讓餅乾有足夠的膨脹空間。

5 餅乾分批放進預熱好的烤箱烤10-12分鐘，或烤到餅乾發亮且頂面稍微裂開。餅乾仍留在烘焙紙上冷卻一下，然後再移置金屬架上。

烤箱溫度
180℃

烘焙時間
每批10-12分鐘

烘焙器皿
平坦的烘焙紙2-3張，再加鋪矽膠紙

份量
32片

保存時間
放在真空保鮮罐內密封保存可放上1-2星期



巧克力奶油酥餅



這款巧克力奶油酥餅具有入口即化的鬆綿口感，搭配水果沙拉或冰淇淋更是優雅出色。

材料

餅乾部分

細砂糖90公克（3盎斯）
鹽1撮
可可粉45公克（1.5盎斯），過篩
中筋麵粉225公克（7.5盎斯），過篩
無鹽奶油250公克（8盎斯），切成像豆子般的小塊

裝飾部分

純巧克力125公克（4盎斯）
白巧克力30公克（1盎斯）

1 餅乾：細砂糖、麵粉、鹽和可可粉裝碗拌勻，加入奶油，以指端抓揉做成麵團。

2 工作檯撒上薄薄一層麵粉，將麵團做成厚度5公釐的麵皮。接著以5公分（2吋）的心型切模切出一片片餅乾（可選擇其他切模形狀）。將切好的餅乾放到烘焙紙上，彼此間切勿碰觸。冷藏1小時。

3 放進預熱好的烤箱烤45分鐘或烤到餅乾變硬。餅乾仍留在烘焙紙上冷卻幾分鐘，再移到金屬架上完全冷卻。

4 裝飾：將兩種巧克力分別融好備用，白巧克力糊舀入紙質擠花袋中，然後在擠花袋的尖端剪出一個小洞。

5 將融好的純巧克力塗抹在餅乾上。趁乾透前，在餅乾上擠出白巧克力的弧線；想做出羽毛效果，可先擠成平行線條；想做出大理石紋路，則要拉出漩渦形狀（見47頁）。巧克力乾透後就可食用。

烤箱溫度
120℃

烘焙時間
45分鐘

烘焙器皿
平坦的烘焙紙2張，再加鋪矽膠紙

份量
36片小片的奶油酥餅

保存時間
未裹糖衣者放在真空保鮮罐內密封保存可放上1星期

彩輪酥餅

這款餅乾（包括此處建議的變化應用）的麵團放在冰箱冷藏可保存2星期，隨時都可以取出切片，烘烤出新鮮的酥餅。



材料

中筋麵粉375公克（12盎斯）
薄鹽奶油200公克（7盎斯）
細砂糖250公克（8盎斯）
蛋2顆
鹽1撮
香草精1小匙
純巧克力30公克（1盎斯），融好備用（見33頁）

1 中筋麵粉過篩，放在一旁備用。

2 奶油融化後拌入砂糖，打到柔軟發泡。蛋、鹽和香草精一起稍打勻，慢慢加到奶油液中。再拌入篩過的麵粉。

3 麵團分成兩半，融好的巧克力揉進其中的一半。將麵團分別包起來冷藏30分鐘。

4 將麵團放在兩張保鮮膜之間，做成寬7公分（3吋）、厚5公釐（0.25吋）大小。顏色較深的麵團疊在顏色較淺的麵團上，然後捲成瑞士捲的樣子。包緊冷藏4小時或冷凍1小時。

5 將變硬的麵團取出切成6公釐（0.37吋）的薄片。切好的薄片放在烘焙紙上，分批放進預熱好的烤箱烤8-10分鐘。趁熱將酥餅移到工作檯上或金屬架上冷卻。

變化應用

牛奶糖餅乾

將白砂糖換成250公克（8盎斯）紅糖，也不要用到巧克力。使用一塊完整的麵團，不必分半。將麵團做成寬7公分（3吋）、厚1公分（0.5吋）的長條形。麵團做好後，同樣依上述步驟4和5烘烤成酥餅。

烤箱溫度
190℃

烘焙時間
每批8-10分鐘

烘焙器皿
平坦且上過油的烘焙紙2-3張

份量
36片

保存時間
放在真空保鮮罐內密封保存可放上2星期

巧克力榛果薄餅

這款薄薄的捲餅可以做成餅乾盒子，用來盛裝水果或冰淇淋。當成零嘴點心，還可在餅乾上用巧克力糊擠出圖案，強調巧克力的風味。

材料

榛果90公克（3盎斯），烘烤備用（見38頁）
細砂糖100公克（3.5盎斯）
薄鹽奶油60公克（2盎斯）
可可粉5小匙
雙品鮮奶油3大匙
蘭姆酒2大匙
大顆蛋的蛋白2個
中筋麵粉45公克（1.5盎斯）
純巧克力30公克（1盎斯），裝飾用

1 將三分之一的榛果切碎，置於一旁備用。其他榛果加上砂糖細細磨碎。

2 奶油融化後拌入砂糖與細榛果粒、可可粉、雙品鮮奶油和蘭姆酒。加入蛋白，只要拌勻即可。麵粉置於混合料上過篩並拌入。

3 在準備好的烘焙紙上畫出四、五個圓圈，每個圓圈的直徑爲11公分（4.5吋），間隔爲5公分（2吋）。舀取略少於一大平匙的麵糊倒扣在圓圈中央，再用湯匙背面薄薄鋪展開來。撒上幾片剛剛預留下來的碎榛果。

4 分批將麵糊放進預熱好的烤箱烤5分鐘，直到薄餅邊緣的顏色正要開始變深。

5 用調板刀取出薄餅，動作迅速地放在擀麵棍上（若想要做成餅乾籃子，可以放入杯子裡，金屬圓筒或紙筒也可以用上）。在打開的烤箱中放入烘焙紙，保持薄餅的溫度和柔軟度。

6 巧克力加熱融化（見33頁），灌入紙質擠花袋中（見46頁）。等烤餅冷卻變脆後再擠上巧克力花紋裝飾。

烤箱溫度
220℃

烘焙時間
每批5分鐘

烘焙器皿
平坦且上過油的烘焙紙2張，並撒上麵粉

份量
16片

保存時間
放在真空保鮮罐內密封保存可放1星期



椰子杏仁蛋白酥

這是一款嚐勁十足、加入椰子口味的巧克力小西點。建議製作時，先將半片餅乾裹上純巧克力或白巧克力，然後再擠上另一個對比色的巧克力線條花飾。你也可以只在餅乾底面蘸上融化的巧克力，就像巧克力蛋白酥的做法一樣（見81頁）。

材料

- 歐式純巧克力125公克（4盎斯）
- 蛋白2個
- 鹽1撮
- 砂糖100公克（3.5盎斯）
- 乾燥椰子粉180公克（6盎斯）
- 香草精1小匙
- 純巧克力及白巧克力各60公克（2盎斯），裝飾用

1 巧克力加熱融好（見33頁），放在一旁備用。

2 蛋白加鹽同打，打成泡沫柔軟的濕性發泡狀態。加入3-4大匙砂糖，繼續拌打到混合料呈現油亮的光澤且質地變硬爲止。拌入剩下的砂糖，再加入巧克力，最後才是椰子和香草精。

3 用圓形湯匙舀取一匙蛋白料倒扣在烘焙紙上，每球要間隔2.5公分（1吋）。放進預熱好的烤箱烤15-18分鐘，烤到蛋白酥的外緣部分已烤乾、但中心部分仍鬆軟柔潤。

4 將裝飾用的兩色巧克力分別融好（見33頁）。將半片餅乾裹上任何一色的巧克力後，放在矽膠紙上待乾。

5 剩下的巧克力分別舀入紙質擠花袋中，在餅乾表面擠出相反顏色的巧克力線條圖案，作爲最後裝飾。

烤箱溫度
150℃

烘焙時間
15-18分鐘

烘焙器皿
平坦的烘焙紙2張，再加鋪矽膠紙

份量
24片

保存時間
放在真空保鮮罐內密封保存可放4-5天



巧克力杏仁蛋白酥

這款美味的蛋白酥外鬆內軟，令人驚豔。還可拿來夾上覆盆子果醬或是甘那許巧克力醬（見136頁），都十分對味好吃。

材料

- 糖霜粉225公克（7.5盎斯）
- 可可粉30公克（1盎斯）
- 碎杏仁粒125公克（4盎斯）
- 蛋白4個
- 細砂糖30公克（1盎斯）

1 糖霜粉和可可粉一起過篩後，將碎杏仁粉在可可糖粉上過篩。將蛋白打成柔軟的泡沫狀後，再加入細砂白糖打到泡沫變硬。用一把大型的金屬湯匙輕輕拌入糖粉混料。

2 拌好後將材料灌入裝上1公分（0.5吋）擠花嘴的擠花袋中。在烘焙紙上擠出直徑約2.5公分（1吋）的圓球，每球間隔2.5公分（1吋）。置於室溫下15分鐘。

3 放進預熱好的烤箱烤10-12分鐘。烤箱門稍微打開一點以釋出蒸氣。從烤箱取出蛋白酥，放上幾分鐘後再從紙上剝除。

烤箱溫度
180℃

烘焙時間
10-12分鐘

烘焙器皿
平坦的烘焙紙2張，加鋪矽膠紙

份量
36片

保存時間
放在真空保鮮罐內密封保存可放3-4天

巧克力胡桃酥餅

這款如威化餅般輕薄的奶油酥餅，是老少咸宜的小點心。使用其他堅果（如榛果或核桃）做出來的酥餅，效果也同樣好。

材料

中筋麵粉200公克（7盎斯）
鹽½小匙
可可粉30公克（1盎斯）
蘇打粉½小匙
無鹽奶油150公克（5盎斯）
紅糖150公克（5盎斯）
砂糖30公克（1盎斯）
蛋黃1個
香草精1小匙
胡桃90公克（3盎斯），切成極碎

1 麵粉、鹽、可可粉和蘇打粉一起過篩備用。

2 奶油打到滑軟，加入兩種糖後繼續攪拌均勻。拌入蛋黃和香草精，再拌入步驟1的混合料及碎胡桃粒。手沾上一點麵粉後，將麵團做成直徑5公分（2吋）的香腸形狀。

3 麵團用保鮮膜包裹冷藏2小時，或放入冷凍庫約1小時，直到麵團已經變得相當硬爲止。

4 用一把薄而銳利的刀子，將麵團分切成厚約2.5公釐的薄片。將薄片放在準備好的烘焙紙上，分批放進預熱好的烤箱烤8-10分鐘。切記別烤過頭了。

5 從烤箱取出餅乾後，再移置於平坦的平面上冷卻，冷卻後餅乾會變脆。

烤箱溫度
190℃

烘焙時間
每批8-10分鐘

烘焙器皿
平坦的烘焙紙2-3張，加鋪矽膠紙

份量
28片

保存時間
放在眞空保鮮罐內密封保存可放1星期

冷凍保存
生麵團冷凍保存可以放上1-2個月

杏巧義式脆餅

在義大利北部地區享用這款硬脆餅時，總會配上一小杯的「聖多甜酒」。蘸點這種甜酒食用，可以稍微軟化脆餅的質地，又能讓餅乾吸飽濃濃的酒香！

材料

杏仁125公克（4盎斯）
中筋麵粉300公克（10盎斯）
泡打粉1小匙
鹽½小匙
細砂糖180公克（6盎斯）
橘皮½個，切成極碎
蛋2顆
蛋黃2個
純巧克力90公克（3盎斯），切成像豆子般的小塊（見32頁）
蛋白1個，稍微打過

1 將杏仁放在未上過油的烘焙紙上，放進預熱的烤箱約烤10分鐘。冷卻後將一半的杏仁粗略切碎，一旁備用。

2 剩下的杏仁用食物處理機或果汁機磨成碎粉。麵粉、泡打粉和鹽裝碗過篩，再拌入砂糖、核仁粉和碎橘皮。在混好的乾性材料中間挖空成井狀，中間加入蛋和蛋黃。自中心部分開始攪拌，一點一點拌入麵粉，直到所有材料都拌勻爲止。接著加入顆粒較粗的碎核仁和巧克力碎片。

3 將麵團倒扣在撒了薄薄一層麵粉的工作檯上，處理麵團時力道盡可能輕柔。將麵團分成四等分，每一等分都揉成約23×4公分（9×1.5吋）的香腸形狀，再刷上蛋白。將此四份麵團放在上過油的烘焙紙上，彼此要空出距離。然後放進預熱好的烤箱中烤20分鐘。取出麵團後，將烤箱的設定溫度調低。

4 麵團斜切成厚約1公分（0.5吋）的薄片。將薄片放在未上油的烘焙紙上。

5 送進烤箱烤25-30分鐘，期間要翻面一次。將烤好的餅乾從烤箱取出，留在烘焙紙上等其完全冷卻。

烤箱溫度
190℃；烤餅乾時爲140℃

烘焙時間
第一次20分鐘
第二次25-30分鐘

烘焙器皿
平坦、上過油且撒上麵粉的烘焙紙1張；平坦但沒有上過油的烘焙紙1-2張

份量
40片

保存時間
放在眞空保鮮罐內密封保存可放2-3星期

派與塔

利用鬆脆的派殼或酥脆的餅乾外殼來夾滿奢華的巧克力，可以創作出無懈可擊的甜點組合。這類糕點有太多美味的選擇，從用水果帶出巧克力風味的巧克力蜜梨塔，到佐以泡沫鮮奶油、口感輕柔似羽毛的巧克力戚風派，以及強調巧克力口味的巧克力香蕉派等，都各具特色。冰淇淋和泡沫鮮奶油是甜點派的經典良伴，尤其是與巧克力相佐時，特別能帶出巧克力的獨特香氣。

密西西比慕得派



這是美國南方料理中最受歡迎的食譜。清爽酥脆的蛋皮裹住濃濃的巧克力餡，仔細品嘗還有一股淡淡的咖啡香。

材料

派殼部分

巧克力核桃派皮麵團一份（見96頁）

內餡部分

固態奶油150公克（5盎斯）
純巧克力30公克（1盎斯），切碎（見32頁）
可可粉6大匙，過篩
即溶義式咖啡粉2小匙
蛋3顆
細砂糖250公克（8盎斯）
酸奶油2大匙
黃金糖漿3大匙
香草精1小匙
白巧克力捲片、牛奶巧克力捲片和純巧克力捲片，裝飾用（見43頁）

1 派皮麵團的溫度要與室內溫度相同。工作檯撒上薄薄一層麵粉，將麵團稍微揉過後擀開。派皮鋪在備妥的派盤裡，再稍微做薄一點，厚度要比巧克力核桃派的派皮稍薄。利用準備內餡的空檔，將派殼放入冰箱冷藏。

2 烘焙紙放入烤箱底部第三層，烤箱預熱備用。

3 內餡製作：奶油放入小鍋中以溫火慢慢加熱溶解。離火後拌入巧克力、可可粉和咖啡粉，繼續攪拌至巧克力溶解。置於一旁備用。

4 蛋加糖一同打到均勻柔滑，加入酸奶油、黃金糖漿和香草精，然後將步驟3的巧克力奶油漿倒入拌勻。

5 做好的內餡倒入派殼中，將派放在已烤熱的烘焙紙上，放進預熱好的烤箱烤35-40分鐘，或烤到內餡膨起且周圍變得稍微焦脆即可。將派取出置於金屬架上冷卻。冷卻過程中，內餡會縮小一點點，有時還可能會出現裂痕。

6 盛出享用前，可以用巧克力捲片來妝點。同時使用不同顏色的巧克力捲片，裝飾效果更令人讚嘆。搭配香草冰淇淋一起吃，是最好的選擇。



烤箱溫度
180℃

烘焙時間
35-40分鐘

烘焙器皿
使用上過油的活動底部派盤1個，深3.5公分（1.5吋）、直徑爲23公分（9吋）

份量
8-10片

保存時間
置於冰箱冷藏可以存放2天

密西西比慕得派

這款深黑色的巧克力派，用香甜的派殼包裹住以兩種巧克力製作出來的香滑內餡。運用優雅的巧克力捲片作為裝飾，更具有畫龍點睛的效果。



巧克力大捲片為派的造型加分不少

香甜柔滑的內餡是此派英文名稱的由來

巧克力慕斯派



由於添加了細粉狀的榛果，使這道派的派殼本身就口感十足，口味也相對升級。烘焙內餡是以蛋、鮮奶油及巧克力製成，送入烤箱烘烤前還加了白蘭地或蘭姆酒，奢華享受無以倫比。

材料

派殼部分

榛果60公克（2盎斯），烘烤去皮（見38頁），再磨碎

細砂糖30公克（1盎斯）

中筋麵粉165公克（5.5盎斯），過篩

薄鹽奶油125公克（4盎斯），切成塊狀

小型蛋1顆，稍微打勻

冰水少許

內餡部分

純巧克力或半甜巧克力125公克（4盎斯）

固態奶油60公克（2盎斯）

蛋2顆

細砂糖100公克（3.5盎斯）

麵粉2大匙

雙品鮮奶油4大匙

蘭姆酒或白蘭地1½大匙

裝飾部分

純巧克力捲片（見43頁）

可可粉

1 派殼製作：磨碎的榛果、麵粉和砂糖裝入大碗，加入奶油並用手指將混合料揉至像麵包屑般。加入足夠的蛋液做成較硬的麵團（應該具有黏性），必要時可加點水。

2 將麵團放到撒上麵粉的工作檯上揉成球狀，用保鮮膜包裹放入冰箱冷藏30分鐘。

3 烤箱以高溫預熱，將烘焙紙放入烤箱底部第三層。麵團在撒了麵粉的工作檯上擀開後，鋪在派盤中，底部並用叉子刺戳。加襯一張防油紙，用乾燥的豆子壓住（這是爲了要燜烤派殼）。

4 將派盤放在烤熱的烘焙紙上烤10分鐘，將烘焙紙和豆子拿開後再續烤5-8分鐘。取出放在金屬架上冷卻。將烤箱轉到低溫。

5 內餡製作：巧克力和奶油一同加熱融化好（見34頁），放到一旁冷卻備用。取一個大隔熱碗以隔水加熱的方式，將蛋和砂糖一同拌打10分鐘，或打到打蛋器拿起時可拉出蛋絲來即可。麵粉置於蛋液上方過篩並拌勻，接著拌入巧克力、鮮奶油和酒。

6 做好的內餡倒入派殼中，將派放在已經烤熱的烘焙紙上烤15分鐘。烤好後取出放到金屬架上冷卻。

7 在派的頂面裝飾巧克力捲片，並篩上薄薄一層可可粉作爲表層裝飾。

烤箱溫度
200℃，之後再調低爲190℃

烘焙時間
派殼需15-18分鐘；整個派需要15分鐘

烘焙器皿
使用上過油的活動底部派盤1個，深3.5公分（1.5吋）、直徑爲23公分（9吋）

份量
8片

保存時間
置於冰箱冷藏可存放2天，不過烤好後立即食用最佳

表層裝飾
巧克力慕斯派的頂面在冷卻過程中會出現裂縫，因此利用巧克力大捲片及薄薄的一層可可粉，就可巧妙地遮住這個瑕疵，同時也讓人有截然不同的感受。





巧克力戚風派



這道派使用柔滑香濃的巧克力奶蛋漿為內餡。由於添加了充分打發的蛋白，為這道派增添了如羽毛般輕盈的口感。

材料

酥餅派殼部分

消化餅乾150公克（5盎斯），壓碎

榛果、胡桃或杏仁100公克（3.5盎斯），磨碎

無鹽奶油90公克（3盎斯），加熱融化

內餡部分

吉利丁粉2小匙

冷水2大匙

蛋2顆，蛋白蛋黃分開

細砂糖150公克（5盎斯）

牛奶250毫升

純巧克力200公克（7盎斯），切成小塊（見32頁）

香草精2小匙

雙品鮮奶油300毫升

鹽1撮

裝飾部分

雙品鮮奶油150毫升，打發

純巧克力捲片（見43頁）

1 將碎餅乾和核果碎粒裝碗，倒入奶油並用叉子拌勻。倒入派盤中，沿著周緣和底部將材料壓成厚度均勻的酥餅派殼。

2 將酥餅派殼放入預熱好的烤箱烤10分鐘以上。取出放在金屬架上冷卻後，再放入冰箱冷藏直至需要用到爲止。

3 內餡製作：吉利丁粉與水放入杯中，靜置5分鐘使吉利丁粉膨脹。以隔水加熱法，加熱溶解吉利丁粉。

4 蛋黃拌入90公克（3盎斯）的砂糖打勻，牛奶煮沸後倒入蛋液中繼續攪打，再將奶蛋液倒回湯鍋中。以低溫加熱，用木匙持續攪拌，直到蛋奶液變得濃稠、可以裹住湯匙的程度爲止。切勿煮沸，否則會結塊。離火後，在蛋奶醬中拌入吉利丁。然後加入巧克力塊和香草精繼續拌勻。放到一旁冷卻備用。

5 稍微打發鮮奶油，再用大型金屬湯匙將之拌入冷卻的巧克力混合料中。蛋白加鹽打到泡沫變硬，加入剩下的砂糖並打至硬性發泡的程度。將蛋白小心拌入，只要拌勻即可，千萬不要攪拌過頭。將此內餡醬倒入備妥的酥餅派殼中，也可用調板刀將表面順平。將派冷藏約2小時或直到內餡凝固。食用前，再從冰箱取出即可。

烤箱溫度
180℃

烘焙時間
10分鐘

烘焙器皿
使用上過油的活動底部派盤1個，深3.5公分（1.5吋）、直徑爲23公分（9吋）

份量
8片

保存時間
置於冰箱冷藏可以存放2天

警告
此食譜中含有生蛋白（見9頁）



表層裝飾
將泡沫鮮奶油擠成薔薇花飾，環繞於巧克力戚風派的周緣點綴，小巧的巧克力捲片與底下的巧克力派更有遙相呼應的效果。

巧克力核桃派



這道派是由美國人最愛的「核桃派」變身而來。黑色的巧克力內餡還加了蘭姆酒來提味。

材料

派殼部分

中筋麵粉190公克（6.5盎斯），過篩
細砂糖2大匙
鹽½小匙
無鹽奶油100公克（3.5盎斯）冷藏後切成小塊
蛋黃1個
冰水2大匙

內餡部分

固態奶油60公克（2盎斯）
可可粉2大匙
黃金糖漿250毫升
蛋3顆
紅砂糖90公克（3盎斯）
蘭姆酒2大匙
核桃果仁250公克（8盎斯）

1 製作派殼：麵粉、糖和鹽過篩後一起裝碗。用手指將奶油揉進麵粉內，至混合料看起來類似燕麥片爲止。加入蛋黃和水用叉子輕輕拌勻，直到麵團變成具有黏性的塊狀。

2 將麵團揉成球狀，用保鮮膜包裹放入冰箱冷藏30分鐘。然後將麵團擀開鋪在派盤上。利用製作內餡的時間，將派殼放入冰箱冷藏。

3 預熱過程中，在烤箱內放一張烘焙紙。內餡：以慢火融化奶油，離火後拌入可可粉和黃金糖漿。蛋、糖和蘭姆酒一起輕輕打勻，再拌入奶油糖漿。將一半量的堅果切碎加入。混合料倒入派殼中，剩下的堅果鋪排在派的表層。

4 將派放在已烤熱的烘焙紙上，在預熱好的烤箱內烤35-40分鐘，或烤到內餡開始凝固。若派殼烤得過焦，可用錫箔紙將派蓋起來。趁熱吃或溫度與室溫相同時享用最佳。

烤箱溫度
180℃

烘焙時間
35-40分鐘

烘焙器皿
使用上過油的活動底部派盤1個，直徑爲 24公分（9.5吋）

份量
8-10片

保存時間
裝在真空保鮮罐內放入冰箱冷藏可放2天

巧克力水果塔

這道引人垂涎的水果塔中，放滿了奶油和新鮮水果。巧克力口味的派殼簡單好做：材料可一起放在同一個鍋中拌勻。



材料

塔殼部分

薄鹽奶油150公克（5盎斯），切成小塊
紅砂糖60公克（2盎斯）
可可粉3大匙
中筋麵粉250公克（8盎斯）
小顆蛋的蛋白1個

內餡與裝飾

紅醋栗果凍150公克（5盎斯）
水1大匙
雙品鮮奶油150毫升，稍微打發
新鮮漿果750公克（1.5磅）
巧克力葉片（見43頁）

1 塔殼製作：奶油、糖和可可粉放入湯鍋中一同攪拌，並以低溫加熱到奶油融化且與其他材料混勻爲止。離火後，拌入麵粉，接著再加入適量的蛋白做成硬麵團。用保鮮膜包裹後放入冰箱冷藏15分鐘。

2 冷藏後的麵團均分成8球，上下都用保鮮膜墊著再擀開。使用圓形餅乾切模將麵皮切成圓形。

3 把圓形麵皮鋪在塔模內，底部用叉子戳刺，冷藏15分鐘。

4 塔殼放入預熱好的烤箱烤20-25分鐘。取出後整盤放到金屬架上冷卻，然後再小心地將塔殼從模子中取出。

烤箱溫度
180℃

烘焙時間
20-25分鐘

烘焙器皿
6公分（2.5吋）的塔模8個

份量
8個

保存時間
未夾餡的塔殼，緊緊包好後置於冰箱冷藏可存放3天

水果塔成品

紅醋栗果凍加水以溫火加熱溶解，做成紅醋栗淋面醬。塔殼內先刷上薄薄一層醬汁。鮮奶油打到濕性發泡後灌入派殼內，再把漿果堆疊在鮮奶油上，同樣刷上一層紅醋栗淋面醬。最後將巧克力葉片插在漿果中作裝飾。



純巧克力做成的葉片與漿果的顏色形成鮮明對比

刷上紅醋栗淋面醬，讓漿果閃閃發亮，更為誘人

巧克力蜜梨塔





西洋梨與巧克力的組合，效果出奇得好。這也說明了為什麼會有這麼多道甜點的食譜，都喜歡以這種組合為基調。在本食譜中，我們選用的是杏仁口味的派殼。選用材料時，要挑選結實、完熟的甜點用西洋梨，例如「考蜜斯」或「威廉斯」這兩個品種。

材料

派殼部分

- 中筋麵粉165公克（5.5盎斯），過篩
- 細砂糖30公克（1盎斯）
- 碎杏仁30公克（1盎斯）
- 鹽½小匙
- 無鹽奶油125公克（4盎斯），冷藏後切成小塊
- 冰水3-4大匙

內餡部分

- 甜點西洋梨4-5個，視大小而定
- 細砂糖1½大匙
- 無鹽奶油90公克（3盎斯）
- 可可粉45公克（1.5盎斯）
- 蛋1顆
- 砂糖180公克（6盎斯）
- 中筋麵粉45公克（1.5盎斯）
- 香草精1小匙
- 糖霜粉，裝飾用

1 派殼製作：麵粉、砂糖、碎杏仁和鹽篩好後一同裝碗。用手指將奶油揉進麵粉內，直到混合料感覺像麵包細屑爲止。加入蛋黃和適量的水，再用叉子輕輕攪拌均勻，直到麵團變成具有黏性的團塊爲止。

2 將麵團放到工作檯上很快揉成球狀，用保鮮膜包裹放入冰箱冷藏至少30分鐘。

3 平檯上撒上薄薄一層麵粉，將麵團辭開後，鋪入備妥的派盤中。利用製作蜜梨餡的時間，將派殼放入冷凍庫中冷凍。

4 西洋梨去皮、去心並切成4等分。用叉子稍微戳刺派殼，再撒上些細砂糖。在未經烘烤的派殼上將梨子排好，然後放進預熱好的烤箱烤15分鐘。自烤箱取出後置於金屬架上冷卻，直到溫度降至可以裝填餡料。

5 趁著此時完成內餡的製作。融好的奶油加入可可粉拌勻。蛋加糖同打之後，再將巧克力奶油倒入拌勻。將麵粉置於混合料上過篩並拌入，加入香草精拌勻。將內餡倒到梨子上面，並使用調板刀盡量將表面順平。

6 將蜜梨塔放回烤箱續烤15分鐘，或烤到內餡凝固。取出移到金屬架上冷卻，食用前可在派的表層撒上薄薄一層糖霜粉裝飾。

烤箱溫度
200℃

烘焙時間
底座和梨子需要15分鐘；加上巧克力內餡後需要15-20分鐘

烘焙器皿
直徑 23公分（9吋）的活動底部派盤一個，內部要上油

份量
8-10片

保存時間
置於冰箱冷藏可以存放2天



巧克力香蕉派



這道派堪稱「料多實在」——餅乾底座上鋪有細細拌勻的巧克力與奶油，還夾有一層濃滑的太妃糖漿，表層則鋪排著新鮮的香蕉片，再擠上厚厚一層泡沫鮮奶油，更有好吃又好看的巧克力捲片裝飾。

材料

內餡部分

- 400毫升的加糖煉乳2罐
- 純巧克力或苦甜巧克力150公克（5盎斯），融好備用（見33頁）
- 雙品鮮奶油125毫升
- 香草精1小匙

餅乾派殼

- 消化餅乾260公克（8.5盎斯），壓碎
- 薄鹽奶油90公克（3盎斯），融好備用

澆料

- 成熟小香蕉3條
- 雙品鮮奶油300毫升，打發
- 純巧克力、牛奶巧克力及白巧克力捲片（見43頁）
- 可可粉少許，裝飾用

1 在煉乳罐上開個小洞。準備大小適當的鍋子，加入適量的水將兩罐煉乳放入（水量剛好淹至罐頭的高度即可）。水煮沸後轉成小火，鍋蓋稍微打開再慢煮2小時。必要時可以再加些水。將煉乳罐取出冷卻。

2 餅乾派殼的製作：餅乾屑裝碗再倒上融好的奶油，拌勻後放入備妥的派盤中壓成緊實的一層派殼——先從周緣壓起，最後才壓底部。放進預熱好的烤箱烤10分鐘，烤好後取出置於金屬架上稍微冷卻後，再放入冰箱冷藏備用。

3 繼續製作內餡。巧克力溫度降至微溫，將雙品鮮奶油打發至適當的濃稠度後拌入巧克力中，再拌入香草精。將巧克力漿倒入餅乾派殼中，均勻鋪平。放進冰箱冷藏，使內餡凝固。

4 打開已冷卻的煉乳罐，此時煉乳應已煮成太妃糖的色澤。將2罐煉乳倒在碗內打至滑順後，再倒入已鋪好巧克力的派殼中，冷藏備用。

5 端出食用時，再淋上澆料。將香蕉切片鋪在太妃糖漿上面，再倒入厚厚一層鮮奶油。最後放上巧克力捲片，撒上一層薄薄的可可粉裝飾。

烤箱溫度
180℃

烘焙時間
10分鐘

烘焙器皿
使用上過油的活動底部派盤1個，深3.5公分（1.5吋）、直徑爲23公分（9吋）

份量
10-12片

保存時間
未加香蕉及奶油澆料的派，置於冰箱冷藏可放2天

事前作業
可於前一天先煮好太妃煉乳，冷藏備用



熱巧克力甜品

寒冷的冬天，還有什麼比得上一盅熱呼呼的巧克力甜品更能驅走寒意呢？巧克力的香氣瀰漫在空氣裡，挑動著味蕾，令人迫不及待地想要一嘗爲快！這裡收錄了許多讓人食指大動的暖冬甜品，從輕柔似羽毛的舒芙蕾，到散發著橘子香氣的美味蒸布丁都包括在內。至於應付某些特殊場合，則可以選用以濃郁巧克力奶油作爲夾餡、外形優雅、口感薄脆的可麗餅；香味四溢的巧克力蘭姆酒香鍋也是上上之選。這些讓人甜在嘴裡、暖在心裡的冬日甜品都是度過寒冬的最佳享受。

巧克力蘭姆酒香鍋

最能滿足巧克力哈客癮頭的一道甜品。在餐桌中心擺上一鍋暖暖的巧克力火鍋，配上一大拼盤的蛋糕、酥餅、新鮮水果和專用的甜食叉。巧克力鍋也可以加上各式甜酒或烈酒調味，增加巧克力醬汁的香氣。

材料

細砂糖125公克（4盎斯）
水125毫升
歐式純巧克力180公克（6盎斯）
固態奶油60公克（2盎斯）
萊姆酒50毫升
磅蛋糕、天使海綿蛋糕或原味蛋糕，切成2.5公分（1吋）見方的方塊
手指餅乾或其他原味餅乾
新鮮的整顆草莓、新鮮鳳梨或西洋梨切片、醋栗、橘子瓣、櫻桃及其他水果

1 糖和水放入鍋中以小火加熱，慢慢攪拌至砂糖完全溶解。熄火移開後，放在一旁冷卻。

2 巧克力加入奶油一同加熱融化（見34頁）。將煮好的巧克力漿拌入糖漿中。

3 食用時，將巧克力鍋放入微波爐中加溫，或是採隔水加熱法。將萊姆酒加入巧克力漿中拌勻後，倒入巧克力專用鍋或是保溫鍋中。巧克力鍋要趁熱吃，搭配的火鍋料包括各種水果、餅乾和蛋糕塊。

註：吃到一半時，有時需要將巧克力再加熱一下。如果你使用的是底下有酒精燈加熱的專用鍋或是保溫火鍋的話，請勿持續加熱過久，否則巧克力會因過熱而結塊。

份量
6-8人份

保存時間
巧克力蘸醬鍋放在冰箱冷藏可存放2天



水果、蛋糕與餅乾的漂亮拼盤，蘸取巧克力醬汁享用時更令人滿足





巧克力蘭姆酒香鍋
準備可以一口就吃下的各式水果與蛋糕，當作巧克力火鍋配料。

鳳梨丁

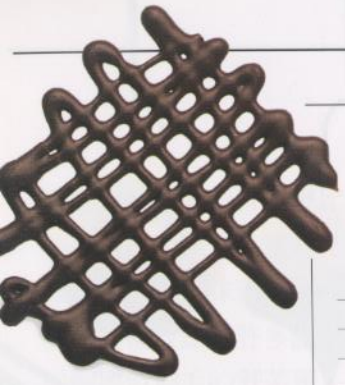
蘋果丁

哈密瓜球

原味蛋糕丁

奇異果片

質地堅實的水果丁，不會自甜點叉上鬆脫掉落



巧克力麵包布丁

奶油麵包布丁有了柔滑的巧克力蛋奶醬增色，就不再只是一道普通的幼稚園點心了。

材料

雙品鮮奶油250毫升
牛奶250毫升
鹽½小匙
可可粉25公克（0.75盎斯）
蛋3顆
砂糖125公克（4盎斯）
香草精1小匙
軟圓麵包或是小圓餐包3個
無鹽奶油30公克（1盎斯），放軟

1 鮮奶油、牛奶和鹽放入厚底鍋中同煮，慢慢煮到沸騰，然後熄火。可可粉過篩後拌入牛奶中。蛋加砂糖一起拌打，再打入可可奶及香草精。

2 餐包切成薄片後塗上奶油。將足夠數量的麵包片排在蛋奶酥烤盤上，讓麵包稍微高出烤盤邊緣。巧克力蛋奶醬沿著邊緣澆上。要做這道甜點，可在預定烘焙的1-2小時前先準備到這個步驟。

3 將烤盤放入大烤盤中，在大烤盤中注入熱水至內緣半滿的高度。

4 放進預熱好的烤箱烤40分鐘，或烤到變硬。如果甜點頂面不夠焦脆，可以放到烤架上將甜點的邊緣烤脆。視個人口味，搭配一壺香濃的鮮奶油享用。

烤箱溫度
160℃

烘焙時間
40分鐘

烘焙器皿
1公升（1.25吋）的蛋奶酥專用烤盤，以奶油上油

份量
6人份

事前作業
可於烘焙前1-2小時將布丁準備好

巧克力舒芙蕾

這道甜點有綿細輕柔的口感，香味濃郁的巧克力還帶著一股酒香，顯得更為奢華了。



材料

純巧克力100公克（3.5盎斯）
玉米粉3大匙
牛奶250毫升
細砂糖60公克（2盎斯）
香橙白蘭地、君度橙酒或古拉索橙酒3大匙
無鹽奶油30公克（1盎斯）
蛋白5個
鹽1撮
蛋黃3個

佐料

香草魔力霜降（見134頁）或打發過的鮮奶油175毫升

1 將巧克力弄碎後融好（見33頁）。放在一旁備用。

2 幾大匙的牛奶與玉米粉攪拌呈糊狀後，再慢慢加入剩下的牛奶。將之倒入鍋中，加入一半量的砂糖後煮沸，期間要不斷攪拌。沸騰1分鐘後離火。拌入巧克力及甜酒。表面上滴上幾滴奶油後，放在一旁待其降至微溫。

3 蛋白加鹽一起拌打，直到呈泡沫柔軟的濕性發泡狀態。加入剩下的砂糖，並繼續打到蛋白變硬且發亮。

4 一次一個地將蛋黃打入步驟2的巧克力混合料中，接著拌入一大匙蛋白。然後用大的金屬湯匙，小心拌入剩下的蛋白。

5 將步驟4的混合料倒入蛋奶酥烤盤中，放進預熱好的烤箱正中央烤上35分鐘，或烤到舒芙蕾鼓起，且頂面焦脆但中心質地仍濕潤有彈性的程度即可。

6 出爐後立刻享用，並以香草魔力霜降或泡沫鮮奶油相佐。

烤箱溫度
190℃

烘焙時間
35分鐘

烘焙器皿
1公升的蛋奶酥烤盤，並以奶油上油且撒上薄薄一層細砂糖，再以寬10公分（4吋）的矽膠紙圍成一圈，同樣以奶油上油並撒上薄薄一層細砂糖

份量
4人份

巧克力杏香可麗餅

口味變化豐富的夾餡，將簡單的可麗餅變得與眾不同。結合巧克力與杏仁香氣，在柔滑的巧克力奶油中攙入餅乾碎屑，更為這款可麗餅增添了鬆脆的口感。你也可以隨著個人喜好，省略白蘭地點火燃燒的步驟。





材料

可麗餅部分

- 中筋麵粉125公克（4盎斯）
- 鹽¼小匙
- 蛋3顆
- 牛奶250毫升
- 無鹽奶油2大匙，融好後作為上油用

內餡部分

- 牛奶275毫升
- 蛋黃3個
- 細砂糖75公克（2.5盎斯）
- 中筋麵粉30公克（1盎斯）
- 純巧克力75公克（2.5盎斯），切碎
- （見32頁）
- 杏仁甜酒1大匙，例如杏仁香甜酒（Amaretto di Saronno）
- 鮮奶油150毫升，稍微打發過
- 杏仁餅60公克（2盎斯），壓碎
- 融化的奶油，用刷子上油用
- 砂糖少許，用於最後撒在表層
- 白蘭地3-4大匙，點火燃燒用

1 可麗餅的製作：麵粉和鹽一同篩進碗中，中間挖成井狀後於洞中加入蛋和牛奶，然後從中心處開始攪打，慢慢將材料拌勻。然後加入融好的奶油，切勿拌得過久。做好的麵漿放在一旁約20分鐘，此時應會呈現較稀的乳脂狀。可視需要加入幾大匙水來稀釋。

2 在23公分（9吋）的可麗餅專用煎鍋或是其他煎鍋內刷上一層奶油，將鍋子加到極熱（滴上麵漿時會立刻滋滋作響）。將一調羹份量的麵漿澆到鍋面上，很快傾斜鍋子角度，使得麵漿可以均勻地布滿整個鍋底（過多麵漿要倒出，並在下次調整麵漿的份量）。高溫煎烤直到色澤變爲金黃色，再將可麗餅翻面煎10秒鐘。你可能要試上好幾個可麗餅後，才比較能掌握正確的麵漿濃度與份量，以及適當的煎烤溫度。一煎好後，將薄餅疊在盤子上放好。

3 內餡製作：先將牛奶煮沸。蛋黃、砂糖、麵粉裝碗後拌勻，倒入鍋中以小火慢煮2分鐘，期間要不斷攪拌。離火後，拌入巧克力和甜酒。當巧克力漿冷卻後，再拌入打好的鮮奶油和杏仁餅碎屑。

4 耐熱焗盤以奶油上油。把內餡澆在可麗餅原本朝下的那一面上，捲好後，將接縫處朝下放在盤子中，也可將可麗餅對摺成四分之一疊在盤子中。重複上述方法，處理完所有的薄餅。

5 在可麗餅頂面刷上奶油，並撒上一些砂糖。以矽膠紙覆蓋後，放進預熱好的烤箱烤15-20分鐘，或直到烤熱爲止。將白蘭地倒入小鍋中加熱，點火燃燒後再倒到可麗餅上。立刻食用。

烤箱溫度
180℃

烘焙時間
15-20分鐘

烘焙器皿
1公升的焗盤

份量
約18個可麗餅

保存時間
沒有夾餡的可麗餅置於冰箱冷藏可保存2天；內餡可另存於冰箱保存2天

冷凍保存
沒有夾餡的可麗餅可保存2個月。每片餅之間要隔上一層保鮮膜或是矽膠紙



巧克力香橙布丁



這些獨特的布丁是用烤箱烘焙做成。這樣的做法可以為布丁帶來類似蒸蛋糕的香味。

材料

柳橙皮½個，磨得極碎
純巧克力100公克（3.5盎斯），融好備用（見33頁）
蛋6顆，蛋白蛋黃分開
細砂糖60公克（2盎斯）
磨碎的杏仁100公克（3.5盎斯）
巧克力蛋糕碎屑60公克（2盎斯）
鹽1撮

醬汁部分

雙品鮮奶油300毫升
細砂糖2-3大匙
君度橙酒或是其他香橙口味的甜酒1-2大匙

1 將橙皮混入巧克力中拌勻。蛋黃與砂糖一同打勻拌入巧克力中，接著拌入杏仁及碎蛋糕。

2 蛋白加鹽同打，直至泡沫變硬。舀一大匙的蛋白拌入巧克力中調開，再仔細拌入剩下的蛋白。

3 將步驟2的混合料倒入備妥的烤模中，並用上過油的錫箔覆蓋烤模。將烤模放入5公分（2吋）深的大烤盤中，倒入足量的熱水，水深約爲烤模的一半高度。

4 將大烤盤小心地放進預熱好的烤箱中，烤上30分鐘或烤到凝固。

5 醬汁製作：鮮奶油打到開始變硬即可，加入2大匙砂糖和1大匙甜酒。嘗嘗味道後，再隨喜愛來調整口味。

6 扣出布丁時，先用刀子滑入烤模內緣，並用盤子蓋住模口，整個翻轉過來。在烤模頂端敲一下，就可倒扣出布丁。用湯匙把醬汁澆淋在布丁上，趁熱食用。

烤箱溫度
180℃

烘焙時間
30分鐘

烘焙器皿
175毫升的金屬製布丁模具8個，上油並撒上砂糖

份量
8個

保存時間
熱布丁馬上食用，味道最佳

巧克力蒸布丁

用蛋糕碎屑來代替傳統的麵粉做法，可以做出口感綿柔的蒸布丁，絕對和以往在學校吃到的不一樣。這道蒸布丁可用你最喜愛的甜酒來調味，也可以如右頁所建議的變化應用，加入薑汁來增添風味。



材料

巧克力蛋糕180公克（6盎斯）
肉桂粉2小匙
歐式純巧克力90公克（3盎斯）
牛奶175毫升
固態奶油60公克（2盎斯）
砂糖60公克（2盎斯）
蛋3顆，蛋白與蛋黃分開
香草精1小匙
塔塔粉1小撮

佐料

苦甜巧克力醬（見134頁）或打發的鮮奶油175毫升

1 將巧克力蛋糕掰成小塊。碎塊放入食物處理機中或果汁機中攪打時，要經常按暫停鍵，以便順利打成碎屑。將肉桂粉拌入碎屑中。

2 巧克力與牛奶一同融化（見34頁），直到巧克力漿攪拌均勻，放在一旁備用。

3 奶油與糖一起加熱溶解後，加入蛋黃拌勻，一次只加一顆蛋黃。將巧克力牛奶加入蛋糕屑中拌勻，再倒入融化好的奶油中攪拌均勻，接著加入香草精。

4 蛋白加入塔塔粉打到泡沫變硬，再拌入步驟3的巧克力混合料中。將此混合料倒入上過油的碗中，用一張矽膠紙覆蓋碗口，上頭加放一條餐巾後再用繩子將碗口綁緊。布料尾端拉起綁成把手狀，將碗口多出來的矽膠紙修掉。

蒸煮時間
65-75分鐘

烘焙器皿
1公升的布丁碗一個，先上一層厚厚的奶油

份量
6-8人份

5 使用三角火爐架或是將盤子倒扣在鍋子底部，在鍋中倒入足量的水，水深要到碗的一半高度。以小火加熱，等到水開始冒泡時，將裝著布丁的碗放在三角架上或盤子上，加蓋蒸上65-75分鐘。

6 從熱水中小心取出布丁，拿掉餐巾和紙。用刀子滑入碗內鬆開布丁，然後倒扣到餐盤中盛出。

7 食用時將溫熱的苦甜巧克力醬澆淋在布丁上。剩下的醬汁可以裝壺備用，也可以搭配泡沫鮮奶油食用。

變化應用

薑汁巧克力蒸布丁

肉桂粉和香草精都省略不用，加入1小匙薑粉、2大匙碎生薑及1大匙薑汁糖漿代替。

巧克力蒸布丁

這道熱甜點風味濃郁，口感輕柔。如果口味要更重，可以試試以下所建議的薑汁口味。





巧克力冷點

慕斯、優雅的軟凍和柔滑的奶油霜，清爽的口感充分表現出這類冷點的特色。優質的巧克力搭配各種令人難忘的口味，許多傳統與創新的作品都各具特色，例如以白巧克力搭配萊姆，以純巧克力搭配蘭姆酒或橘子酒等等。有些食譜，則以咖啡來突顯巧克力本身的醇厚口感。巧克力醬、巧克力奶油霜，還有許多其他出色的裝飾手法，都在以下選介的食譜中大顯身手，完美演出。

巧克力絲絨慕斯



這款如絲緞般細緻的作品，真實地表現出慕斯柔順的特色。不僅可以簡單優雅地與香草魔力霜降搭配享用，也可以作為許多創新甜品的絕佳底子。

材料

歐式純巧克力150公克（5盎斯），融好備用

雞蛋3顆，蛋白與蛋黃分開

無鹽奶油75公克（2.5盎斯），切成小片備用

可可香甜酒（crème de cacao）或蒂瑪利亞甜酒（Tia Maria）1大匙，或香草精2小匙

蛋白1個

鹽1小撮

香草魔力霜降一份（見134頁）

融化的純巧克力，裝飾用（見33頁）

1 巧克力加熱融化（見33頁）。趁熱時拌入蛋黃，一次只加一顆蛋黃。邊攪拌邊加入奶油，直到混合料打至柔滑狀，再加入甜酒或香草精。

2 加入1小撮鹽打發4顆蛋白，直到蛋白泡沫變硬。慢慢將一尖匙的蛋白拌入巧克力混合料中調開，然後仔細拌入剩下的蛋白。

3 將混合好的巧克力慕斯倒入盤中，加蓋並冷藏至凝固——約需4小時。

4 上桌時，在個別的甜點盤中鋪上香草魔力霜降。將大調羹放入熱水加溫，再從慕斯中挖出一杓杓橢圓形的巧克力球。將這些橢圓形慕斯球的圓弧面朝上，擺放在香草魔力霜降上。最後以融化的巧克力擠出線條作爲裝飾，並以雞尾酒竹籤拉出花紋。

變化應用

大理石紋浪千層派
就像蛋糕夾層一樣，將一杓杓的巧克力絲絨慕斯夾在波浪形的大理石花紋巧克力之間（見47頁）。

器具
20公分（8吋）的焗盤或其他淺底盤子

份量
6人份

保存時間
加蓋置於冰箱冷藏可存放1星期

警告
此食譜中含有生蛋白（見9頁）



大理石紋浪千層派
（下圖、右圖）





大理石紋浪千層派
口感爽脆的大理石紋波浪形巧克力片，夾層擺的是柔滑的巧克力絲絨慕斯。

波浪形弧度是將尚未硬化的巧克力片放在木杓柄上定型做出的

用調羹舀取巧克力絲絨慕斯，夾放在7公分（3吋）大小的巧克力片中

白巧克力萊姆慕斯

這道簡單又不失美味的慕斯作品，兼具白巧克力的柔滑香氣及新鮮萊姆的清新酸味。萊姆比檸檬更順口，酸味也溫和許多。



材料

慕斯部分

- 吉利丁粉1½小匙
- 冷水2大匙
- 白巧克力250公克（8盎斯），切碎（見32頁）
- 雙品鮮奶油150毫升
- 萊姆汁5大匙
- 磨碎的萊姆皮1個
- 蛋白2個
- 鹽1撮
- 細砂糖2小匙
- 萊姆皮切絲，裝飾用

1 吉利丁粉裝碗加水，約經5分鐘就會膨脹。隔水加熱，直到吉利丁粉溶解爲止。

2 小心加熱融化巧克力（見33頁）。奶油打至泡沫柔軟的濕性發泡狀態，將1大匙的奶油拌入巧克力中，加入吉利丁、萊姆汁和碎果皮，並拌入剩下的奶油。

3 蛋白加鹽打至濕性發泡狀態，加入糖繼續拌打30秒以上。先舀一大匙蛋白拌入巧克力中調開後，再拌入剩下的蛋白。

4 將混合料留在碗內，或用湯匙舀入6個小烤盤中，冷藏4-6小時。食用時，可將慕斯留在陶瓷小杯蛋糕模中，或是用湯匙自大碗中舀出慕斯放到榛果巧克力做成的籃子中（見89頁）。放上幾條萊姆皮細絲捲作爲裝飾。

烘焙器皿
陶瓷小杯蛋糕模6個（可自由選用）

份量
6人份

保存時間
置於冰箱冷藏可以保存2天

警告
此食譜中含有生蛋白（見9頁）

巧克力水果奶油布丁

傳統的水果奶油與巧克力和咖啡的美麗相遇，嘗起來更有精緻的層次感。

材料

- 歐式純巧克力180公克（6盎斯）
- 無鹽奶油150公克（5盎斯），切成小塊
- 可可粉45公克（1.5盎斯）
- 蛋2顆
- 細砂糖90公克（3盎斯）
- 白蘭姆酒1-2大匙
- 雙品鮮奶油300毫升，打發
- 黑咖啡1小杯
- 手指餅乾約325公克（11盎斯）

1 巧克力加熱融好（見33頁），趁溫熱時打入奶油，再拌入可可粉。

2 蛋和砂糖隔水加熱一起拌打，直到蛋液變得很稠且打蛋器拿起時可以拉出蛋絲爲止。用金屬湯匙仔細地將步驟1的巧克力混合料、蘭姆酒和打發過的鮮奶油拌入。

3 在手指餅乾較平的那一面刷上一層咖啡，排在烤模的底部及內緣。必要的話可以切掉一些餅乾以符合形狀，刷過咖啡的那一面要朝內擺放。巧克力用湯匙灌入烤模中，再用保鮮膜覆蓋後置於冰箱冷藏一晚。

4 食用前1小時先將布丁倒扣到甜點盤上，讓其溫度回升至與室溫相同。

烘焙器皿
直徑17公分（6.5吋）、容量1.5公升的水果奶油布丁烤模，鋪上保鮮膜，並於模口處多留出一段

份量
10人份

保存時間
置於冰箱冷藏可以保存3-4天

警告
此食譜中含有未完全煮熟的蛋白（見9頁）

巧克力杏香慕斯

這款精緻獨特的慕斯採用極簡風格的裝飾，只要使用本食譜建議的碎餅乾即可做成。

材料

純巧克力150公克（5盎斯）
蘭姆酒或白蘭地2大匙
濃黑咖啡2大匙
可可粉1大匙
蛋4顆，蛋白與蛋黃分開
雙品鮮奶油150毫升，打發
杏仁餅乾60公克（2盎斯），壓碎

1 將巧克力、甜酒、咖啡和可可粉一同加熱融好（見34頁）。不斷攪拌至混合料均勻滑順爲止。趁溫熱時打入蛋黃，一次只打入一個。

2 蛋白打至泡沫變硬（使用銅碗尤佳），把四分之一的蛋白拌入步驟1的混合料中調開，再拌入剩下的蛋白。奶油打成柔軟的泡沫狀後，拌入巧克力慕斯中。

3 舀取滿滿一匙的碎杏仁餅放在保鮮膜上，封好後放在一旁備用（裝飾用）。

4 將剩下的餅乾碎屑均勻鋪在8個陶瓷小杯蛋糕模的底部，再把慕斯灌入。放入冰箱冷藏3-4小時後，再取出食用。最後再撒上步驟3的餅乾碎屑作爲裝飾。

烘焙器皿
陶瓷小杯蛋糕模8個

份量
8人份

保存時間
置於冰箱冷藏可以保存2天

冷凍保存
2個月

警告
此食譜中含有未完全煮熟的蛋白（見9頁）



冰巧克力舒芙蕾

這款舒芙蕾造型簡單，但材料相當豐盛。這裡使用了兩種不同的巧克力、份量充足的甜酒與大量的泡沫鮮奶油。

材料

可可粉30公克（1盎斯）
純巧克力60公克（2盎斯），切碎（見32頁）
水125毫升
細砂糖100公克（3.5盎斯）
蛋白2個
香橙白蘭地或是白蘭姆酒2大匙
雙品鮮奶油300毫升，打發
巧克力捲片，裝飾用（見42頁）

1 可可粉、巧克力和4匙水一同融好（見34頁）。

2 將剩下的水與砂糖放入厚底小鍋中，以小火加熱溶解並煮沸。在不攪動的情形之下，煮到可以做成柔軟糖球的溫度（以糖漿溫度計測量約爲115℃）。等待糖漿沸騰的時間，把蛋白打到泡沫變硬。

3 將熱糖漿緩慢且穩定地倒入蛋白中，並不斷攪打，直到混合料變稠並冷卻下來，約需10分鐘。

4 用大金屬湯匙將步驟3的巧克力漿拌入蛋白中，然後再拌入甜酒和打發好的鮮奶油。用湯匙舀入陶瓷小杯烤模中，冷凍至少3小時直到慕斯凝固。

5 食用前，從冷凍庫中取出烤模放入冷藏，使其軟化，約需1.5小時。將紙圈撕除，並使用巧克力捲片作爲最後裝飾。

烘焙器皿
陶瓷小杯蛋糕模4個，全部都圍上一圈矽膠紙，高度應高過模口3.5公分（1.5吋）

份量
4人份

冷凍保存
完全密封可以保存2個星期

警告
此食譜中含有未完全煮熟的蛋白（見9頁）



巧克力蛋白堡



這道點心巧妙地結合了本書選介的兩道食譜，是絕佳的晚宴甜點。

材料

蛋白酥部分

巧克力蛋白酥1份（見81頁）

內餡與裝飾

巧克力芭芭露1份（做法如下述）

雙品鮮奶油150毫升，打發

覆盆子60-90公克（2-3盎斯）

巧克力捲片（見43頁）

1 將巧克力蛋白酥的混合料灌進尼龍擠花袋中，袋口裝有5公釐（0.25吋）的圓形擠花嘴。

2 用融化的奶油將矽膠紙四角固定在烘焙紙上。從畫好的圓圈內開始，以盤繞方式擠出材料。

3 蛋白酥放入預熱好的烤箱烤1- 1.5小時，直到酥脆。將蛋白酥自紙上撕離，放到金屬架上冷卻。

4 巧克力芭芭露做好後，倒入準備好的烤盤中，放進冰箱冷藏直到凝固。

5 取出芭芭露放到防油紙上，撕去矽膠紙。切出8個芭芭露圈圈後，將這些圈圈加上打發的鮮奶油夾入兩個蛋白酥之間，最後再用鮮奶油、覆盆子和巧克力捲片做裝飾。

烤箱溫度
120℃

烘焙時間
1-1.5小時

烘焙器皿
平坦的烘焙紙2張，並加襯矽膠紙。每張烘焙紙上各畫上8個直徑7公分（3吋）的圓圈，每個圓圈要間隔1公分（0.5吋）；28公分（11吋）的淺底烤盤一個，鋪上矽膠紙

份量
8個

保存時間
置於冰箱冷藏可以存放2天

巧克力芭芭露甜點



巧克力口味的芭芭露是一款以吉利丁凝成的清爽慕斯。這裡用了巧克力條紋海綿蛋糕作為外盒來托住芭芭露，華麗的排場確實與眾不同。

材料

外層的海綿蛋糕

中筋麵粉165公克（5.5盎斯）

可可粉15公克（0.5盎斯）

蛋6顆，蛋白與蛋黃分開

香草精½小匙

細砂糖190公克（6.5盎斯）

糖霜粉30公克（1盎斯）

橘子果醬2大匙加水1大匙拌勻

巧克力芭芭露

吉利丁粉¾大匙

新鮮橙汁4大匙

牛奶175毫升

蛋3顆，蛋白與蛋黃分開

細砂糖90公克（3盎斯）

可可粉2大匙，過篩

歐式純巧克力60公克（2盎斯），切成小塊（見32頁）

鹽1撮

雙品鮮奶油90毫升，稍微打發

香橙酒2大匙

裝飾

白巧克力捲片（見43頁）

糖晶橙皮絲（見127頁）

1 海綿蛋糕盒的製作：麵粉與可可粉一同過篩到一張防油紙上，剩下的麵粉再過篩到另一張紙上。

2 舀取2大匙砂糖備用，其餘砂糖與蛋黃、香草精一同攪打，打到蛋液濃稠且拿起打蛋器會拉出蛋絲為止。

3 蛋白打至泡沫柔軟的濕性發泡狀態，加入剩下的砂糖再打1分鐘，使泡沫變硬。

4 先將1大匙的蛋白拌入步驟2的蛋黃漿調開，再小心地將剩下的蛋白拌入。在材料完全拌勻前，先將一半材料舀出放入另一個碗內，將步驟1拌成的可可麵粉置於碗上過篩並拌勻。另一碗則將剩下的麵粉過篩拌入。

5 將拌好的麵糊分別灌入兩個擠花袋，袋上都裝有1公分（0.5吋）圓形擠花嘴。在烤盤上將兩種麵糊以斜對角

烤箱溫度
220℃

烘焙時間
7-8分鐘

烘焙器皿
30×38公分（12×15吋）的方形淺底烤盤，先上過油、撒上麵粉並加襯烘焙紙；23×6公分（9×2.5吋）的活動蛋糕烤模

份量
8人份

保存時間
置於冰箱冷藏可以存放2天

警告
此食譜中含有未完全煮熟的蛋白（見9頁）

方式輪流擠出（見下圖步驟1），形成顏色交錯的斜紋圖案。撒上糖霜粉，靜置5分鐘後再撒上一層。

6 放進預熱好的烤箱烤7-8分鐘，留在烤盤上幾分鐘後再取出蛋糕，撕去烘焙紙（見下圖步驟2）。

甜點組合

1 量好後切下兩條蛋糕，鋪在活動蛋糕模的內緣。再切下一個圓形，鋪在烤模的底部（見下圖步驟3-4）。然後刷上一層橘子醬。

2 巧克力芭芭露的製作：吉利丁粉加橙汁裝杯，靜置約5分鐘後吉利丁粉會膨脹。接著以隔水加熱法，將吉利丁粉溶解。

3 同時用大鍋子煮沸牛奶。蛋黃加入75公克（2.5盎斯）的砂糖及可可粉打勻。煮沸的牛奶倒入蛋漿中攪拌，再倒回鍋中以小火加熱，不停攪拌至液體開始變稠且可以包住湯匙背面不滑落的程度。切勿煮沸，否則會結塊。

4 離火後拌入吉利丁和巧克力。蛋白加鹽打至濕性發泡狀態，加入糖繼續拌打30秒以上，直到蛋白泡沫變硬。然後再倒入步驟3的熱巧克力蛋奶醬中拌勻。

5 整碗放在冰水上，在混合料變稠的過程中要不時攪拌。當混合料開始凝固時，再拌入打發的鮮奶油和甜酒。

6 將芭芭露倒入鋪好海綿蛋糕的烤模內，並冷藏4小時以上。從烤模取出後，再用巧克力捲片和糖晶橙皮絲做最後裝飾。



用雙色條紋海綿蛋糕作為外盒，用來裝盛濃郁味美的甜點

海綿蛋糕盒的製作



1 將不同顏色的原味及巧克力海綿蛋糕料，以斜對角方式在烤盤上輪流擠出交錯條紋。



2 動作俐落地撕去海綿蛋糕的內襯紙。從離你最遠的對角角落撕起，朝向你的方向撕除。



3 切下寬6公分（2.5吋）的長方條，鋪在烤模內緣；再切出直徑略小於23公分（9吋）的圓形蛋糕，鋪在烤模底部。



4 鋪成盒子時，要先從內緣鋪起，並視需要修整出最合適的長度。接著再放入底部的圓形蛋糕。





切片後的巧克力芭芭露甜點，造型優雅出色

栗子蒙布朗

這是另一款美味的蛋白酥點心。使用的主材料是栗子與巧克力，因此味道更為濃郁香滑。



材料

蛋白酥部分

- 蛋白2個
- 塔塔粉1撮
- 細砂糖125公克（4盎斯）
- 香草精½小匙

栗子泥部分

- 真空包裝的栗子500公克（1磅）
- 牛奶300毫升
- 細砂糖30公克（1盎斯）
- 純巧克力180公克（6盎斯），切碎（見32頁）
- 香草精1小匙
- 雙品鮮奶油300毫升，打發
- 純巧克力60公克（2盎斯），磨碎（見42頁）

1 做好蛋白酥混合料（見81頁），並於烘焙紙上擠出十個直徑7公分（3吋）的圓形酥皮，放進預熱好的烤箱烘烤。步驟如巧克力蛋白堡的做法（見110頁）。

2 栗子、牛奶和砂糖一同以小火慢煮10分鐘，放入食物處理機加入巧克力和香草精打成泥狀；也可以使用裝上大濾洞鋼片的手搖食物絞碎機。

3 將栗子泥灌入裝上3公釐圓形擠花嘴的擠花袋中（如果栗子泥太濃不好擠的話，可加入一點牛奶稀釋）。在蛋白酥邊上擠出一圈栗子泥，做出像鳥巢的形狀，再把打發好的鮮奶油放入這個「鳥巢」中間。上頭撒上一些巧克力屑作爲裝飾。放入冰箱冷藏，直到要吃時再取出。

變化應用

完全不使用蛋白酥。直接使用裝上大濾洞鋼片的手搖食物絞碎機，讓栗子泥倒到餐盤上。一開始絞碎機先貼近盤面，讓栗子泥直接掉落到盤子邊上，愈接近盤子的中心處就將絞碎機愈拉高，如此就可堆疊出圓錐狀。覆上一層泡沫鮮奶油，撒上碎巧克力後就可享用。

烤箱溫度
120℃

烘焙時間
1-1.5小時

烘焙器皿
平坦的烘焙紙2張，加鋪矽膠紙。每張烘焙紙各畫上5個7公分（3吋）的圓形，每個圓形要間隔1公分（0.5吋）

份量
10份

保存時間
栗子泥置於冰箱冷藏可存放2天；成品則可冷藏保存3-4小時

摩卡巧克力小品

以極簡手法呈現：在薔薇形的泡沫鮮奶油球上加飾一粒咖啡豆，為這道摩卡巧克力小品帶來最佳的裝飾效果。



材料

摩卡小點

- 單品鮮奶油300毫升
- 中度磨碎的咖啡粉2大匙
- 純巧克力60公克（2盎斯），切碎（見32頁）
- 細砂糖1大匙
- 蛋黃4個

巧克力小點

- 雙品鮮奶油300毫升
- 純巧克力180公克（6盎斯），切碎（見32頁）
- 香草精1小匙

1 摩卡小點的製作：鮮奶油加入咖啡粉慢慢煮沸，離火後稍微攪拌一下，將咖啡奶油用篩子或是咖啡濾紙過濾。加入巧克力和砂糖打至汁液滑順後，再一次一顆地分次打入蛋黃。

2 混合料分裝到四個陶瓷小杯烤模中，放入烤盤中。倒入熱水，水深至烤模高度的三分之二，再用錫箔紙覆蓋，放入預熱好的烤箱烤30分鐘，或烤到材料凝固變硬。取出靜置冷卻，並於上桌前30分鐘放入冰箱冷藏。

3 巧克力小點的製作：鮮奶油煮沸後離火，打入碎巧克力。拌打到滑順後，加入香草精拌勻。混合料分裝到四個陶瓷小杯烤模中，冷卻後放入冰箱冷藏3小時以上再吃。

烤箱溫度
150℃

烘焙時間
30分鐘

烘焙器皿
陶瓷小杯蛋糕模8個

份量
8份

保存時間
加蓋置於冰箱冷藏可保存2天



絲滑甜心

這款優雅的點心不需要其他裝飾，只要選個漂亮的點心盤就夠賞心悅目了。還可搭配巧克力榛果薄餅（見89頁）一類的甜餅乾。



材料

吉利丁粉25公克（0.75盎斯）
冷水8大匙
牛奶1公升
蛋黃8個
細砂糖125公克（4盎斯）
純巧克力60公克（2盎斯），切碎（見32頁）
香草精2小匙
砂糖45公克（1.5盎斯）
雙品鮮奶油350毫升

1 吉利丁粉裝杯，加上冷水6大匙，靜置5分鐘待其膨脹。接著隔水加熱，使吉利丁溶解。

2 牛奶放入大鍋中煮沸。蛋黃與細砂糖裝入大碗同打，直到汁液呈淺黃色。慢慢將熱牛奶倒到蛋漿上，並持續攪拌。然後將混合料倒回鍋中以小火加熱，不斷地用木匙攪拌，直到蛋奶漿變稠，且濃度足以包住木匙背面不滑落爲止。切勿煮到沸騰，否則蛋漿容易結塊。離火後，加入吉利丁攪拌均勻。

3 蛋奶醬分裝成三小碗（最好選用不鏽鋼碗）。其中一碗拌入巧克力，另一碗則拌入香草精。

4 砂糖以厚底小鍋加熱，直到溶解上色。砂糖上色後以圓形手勢搖動鍋子，等到糖漿轉成深色焦糖漿後離火。糖漿一定要煮成深金黃色，否則會太甜；但切勿過焦，否則味道會變苦。加入剩下的2大匙水，要保持安全距離以免被熱液濺到。繼續以小火加熱，將汁液攪拌均勻後，再拌入第三碗材料。

5 等蛋奶醬冷卻後，將香草口味的蛋奶醬放入冰水。開始凝固時，再拌入三分之一打好的鮮奶油。

模子組合

1 模子用冷水沖洗後，甩乾多餘水分。倒入香草奶油，放入冰箱冷藏或冷凍，使其凝固。

2 焦糖蛋奶醬放入冰水冷卻。凝固時，再拌入所剩下的鮮奶油的一半。當香草奶油凝固但尚未變硬時，在上頭灌入焦糖奶油，再將模子放回冰箱或冷凍庫。

3 剩下的鮮奶油拌入巧克力蛋奶醬中，接著舀入已凝固的焦糖奶油上頭。模子加蓋後，放進冰箱冷藏至少4小時以上。

享用絲滑甜心

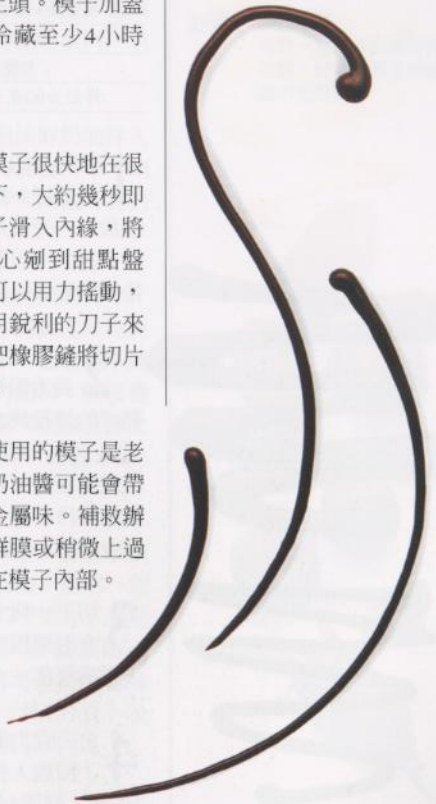
上桌前，先將模子很快地在很熱的水中過一下，大約幾秒即可。接著用刀子滑入內緣，將完成的絲滑甜心剜到甜點盤上。必要的話可以用力搖動，使其鬆脫。使用銳利的刀子來切片，並用兩把橡膠鏟將切片放到甜點盤上。

註：如果你所使用的模子是老舊的金屬模，奶油醬可能會帶有一股淡淡的金屬味。補救辦法是事先用保鮮膜或稍微上過油的烘焙紙襯在模子內部。

烘焙器皿
2公升的水果布丁模或是其他適合的模具

份量
12人份

保存時間
加蓋後放進冰箱冷藏可保存2天



三色巧克力軟凍



三個層次、三種不同的口感。這道軟凍使用的是純巧克力與白巧克力，創造出最棒的效果。

材料

蛋糕層

無鹽奶油60公克（2盎斯）
可可粉25公克（0.5盎斯）
蛋1顆
細砂糖100公克（3.5盎斯）
香草精½小匙
中筋麵粉30公克（1盎斯）

白巧克力層

吉利丁粉1小匙
冷水6大匙
麥芽糖漿2大匙
白巧克力250公克（8盎斯），切碎（見32頁）
蛋黃2個
鹽1撮
雙品鮮奶油300毫升，稍微打過

純巧克力層

吉利丁1½小匙
冷水3大匙
純巧克力150公克（5盎斯），切碎（見32頁）
蛋2個，蛋黃與蛋白分開
蘭姆酒2大匙
鹽1撮
鮮奶油90毫升，稍微打過



1 蛋糕層的製作：奶油以低溫融好，加入可可粉拌勻後放在一旁備用。蛋加糖打勻後，拌入可可漿及香草精。麵粉置於蛋漿上過篩且拌入。

2 蛋糕混合料倒入備妥的長方形烤模中，放進預熱好的烤箱烤20分鐘。取出後以刀子滑入烤模內緣走一圈，先鬆開蛋糕。蛋糕連同烤模一起靜置冷卻後，再取出蛋糕置於金屬架上冷卻。

3 切下一塊大小可以裝進長方形烤模底部的蛋糕，放入模子底部。

4 白巧克力層的製作：吉利丁粉放入杯中，加上冷水2大匙，靜置5分鐘待其膨脹。然後以隔水加熱的方式來溶解吉利丁粉。

5 剩下的水和麥芽糖漿一同煮沸，離火後拌入白巧克力和吉利丁。攪拌到汁液滑順均勻後，再拌入蛋黃和鹽。

6 稍微打發奶油後，小心拌入剛剛混好的混合料中。將混合料倒入模子中，表面刮平。冷藏約1小時或直到材料凝固。

7 純巧克力層的製作：吉利丁粉裝杯，加上冷水，靜置5分鐘待其膨脹。然後隔水加熱使吉利丁粉溶解。

8 純巧克力加熱融好（見33頁）。趁熱倒入蛋黃和蘭姆酒拌勻，加入溶解後的吉利丁。蛋白加鹽打到泡沫變硬後，再拌入巧克力中。接著，稍微打發鮮奶油後拌入。

9 黑巧克力慕斯用湯匙小心舀到白巧克力層上頭，鋪平後用保鮮膜蓋好。將模子放回冰箱冷藏約8小時，或冷藏至軟凍凝固即可。

上桌享用

1 利用多出來的保鮮膜部分將軟凍從模子中取出。小心撕去保鮮膜，用一把刀刃熱而乾燥的刀子將軟凍切成片。

2 軟凍片裝盤後，可按個人口味佐以苦甜巧克力醬（見135頁）。



烤箱溫度
180℃



烘焙時間
20分鐘



烘焙器皿
20公分（8吋）的方形蛋糕烤盤1個，上油且撒上麵粉；1公斤（2磅）的長方形烤模，模內鋪上保鮮膜，模口要多留一些保鮮膜備用



份量
10-12人份



保存時間
加蓋置於冰箱冷藏可保存2-3天



冷凍保存
2個月



黑白巧克力榛果慕斯



鬆脆的榛果蛋白酥口感豐富，這款夾層甜點以黑白兩色的巧克力慕斯做出對比效果。

材料

蛋白酥部分

榛果125公克（4盎斯），烘烤去皮（見38頁）
麵粉1大匙
細砂糖60公克（2盎斯）
蛋白2個
塔塔粉1撮

巧克力慕斯

吉利丁粉1½小匙
冷水6大匙（90毫升）
白巧克力150公克（5盎斯）
蛋黃2個
鹽1撮
歐式純巧克力180公克（6盎斯）
無鹽奶油90公克（3盎斯），切成小塊
香草精1小匙
雙品鮮奶油300毫升，稍微打發

1 蛋白酥的製作：堅果、麵粉及一半的砂糖一同磨碎。蛋白加塔塔粉打發之後，再打入剩下的砂糖直到泡沫變硬。拌入堅果混合料，放入備妥的淺底烤模中鋪平。



2 放進預熱好的烤箱中烤20分鐘。取出後用刀子滑入烤模內緣，靜置5分鐘冷卻後，再取出蛋白酥移置於金屬架上，撕去烘焙紙後留在架上冷卻。

3 慕斯的製作：吉利丁粉裝杯，加上4大匙冷水，靜置5分鐘待其膨脹。然後隔水加熱使吉利丁粉溶解。

4 白巧克力加熱融好（見33頁）。蛋黃、鹽、一半的吉利丁和剩下的水攪拌後倒入溫熱的白巧克力漿內。放進冰箱冷藏。

5 純巧克力加熱融好（見33頁）。奶油、另一半的吉利丁、蛋黃和香草精攪拌後倒入溫熱的黑色巧克力漿內。只需冷藏一小段時間。

6 將一半的泡沫鮮奶油拌入白色巧克力混合料中，剩下的另一半則拌入黑色巧克力混合料中。

7 蛋白酥配合烤模的尺寸，切成兩種不同長度。先將一層放入烤模中，接著再平鋪上一層純巧克力餡料。然後疊上第二層蛋白酥，上頭要鋪上一層白巧克力料。加蓋冷藏5小時以上。

8 上桌前1小時，要將慕斯從烤模中取出，並用一把熱而乾燥的刀子切片。慕斯片裝盤後，靜置於陰涼處。吃時可以搭配覆盆子糖漿（見137頁）及新鮮覆盆子。

烤箱溫度
180℃

烘焙時間
20分鐘

烘焙器皿
30×20公分（12×8吋）的淺底烤模1個，加襯矽膠紙；25×7公分（10×3吋）的長方形烤模，加襯保鮮膜，模口要多留出一大段保鮮膜備用

份量
12人份

保存時間
置於冰箱冷藏可以保存3天

冷凍保存
慕斯冷凍可以保存1-2個月

事前作業
可於一星期前先做好蛋白酥，並放在真空保鮮罐中密封存放



白巧克力蛋糕棚

這道食譜結合了輕軟的海綿蛋糕以及順口的白巧克力慕斯，創造出口感輕柔如風的夏日甜點。這裡用剩的蛋白還可用來製作蛋白酥。

材料

蛋糕部分

- 中筋麵粉90公克（3盎斯）
- 鹽1撮
- 蛋3顆
- 細砂糖90公克（3盎斯）
- 香草精1小匙
- 固態奶油45公克（1.5盎斯），融好備用

慕斯部分

- 吉利丁粉1小匙
- 冷水7大匙
- 麥芽糖漿2大匙
- 白巧克力300公克（10盎斯），切碎（見32頁）
- 蛋黃3個
- 鹽1撮
- 雙品鮮奶油350毫升

1 蛋糕製作：麵粉和砂糖一同過篩三次。蛋打入一只大的耐熱碗中，以電動打蛋器慢慢打入砂糖。以隔水加熱法再拌打8分鐘左右，直到材料體積膨脹爲兩倍。

2 麵粉置於蛋料上分批過篩拌入，一次只拌三分之一的量，並用金屬湯匙拌勻。接著拌入香草精和融好的奶油。

3 將混合料倒入備妥的烤模中，放進預熱好的烤箱烤35分鐘。取出後，將刀子滑入烤模內緣走一圈，蛋糕連同模子一起冷卻5分鐘，再取出蛋糕置於金屬架上冷卻。

4 慕斯製作：吉利丁粉裝杯，加入2大匙冷水，靜置5分鐘待其膨脹。然後隔水加熱使吉利丁粉溶解。

5 剩下的水和麥芽糖漿一同煮沸，離火後拌入巧克力、鹽和吉利丁。拌打到汁液滑順均勻後，打入蛋黃拌勻。

6 稍微將奶油打發後，仔細拌入混合料中。倒入備妥的長方形烤模中，再將做好的蛋糕切成合適的大小後蓋在混合料上。冷藏一夜待其凝固。

7 食用前，從冰箱取出蛋糕棚，撕去保鮮膜。使用熱而乾燥的利刃來切片。搭配苦甜巧克力醬（見135頁）絕對是錯不了的選擇。

烤箱溫度
180℃

烘焙時間
35分鐘

烘焙器皿
20公分（8吋）的方形蛋糕烤盤1個，上油且撒上一層麵粉；500公克（1磅）的長方形烤模，模內加鋪保鮮膜

份量
10人份



警告
此食譜中含有生蛋白（見9頁）

巧克力甜筒

這款味美鬆脆的甜筒，在大快朵頤之前要先填好餡料，吃法就像白蘭地薄脆一樣。泡沫鮮奶油加上幾顆漿果，既簡單又不失美味。當然，餡料也可更奢華一點，所以本食譜也提出配料建議。

材料

- 金黃糖漿50毫升
- 固態奶油60公克（2盎斯）
- 細砂糖60公克（2盎斯）
- 中筋麵粉45公克（1.5盎斯）
- 可可粉2大匙
- 檸檬汁1大匙

1 慢火加熱融化糖漿、奶油和砂糖。麵粉和可可粉置於奶油漿上過篩後拌入。接著加入檸檬汁攪拌均勻。

2 每張烘焙紙上各放上5大尖匙的混合料，每球混合料之間要留些適當距離供烘焙膨脹用。分批送進預熱好的烤箱烤7-8分鐘。

3 烤好後，先留在烘焙紙上冷卻2分鐘。動作迅速地拿起薄餅，繞著金屬筒或紙質筒捲成筒狀。

裝填的餡料

想要製作味道更香濃的餡料，可取馬士卡彭乳酪250公克（8盎斯），加入2大匙甜味濃咖啡粉及雙品鮮奶油混合均勻。

烤箱溫度
190℃

烘焙時間
每批7-8分鐘

烘焙器皿
烘焙紙2張，加襯一層矽膠紙

份量
10支甜筒

保存時間
放入真空保鮮罐密封保存可放2-3天

雙重巧克力節慶蛋糕



這款節慶蛋糕可以切成造型優雅的單片蛋糕。



小巧的巧克力瑞士捲為這款頂級甜點創造出美麗的琥珀圖案。蛋糕內則是鬆軟潤滑的白巧克力慕斯。特別的場合就需要特別的蛋糕來慶祝禮讚！



材料

海綿蛋糕

低筋麵粉60公克（2盎斯）
可可粉30公克（1盎斯）
蛋3顆
細砂糖100公克（3.5盎斯）

杏桃內餡

吉利丁粉1小匙
水175毫升
杏桃乾180公克（6盎斯）
鮮奶油150毫升

白巧克力慕斯

白巧克力425公克（14盎斯）
冷水125毫升
雙品鮮奶油600毫升
牛奶2-3大匙

1 海綿蛋糕的製作：麵粉和可可粉一同過篩三次備用。蛋打入大碗中，再隔水加熱，將蛋液打到均勻濃稠，讓打蛋器拿起時可拉出蛋絲。

2 麵粉置於蛋料上分批過篩且拌入，一次只拌入四分之一的量，並用金屬湯匙仔細拌勻。拌好的麵糊放入備妥的烤模中鋪平。

3 放進預熱好的烤箱烤12-15分鐘。烤好後連同烤模一起冷卻1-2分鐘後，再倒扣在撒上薄薄一層細砂糖的矽膠紙上。撕除烘焙紙，反面蓋在蛋糕上面，靜置至少10分鐘。

4 杏桃內餡的製作：吉利丁粉裝杯，加入2大匙水，放在一旁待其膨脹。然後隔水加熱溶解吉利丁粉。

5 將杏桃和剩下的水一起放入厚底鍋中，加蓋以小火慢煮，煮到杏桃變軟、水分蒸發爲止。將杏桃和吉利丁一同放入食物處理機或果汁機中打成泥狀，再加入鮮奶油拌勻。

甜點組合步驟

1 蛋糕平切成上下兩層（見50頁）。將頂層小心移走，放在矽膠紙上。分別在兩層蛋糕的切面上刷塗一層薄薄的杏桃醬。將每層蛋糕沿著長邊緊緊捲起，用保鮮膜包好後冷凍數小時，或直到蛋糕變得極硬。

2 用銳利的刀子將冷凍蛋糕切成厚約5公釐的薄片，鋪入備妥的烤模中。壓緊排好的蛋糕片，不要留下任何空隙。鋪好的烤模和剩下的蛋糕片放在一旁備用。

3 白巧克力慕斯的製作：巧克力加水加熱融好（見34頁），靜置冷卻。奶油打至濕性發泡的狀態，然後仔細拌入冷卻的巧克力中，一次只拌入三分之一的量。如果慕斯料出現顆粒或不好拌勻，可加入牛奶調整濃度。

4 將慕斯灌入鋪好蛋糕的烤模內，接著鋪上剩下的蛋糕片，將保鮮膜拉起緊緊蓋好。至少冷藏4小時以上再上桌。

烤箱溫度
200℃

烘焙時間
12-15分鐘

烘焙器皿
31×24公分（12.5×9.5吋）的瑞士捲烤模1個，內襯矽膠紙；2公升的布丁碗或是布丁模型1個，內襯保鮮膜，且碗（模）口要多留一大段保鮮膜備用（覆蓋碗口用）

份量
14-18人份

保存時間
置於冰箱冷藏可以保存2天

冷凍保存
2個月



冰淇淋類

冰品是北部義大利人幾世紀以來最鍾情的美食。早在十六世紀時，嫁給法王亨利二世的義大利公主凱薩琳．梅迪奇的廚子就將冰品引進到法國宮廷內。十七世紀前後，經由一些在巴黎經營咖啡館的義大利廚師的引薦——他們不僅賣咖啡，也先後做起冰品與冰淇淋的生意，冰品也開始在英國流行起來。十九世紀初時，義大利人又再一次地將冰淇淋引進到美洲。時至今日，冰淇淋還是夏日最甜蜜的享受。尤其是自家手工製作的冰淇淋，更是眞材實料，用的都是純正的鮮奶油與新鮮的雞蛋與牛奶，風味自然更勝一籌，市售的冰淇淋可要遜色多了。

巧克力果仁糖雪糕

這是一款可以冷凍存放的優質巧克力冰淇淋。因為加入了杏仁果仁糖，使得冰淇淋的口感更加爽脆。如果偏愛口感柔滑的冰淇淋，可以不要加杏仁果仁糖。



材料

杏仁果仁糖100公克（3.5盎斯）

冰淇淋

純巧克力180公克（6盎斯）

牛奶450毫升

蛋黃5個

細砂糖125公克（4盎斯）

雙品鮮奶油300毫升，稍微打發

1 依照本書51頁的食譜做好杏仁果仁糖備用。並將巧克力加熱融好（見33頁），靜置冷卻備用。

2 牛奶煮沸後立刻熄火。蛋黃和糖裝碗後一同攪打，直到蛋液濃稠均勻爲止。接著拌入熱牛奶。

3 將步驟2的混合料倒回鍋中，以小火續煮，並用木匙不斷攪拌到蛋奶醬濃度變稠，且足以包住木匙背面不滑落的程度（用手指劃過湯匙背面時會留下痕跡）。切勿煮沸，否則會結塊。

4 巧克力拌入蛋奶醬中，過濾到另一個碗內。冷藏後等溫度降低就可拌入打好的鮮奶油。將此混合料放入冰淇淋機中冷凍，或使用冰箱的急速冷凍盒，直到凝固約需3小時。在冰淇淋凍透前，加入杏仁果仁糖拌勻後放回冷凍室。

冰淇淋的享受

若想感受更奢華的享受，可將冰淇淋球裝在巧克力籃（見44頁）中，加上一些扇形巧克力片（見47頁）作爲裝飾。此外，也可在巧克力擠花料中摻入幾片食用金箔作爲點綴。

份量
1公升可做出6-8人份

冷凍保存
2-3個月

融化的純巧克力利用擠花袋可以輕易做出各種裝飾線條





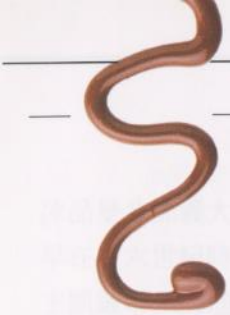
摻入食用金箔可以帶來更炫目的裝飾效果

巧克力果仁糖雪糕

這是一款以蛋奶醬做成的冰淇淋。不加料單吃就夠讓人心滿意足了，但經過巧妙妝點後，瞬間就成為一款具有奢華風格的夏日甜品。

以優雅的巧克力擠花圖形來點綴冰淇淋

巧克力糖衣雪球



這是出清冰箱中冰淇淋存貨的好機會。

材料

巧克力果仁糖雪糕一份（見118頁）
或白巧克力冰淇淋一份
（做法如下述）
或混合以上兩者一份
純巧克力250公克（8盎斯）

1 烘焙紙冷凍10分鐘。用冰淇淋杓子挖出一球球的冰淇淋，放在冷卻的烘焙紙上，約需舀出24-30球。

2 將盤子放回冷凍室，直到雪球變得很硬，約需2-3小時。

3 巧克力加熱融好（見33頁），放到一旁冷卻，要降至微溫狀態。將一半數量的雪球滾入巧克力糊中，一次只滾一顆。接著放回烘焙紙上，再儘快放回冷凍。

4 重複以上步驟，將剩下的雪球全都裹好巧克力糖衣。如果巧克力糊變硬時，可以重新再加熱融化。雪球做好後要當天享用。

使用器皿
平坦的烘焙紙1張，加襯矽膠紙

份量
8人份

白巧克力冰淇淋

擁有美麗奶油色澤的一款冰淇淋。使用巧克力籃（見44頁）來盛裝，並以巧克力擠花（見46頁）作為裝飾，可為晚宴妝點出豪華效果。



材料

白巧克力375公克（12盎斯）
牛奶800毫升
砂糖180公克（6盎斯）
蛋3顆

1 巧克力加上6大匙牛奶加熱融好（見34頁），放在一旁備用。剩下的牛奶倒入厚底鍋中，加入一半份量的砂糖慢慢煮沸。

2 同時將蛋黃和剩下的砂糖裝碗後一同攪打，直到蛋液濃稠均勻。牛奶煮沸後以穩定的流量倒到蛋漿上繼續攪打，然後倒回鍋中以小火續煮，並用木匙不斷攪拌到蛋奶醬濃度變稠，且足以包住木匙背面不滑落的程度（用手指劃過湯匙背面時會留下痕跡）。切勿煮沸，否則會結塊。

3 離火後，打入巧克力。整鍋放入冰水中冷卻。

4 混合料放入冰淇淋機中冷凍，或使用冰箱的急速冷凍盒來冷凍。加蓋後置於冷凍室冷凍保存。

份量
8-10人份

冷凍保存
2-3個月

巧克力雪寶

與冰淇淋比起來，這款冰品的口感比較像冰砂。巧克力雪寶搭配甜味餅乾相當對味，例如巧克力榛果薄餅（見89頁）。

材料

水500毫升
砂糖125公克（4盎斯）
可可粉60公克（2盎斯）
歐式純巧克力60公克（2盎斯），切碎（見32頁）

1 將所有材料放入鍋中煮沸，期間要不斷攪拌。離火後，放在一旁冷卻。

2 將混合料放入冰淇淋機中冷凍，或利用冰箱的急速冷凍盒來冷凍，直到凝固約需3小時。

3 從冷凍室取出混合料，切成幾塊後放入食物處理機或果汁機打碎。接著放回冷凍室至少2小時後再取出享用。

份量
6-8人份

冷凍保存
2-3個月

義式巧克力冰糕

毫不吝惜地用上了咖啡口味的甜酒，例如蒂瑪利亞甜酒、卡魯哇香甜酒(Kahlúa)或香甜咖啡酒(crème de café)，讓這道冰甜品散發著濃濃的異國情調。

材料

雙品鮮奶油350毫升
糖霜粉125公克（4盎斯）
蛋白4個
歐式純巧克力90公克（3盎斯），磨碎
咖啡口味的甜酒3大匙

1 鮮奶油加入一半份量的砂糖打至濕性發泡狀態。蛋白打至泡沫變硬，加入剩下的砂糖再打幾秒鐘，直到蛋白變稠且色澤油亮爲止。

2 蛋白拌入鮮奶油中，接著再拌入巧克力和甜酒。將混合料分別灌入備好的模子中鋪平。加蓋後放入冷凍室冷凍至少8小時。

3 想吃時，可以抓著鋪底用的保鮮膜，將義式冰糕從模子中取出來。撕去保鮮膜後切片，分別裝盤上桌。

使用器皿
1公斤（2磅）的長形蛋糕模1個，加襯保鮮膜並多留一大塊露出在模口處

份量
8人份

冷凍保存
2個月

警告
此食譜中含有生蛋白（見9頁）

百香果夾心雪球

夾心雪球是讓人印象深刻的一款冰淇淋，這款雪球則是以美味的百香果冰淇淋做成，一咬開就會讓人驚喜連連。

材料

檸檬1顆，榨汁備用
柳橙汁125毫升
吉利丁粉1小匙
蛋白2個
塔塔粉¼小匙
細砂糖180公克（6盎斯）
百香果8顆
雙品鮮奶油300毫升
純巧克力200公克（7盎斯）

1 檸檬原汁瀝入量杯中，加入足夠的柳橙汁至125毫升。將吉利丁粉撒在果汁上，放在一旁待其膨脹。

2 蛋白加入塔塔粉拌打至硬性發泡的狀態（泡沫尖端發硬，不會柔軟懸垂）。

3 將步驟1的吉利丁混合料放入鍋中，加入砂糖後以小火慢慢加熱溶解。接著調大火力煮沸3分鐘。然後以極小的流量倒入蛋白中，並高速持續攪打。繼續打上幾分鐘，直到材料冷卻且變稠。

4 百香果對剖挖出果肉，將果肉放入果汁機中打上45秒，要把薄膜打散。果汁過濾至碗內，再用手擠壓以榨乾果汁與果肉。

5 奶油打到質地變稠但未變硬的程度，打入百香果汁和果肉，用一把大的金屬湯匙把奶油拌入蛋白混合料中。

6 拌好的混合料裝入模子或大碗中。將料填滿至容器邊緣，中間要留下一個小窪。冷凍5小時以上使其變硬。

7 當冰淇淋變硬後，將巧克力大略磨碎（見42頁），將模子中央的冰淇淋挖出放在一旁備用，並在挖出的洞中填入巧克力。留出的冰淇淋攪拌軟化後，鋪在巧克力上。再回冷凍室冰凍1小時以上。

8 很快將模子於熱水中過一下，使用窄面的橡膠鏟將模子的內緣鬆開，取出雪球後裝盤。重新放回冷凍室，要吃時再取出。





使用器皿
1.2公升的金屬製半球形冰淇淋模子1個

份量
8人份

冷凍保存
2個月



糖果甜食類

早在古羅馬及其他古文明時期，就已經知道使用果汁與蜂蜜來爲料理調味。歐洲人使用糖，則是在十字軍東征之後才開始普遍起來；但十五世紀前後，法國人卻已經開始製作蜜餞和糖醃杏仁，並加上麝香及琥珀香料調味。後來由於發現了甜菜汁，加上十九世紀問世的甜食製造機器及精煉技術的使用，種種因素讓可可這種原本帶點苦味的原料脫胎換骨，變成滑順好吃的巧克力，也爲形形色色的巧克力糖果甜食帶來更豐富的面貌。

白蘭地蜜李軟心巧克力



以阿馬邑白蘭地浸漬的洋李配上純巧克力，就成了這款軟心糖的精緻內餡。美美地裝成一盒，就是令人驚豔的禮物。

材料

軟洋李250公克（8盎斯）
阿馬邑白蘭地100毫升
純巧克力250公克（8盎斯）
雙品鮮奶油250毫升
無鹽奶油60公克（2盎斯）

糖衣、裝飾與軟心

調溫過的純巧克力425公克（14盎斯）或純巧克力425公克（14盎斯）加1大匙的碎果仁或葵花油
純巧克力60公克（2盎斯）
白巧克力60公克（2盎斯）

1 洋李裝碗後，加上阿馬邑白蘭地浸漬。加蓋浸泡至少5天。

2 巧克力、鮮奶油和奶油一同加熱融好（見34頁），離火後靜置冷卻。

3 洋李瀝乾，瀝出的汁液保留備用。洋李搗碎後將果肉切成豆子般大小，接著拌入步驟2的巧克力漿中，並加上2大匙瀝出的汁液。以保鮮膜封住冷藏24小時。

4 用湯匙舀出一小尖匙的巧克力混合料，放在手掌中輕輕搓成小球。將做好的小球放在備妥的烘焙紙上，裹上糖衣之前至少要冷藏1小時。

5 糖衣的製作：使用的若是巧克力磚，巧克力要先調溫（見35頁）；如果使用的是純巧克力，就與油脂一起加熱融好（見34頁）。加熱融化的巧克力磚必須等到溫度降爲31-32℃時才能拿來當成軟心巧克力的糖衣。

6 一次只做幾顆巧克力球，剩下的材料要放入冰箱冷藏。將巧克力球放入步驟5的糖衣醬中，用叉子叉住翻轉，要完全均勻覆蓋。取出後，將叉子底部靠著鍋緣刮除多餘的巧克力醬。接著將巧克力球放到另一張準備好的烘焙紙上。

7 裝飾用的巧克力分別加熱融好（見33頁），放入紙質擠花袋中，在軟心糖表面擠些裝飾線條，也可以在糖衣上撒些胡桃碎片。



盒中數款巧克力糖都是本書選介的甜食，外盒則是以大理石紋巧克力做成（見43頁及47頁）



烘焙器皿
平坦的烘焙紙2張，加鋪一層矽膠紙

份量
約1公斤（2磅）

保存時間
置於冰箱冷藏可以保存2個星期

事前作業
可於5天前先將洋李浸漬在白蘭地中



軟心白巧克力（見125頁）使用的是考維曲巧克力磚

軟心巧克力

基本款的軟心巧克力，可以變化出一系列令人激賞的誘人糖果。軟心巧克力可以簡單地揉成球狀，或是加飾漂亮的擠花圖案。最後再以亮澤的巧克力糖衣包裹起來，外層糖衣也可以使用別種材料。

白蘭地蜜李軟心巧克力（見左頁）

以擠花圖形變裝的軟心巧克力（見124頁）

軟心巧克力



軟心巧克力做法簡單，而且好吃得不會讓你失望。你可以選用自己偏愛的甜酒來調味，也可以加入橙皮、蜜李等蜜餞來代替這道食譜所建議的果仁糖夾心。一些口味特殊的巧克力棒，例如茶葉味道或其他香料，都可以用來製作不一樣的軟心糖。

材料

單品鮮奶油200毫升

固態奶油30公克（1盎斯）

歐式純巧克力250公克（8盎斯），掰成碎塊

蘭姆酒、干邑白蘭地或是任何一種甜酒2大匙（可自由選用）

果仁糖30公克（1盎斯）（見51頁）

糖衣

可可粉4大匙和糖霜粉1大匙一同過篩

巧克力米

果仁糖（見51頁）

1 鮮奶油和固態奶油置於厚底鍋中煮沸，離火後加入兩種巧克力攪拌至滑順。

2 若使用甜酒，要在此時拌入。將步驟1的混合料倒入備好的模子中，用調板刀順平，不用加蓋，靜置在陰涼處24小時使其凝固變硬。

3 軟心糖的製作：自烤模中取出彈珠大小的巧克力混合料，以雙手手掌輕輕搓成小球。可依個人喜好，在一些軟心糖內加入果仁糖。

裹上糖衣的步驟

1 備好想要使用的糖衣料。將可可粉與糖霜粉在矽膠紙或防油紙上過篩，其他裹料則撒到平底盤中。

2 將幾顆巧克力糖在糖衣料中均勻蘸裹一遍。可依口味選擇不同的裹料。

軟心糖的另一種製作方法

另外一種軟心糖的做法，是將混合料塞入錫箔糖果袋中，袋子的內緣已先刷上一層融化的巧克力作爲糖衣。趁混合料尚軟滑時，灌入裝有星形小花嘴的尼龍擠花袋中，再擠到糖果袋中，待其凝固變硬後撕去糖果紙。

烘焙器皿
淺底蛋糕盤或是瑞士捲模子1個，加襯一層矽膠紙

份量
約625公克（1.25磅）

保存時間
放入加蓋的容器中，並用矽膠紙隔開每一層，放入冰箱冷藏可以保存2個星期

軟心糖蘸裹巧克力糖衣的步驟







1 取出彈珠大小的巧克力混合料放在雙手間揉成球狀，雙手要保持乾燥且手溫不能高。

2 將軟心糖放入融化的巧克力糊中，用叉子翻轉讓糖球上均勻裹上一層糖衣。拿出叉子時，要將叉子的底部靠著鍋緣以刮去多餘的巧克力醬汁。

3 裹好的巧克力放到矽膠紙或烘培紙上待乾，並保留適當間距。

軟心白巧克力

軟心白巧克力擁有獨特的濃郁風味。為保有其自然的奶油色澤，可以試著融化白巧克力磚作為糖衣，或是在表層蘸裹白巧克力碎屑，來代替這裡所建議的可可粉裹料。

材料

白巧克力180公克（6盎斯），弄碎
無鹽奶油75公克（2.5盎斯），切成丁
雙品鮮奶油3大匙
鹽1撮
香橙酒½小匙
篩過的可可粉2大匙，裹料用

1 巧克力、奶油、鮮奶油和鹽一同加熱融好（見34頁）。離火後，放在一旁冷卻。當巧克力料冷卻後，再加入甜酒調味。加蓋放入冰箱冷藏約2小時，直到變硬。

2 舀出彈珠大小的巧克力料放在雙掌間揉成球狀。一旦巧克力料變得不好揉搓時，可再放回冰箱冷藏一會兒。

3 將可可粉均勻鋪在防油紙上，讓揉好的巧克力球滾過一圈，均勻裹上可可粉。

份量
約30個

保存時間
以矽膠紙隔開，分層放入容器中，加蓋密封置於冰箱冷藏可以保存2個星期



巧克力糖衣堅果

巧克力與堅果一向就是最佳拍檔。核桃、杏仁和胡桃若能在蘸裹巧克力糖衣之前先以焦糖處理，味道更是一級棒。這道食譜的附註會告訴你怎麼做。

材料

考維曲巧克力磚750公克（1.5磅）或純巧克力750公克（1.5磅）加上葵花油或花生油1大匙
榛果375公克（12盎斯），烘烤去皮（見38頁），也可以使用澳洲胡桃等堅果代替

1 巧克力磚先調溫（見35頁），或是將純巧克力與油一同加熱融好（見34頁）。若使用的是巧克力磚，必須等到溫度降爲31-32℃時才能當作糖衣使用。

2 自製大型的紙質擠花袋，裝入些許融化的巧克力。在袋子尖端剪一個小洞，在烘焙紙上擠出約半小匙材料的小球共40個。

3 堅果三個一組在步驟2的每個巧克力小球上排成三角形，放在一旁待其凝固。

4 必要時可將剩下的巧克力再加熱一下。用叉子把步驟3的堅果球浸入融化的巧克力糊中。拿出叉子時，要靠著鍋緣刮去多餘的巧克力醬。

5 將堅果球放在另一張烘焙紙上待乾。重複以上步驟，處理所有的堅果球。

註：以焦糖處理堅果類時，要先將砂糖放入厚底鍋中加熱，不斷攪拌直到焦糖上色。離火後用叉子一次一顆地將堅果浸入熱糖漿中，裹上焦糖衣後，再放在已事先刷過一層薄油的烘焙紙上待乾。如果焦糖太稠，可以用極小的火力再加熱。焦糖堅果必須冷卻後，才能進行上述的食譜步驟。

烘焙器皿
平坦的烘焙紙2張，加襯一層矽膠紙

份量
約40個

保存時間
放入真空保鮮罐密封保存可放2個星期

義式果仁巧克力蛋糕



義大利原文「Panforte」原意是指硬麵包，但這其實是一款味道特別的甜點，有豐富的堅果、蜂蜜、蜜餞和香料。在義大利的西恩那城中，許多商店櫥窗都可看到包裝精美的這款糕點。這款甜食容易保存且送禮大方，尤其以佛羅倫斯風格的包裝紙來包裝，更是相得益彰。

材料

柳橙和檸檬皮蜜餞125公克（4盎斯），切碎
白蘭地2大匙
未去皮的杏仁125公克（4盎斯）
未去皮的榛果125公克（4盎斯）
中筋麵粉125公克（4盎斯）
可可粉2大匙
肉桂粉2小匙
碎茫荽½小匙
百味胡椒粉½小匙
砂糖150公克（5盎斯）
深色液狀蜂蜜150毫升
糖霜粉1大匙與肉桂粉½小匙拌勻

1 蜜餞和白蘭地裝碗拌勻，放在一旁備用。

2 小鍋裝水煮沸，加入杏仁後再次煮沸。使用濾杓撈出杏仁，輕壓看看是否已可輕易去皮，如果還不行，就再續煮1分鐘後撈出。將杏仁瀝乾去皮。

3 杏仁放入淺底烤盤中，榛果則放入另一個烤盤，放進預熱好的烤箱以高溫烤8分鐘。不時晃動烤盤，使堅果能均勻烤熟。從烤箱取出堅果盤，將烤箱溫度調低。榛果夾放在布上揉搓去皮。

4 杏仁和榛果大略切碎後，混入步驟1的蜜餞料中。麵粉、可可粉和香料粉一同置於蜜餞料上過篩且拌入。

5 砂糖和蜂蜜放入厚底鍋中，以小火加熱不斷攪拌，直到糖漿開始沸騰。沸騰後不要攪拌，煮到糖漿以糖漿溫度計測量達到127℃爲止。

6 將熱糖漿澆到堅果和蜜餞料上，攪拌均勻後倒入備好的烤模，放進烤箱烤40分鐘。自烤箱中取出後，放到金屬架上冷卻。

7 等到溫度降至一半時，撒上糖霜粉和肉桂粉。將冷卻後的果仁蛋糕從烤模中取出，靜置在乾燥之處數天，使其質地變硬。成品吃起來應該帶有嚼勁，且質地堅硬到不會變形並能切成片狀。

烤箱溫度
180℃；再調低爲140℃

烘焙時間
40分鐘

烘焙器皿
20公分（8吋）的圓形淺底烤模，要上油並加襯矽膠紙

份量
一個約是直徑20公分（8吋）

保存時間
用錫箔紙包好放在眞空保鮮容器內密封保存可放4個月

顆粒果仁巧克力

每個小孩都會喜歡這道由牛奶巧克力、堅果和棉花糖做成的美式糖果。

材料

棉花糖12顆
胡桃或核桃90公克（3盎斯）
牛奶巧克力500公克（1磅），切碎（見32頁）

1 棉花糖切小丁，堅果也大略切碎。牛奶巧克力則融好備用（見33頁）。

2 將棉花糖和堅果加入巧克力中攪拌均勻後，倒在烘焙紙上。使用上了點油的調板刀把表面鋪平。用融化的巧克力糊將所有堅果與棉花糖都覆蓋住。

3 將步驟2的混合料置於冰箱冷藏1-1.5小時，凝固後再切成小塊。

變化應用

用脫水香蕉片來代替棉花糖與堅果，全部做法都與上述食譜一樣。

烘焙器皿
平坦的烘焙紙1張，加襯矽膠紙

份量
約625公克（1.25磅）

保存時間
置於冰箱冷藏可以保存2個星期

巧克力奶油脆糖



我十幾歲時住在紐約，當時有家叫做「閣樓」的連鎖糕餅鋪所賣的奶油脆糖讓我懷念不已。多年以後，我高興地發現自己也能做出這麼近似的作品。

材料

未去皮的杏仁250公克（8盎斯）
砂糖250公克（8盎斯）
水4大匙
無鹽奶油250公克（8盎斯），切成小塊
檸檬汁1大匙
純巧克力250公克（8盎斯）

1 將三分之一的堅果切成極細的碎粒，放在一旁備用。剩下的三分之二堅果則大略切碎即可。

2 砂糖加水放入厚底鍋中，以小火煮到砂糖幾乎完全溶解。加入奶油持續攪拌至糖漿拌勻。

3 加入比較粗大的堅果粒，以溫火慢煮。不斷攪拌直到糖漿溫度達到150℃（以糖漿溫度計測量）。

4 糖漿此時應已上色，但仍然要特別小心，以免糖漿結塊燒焦。

5 當糖漿一達到適當溫度之後，立刻離火並加入檸檬汁拌勻。接著迅速倒入備妥的模子中。

6 在奶油糖乾透之前從模子中取出，用銳利的刀子在頂面劃出4公分（1.5吋）的方格子。冷卻後小心撕去矽膠紙，並將奶油糖切碎成工整的正方塊。

7 純巧克力加熱融好（見33頁）。將步驟1的碎果仁撒在防油紙上，先在糖塊上鋪一層融化的巧克力糊後再壓上碎果仁。以同樣方法覆蓋奶油糖的底部。

8 等巧克力乾透，再將奶油糖分層放入真空保鮮容器內密封保存，每層均以矽膠紙或防油紙隔開。

烘焙器皿
20公分（8吋）的方形烤盤1個，底部和周緣都鋪上矽膠紙

份量
約625公克（1.25磅）

保存時間
以真空保鮮容器密封保存可放2個星期



巧克力柚子糖

柚子類是體型很大的柑橘類水果，果皮適合製作蜜餞。這種味道濃烈的水果，一旦做成糖晶後會呈現幾乎透明的漂亮外觀。

材料

柚子或葡萄柚2個，或大顆柳橙3個
水1公升
砂糖或細砂糖500公克（1磅）
純巧克力180公克（6盎斯）

1 水果洗淨拭乾。用銳利的小刀在果皮上割劃四等分，以便剝除果皮。將果皮放入鍋中，倒入大量的沸水淹過果皮，慢煮10分鐘。煮好後過一下冷水，再重複一遍煮沸及過冷水的步驟，以去除果皮的酸苦味，直到你覺得味道嘗起來可以接受爲止。

2 砂糖加水低溫加熱溶解，加入果皮後以小火燜煮1-1.5小時，直到果皮軟化。撈出果皮放在金屬架上待乾，再放到紙上冷卻。

3 巧克力加熱融好（見33頁）。果皮切成小條，用牙籤叉住後蘸裹巧克力，巧克力可以只裹一半或全部都裹滿。果皮蘸好後，將牙籤插在馬鈴薯上等待巧克力凝固。

份量
500公克（1磅）

保存時間
以真空保鮮容器密封保存可放3個星期

巧克力薄荷夾心

這是相當受歡迎的餐後甜點。一般藥局就可買到薄荷油，清涼的薄荷口味讓這款糖果別具風味。



材料

砂糖375公克（12盎斯）
水125毫升
檸檬汁1小匙
薄荷油6-8滴
糖衣使用純巧克力（詳白蘭地蜜李軟心巧克力的做法，122頁）

1 將砂糖、水和檸檬汁放入厚底鍋中同煮，以小火小心溶解砂糖。用糕餅刷子沾水將沾在鍋壁的砂糖粒刷回鍋內溶解。

2 煮到糖漿溫度到達115℃爲止（使用糖漿溫度計測量），離火後加入薄荷油。

3 倒到濕潤的工作檯上冷卻幾分鐘後，再用濕的橡膠鏟以8字型方式攪拌約10分鐘，直到糖漿變白且稍微變硬。如果糖漿太軟，可再放置30分鐘使其變硬。

4 舀出1小匙一小匙的軟糖放在矽膠紙上冷卻。

5 用純巧克力作爲糖衣，做法詳白蘭地蜜李軟心巧克力（見122頁）

份量
約500公克（1磅）

保存時間
以眞空保鮮容器密封保存可放2個星期

巧克力薄荷脆糖

做法簡單，而且製作時間短，是搭配餐後咖啡的絕佳選擇。

材料

純巧克力125公克（4盎斯）
薄荷油6滴
原蔗糖（褐色的粗糖）1大匙

1 巧克力加熱融好（見33頁），冷卻至可以觸碰但仍爲流質的程度時，再加入薄荷油和糖。試試味道，再決定是否增加薄荷油用量。

2 將混合料倒在烘焙紙上，平鋪成16×23公分（6.5×9吋）的長方形。在乾透前將巧克力劃割成3.5公分（1.5吋）見方的正方形，冷卻變硬後再切成方塊。

烘焙器皿
平坦的烘焙紙2張，加襯一層矽膠紙

份量
約24塊

保存時間
以眞空保鮮容器密封保存可放2個星期

巧克力奶油軟糖

不論大人小孩都喜歡的一款甜食。



材料

砂糖425公克（14盎斯）
牛奶250毫升
麥芽糖漿1大匙
無鹽奶油90公克（3盎斯）
純巧克力60公克（2盎斯）
可可粉45公克（1.5盎斯）
香草精1小匙
胡桃60公克（2盎斯），切碎

1 將砂糖、牛奶和麥芽糖漿放入厚底鍋中同煮，以小火將砂糖溶解。不要攪拌，一直煮到糖漿溫度達到114℃爲止（以糖漿溫度計測量）。

2 同時將奶油、巧克力、可可粉一同加熱融好（見34頁）。當糖漿到達正確溫度後，慢慢倒入巧克力漿中。拌入香草精和堅果攪拌後，再倒入備好的模子中。

3 凝固後，將奶油軟糖分切成小方塊。

烘焙器皿
20×20公分（8×8吋）的方形淺底蛋糕模1個，鋪上矽膠紙

份量
約625公克（1.25磅）

保存時間
以眞空保鮮容器密封保存可放2個星期

巧克力蛋

你可以發揮童真，將這些裝滿巧克力的蛋殼裝飾成像真的雞蛋一般。巧克力蛋可以使用不同大小的塑膠蛋型模來製作，也可以在模子中交錯灌上白巧克力和純巧克力料做出大理石效果。脫模後，可用黏性強的融化巧克力將兩個半顆蛋黏接成一個。

材料

小型蛋6顆
歐式純巧克力300公克（10盎斯）
雙品鮮奶油175毫升
果仁糖90公克（3盎斯），磨碎（見51頁）
白蘭姆酒2大匙（可省略）

1 用針在蛋的尖端戳出一個小洞，用小剪刀把洞弄成較大的圓洞，直徑約爲1公分（0.5吋）。晃動雞蛋，讓蛋液從洞中流至碗內，保留蛋殼。蛋殼內外都用水沖洗乾淨，把水甩乾後，將蛋殼放入烤箱以低溫烤乾10分鐘。

2 巧克力加熱融好（見33頁）。鮮奶油放在小鍋中煮沸，離火後拌入巧克力。接著拌入果仁糖和蘭姆酒。用湯匙將巧克力舀入蛋殼內，直到裝滿。沾黏在外殼的巧克力要輕輕擦拭乾淨，然後放入冰箱冷藏，直到巧克力變硬。用圓形小標籤把頂端的洞口封死，標籤朝下放入蛋盒或籃子中。

變化應用

將眞的蛋殼敲碎剝除，用細緞帶裝飾巧克力蛋，也可以用彩色錫箔紙把蛋包裹起來。

份量
6個

保存時間
置於冰箱冷藏可以保存2個星期



巧克力菜餚

最早使用巧克力的南美洲人，一開始是將巧克力加上辣椒等香料調成飲品。後來的西班牙人已懂得用甜味來掩蓋巧克力本身的苦味，不過在歐洲地區（特別是義大利和西班牙），縱使甜味巧克力所向披靡，但某些鹹味菜餚仍然要靠巧克力來增添風味。以下選介的鹹味食譜，有道地的墨西哥菜也有歐洲菜，將巧克力的應用做了極致的發揮，不論是禽肉或海鮮都能應用得上。

巧克力燉火雞



原文菜名原是墨西哥的印第安語，指的是一種用辣椒做成的醬料。這裡採用的是中辣口味的食譜，當然你也可以依照個人喜好來增減辣椒用量。

要帶出辣椒本身的香味，可先將辣椒加熱後再浸泡一整晚。辣椒放入厚底鍋中加熱3分鐘直至軟化。



材料

穆拉托（mulato）辣椒6條，去籽
安瓊（ancho）辣椒6條，去籽
帕西拉（pasilla）辣椒4條，去籽
火雞肉4公斤（8磅），切塊
洋蔥1個，切成4等分
大蒜5瓣，壓碎
鹽1½小匙
芝麻60公克（2盎斯）
去皮杏仁125公克（4盎斯）
墨西哥玉米餅或麵粉圓餅2個
大的甜洋蔥3個，切碎
番茄5個，去皮切碎
葡萄乾60公克（2盎斯）
黑胡椒6粒
丁香2粒
茴香子½小匙
肉桂粉1小匙
葵花油4-6大匙
純巧克力60-90公克（2-3盎斯）
鹽和新鮮研磨的黑胡椒

1 辣椒浸泡在900毫升的水一夜。

2 火雞肉塊、洋蔥和大蒜2瓣放入厚底鍋中加水煮沸，水要淹過所有材料。加鹽調味後蓋上鍋蓋，以小火燜煮1小時，或煮到火雞肉變軟即可。

3 冷卻後，取出火雞肉塊，去皮並將骨頭剔除乾淨，切成小塊。接著將肉放入耐熱砂鍋中，剔除的皮和骨則放回原鍋再燉煮1小時，使高湯的味道更濃郁。

4 留下少許芝麻作爲裝飾。將剩下的芝麻與杏仁放入乾燥的炒鍋中煎烤，用中火不斷翻炒，直到上色。然後利用這個熱鍋來煎熟圓餅，翻面煎烤約5分鐘，直到圓餅變硬脆爲止。將煎好的餅掰成小塊。

5 泡好的辣椒及辣椒水、大洋蔥、剩餘的大蒜、番茄和圓餅一起放入食物處理機中，打成均勻的醬料後裝碗。

6 將食物處理機或果汁機清洗乾淨且擦乾後，放入芝麻、杏仁、葡萄乾、黑胡椒粒和香料研磨。然後將之拌入辣椒醬中。

7 使用大煎鍋熱油，用來爆香醬料。不斷攪拌約5分鐘後，鏟出加入砂鍋中。

8 巧克力掰成小塊，放入鍋中，接著倒入600毫升的高湯，加熱使巧克力完全溶解。然後倒入砂鍋中，加鹽和胡椒調味。以極小火燉煮，視需要添加高湯，煮到醬汁的濃度就像雙品鮮奶油一般。

份量
12人份

保存時間
置於冰箱冷藏可以保存7天

冷凍保存
2-3個月





巧克力燉火雞
墨西哥的名菜之一。本書所列的這道食譜，是當年阿茲特克帝國的蒙特祖馬大帝所享用的皇家菜餚。

巧克力燉火雞上桌
以芝麻或綠色的香草點綴裝飾，佐以白飯、煮豆子和溫熱柔軟的圓麵餅一起食用。酪梨、萊姆和辣椒等多種顏色的盤面裝飾，爲菜餚增添不少異國風情。

使用鮮綠的西洋芹葉子來妝點這道墨西哥菜餚

燉鹿肉

相當棒的一道冬日菜餚，也是上得了檯面的好菜。味道會隨著烹煮次數而愈發美味，因此不妨事先煮好。也可以當成肉派餡料使用。



材料

鹿肩膀肉1.25公斤（2.5磅），去骨

醃料

橄欖油2大匙
胡蘿蔔1條，切碎
大洋蔥1個，切絲
芹菜1根，切碎
紅酒375毫升

燉菜

橄欖油2大匙
紅蔥頭4個，切得極碎
大蒜4瓣，壓碎並切碎
牛肉高湯300毫升
番茄泥1大匙
香料棒1支，包括月桂葉1片、百里香一枝及西洋芹數根
杜松子10個
黑胡椒粒10個
柳橙皮細絲少許
紅醋栗果凍1½大匙
歐式純巧克力45公克（1.5盎斯），磨碎（見42頁）
鹽和新鮮研磨的黑胡椒

1 鹿肉切成小丁裝碗。

2 醃料製作：煎鍋燒熱放油，拌炒胡蘿蔔、洋蔥和芹菜直到上色。倒入紅酒，熄火。當醃料冷卻後，倒到肉塊上，置於陰涼處或冰箱中放上一晚。

3 隔天將鹿肉自醃料中取出，用廚房紙巾拍乾。醃料要留下來備用。

4 燉菜：在不沾鍋中熱油炒肉，讓肉分批均勻上色，再放入耐熱砂鍋中。紅蔥頭和大蒜放入不沾鍋中炒軟後，同樣放入砂鍋內。

5 醃料連同裡頭的菜蔬一同倒入炒鍋中拌攪，鏟去鍋底焦掉的部分，將醃料倒入砂鍋內，接著加入高湯、番茄泥、香料棒、杜松子、黑胡椒粒和橙皮。

6 以鹽巴稍微調味後加熱煮沸，然後加蓋放入預熱好的烤箱中，依需要調整溫度，慢慢煨煮約2-2.5小時，直到肉質柔軟。

7 將汁液瀝入湯鍋中，以大火煮沸，煮乾四分之一的水分後再倒入紅醋栗果凍和巧克力，並加入胡椒（和更多的鹽調味）。醬汁倒回燉菜上，取出香料棒。趁熱食用。配蕪菁或歐洲蘿蔔泥、栗子和其他綠色蔬菜都很對味。

烤箱溫度
160℃

烹煮時間
2-2.5小時

份量
6人份

保存時間
加蓋放進冰箱冷藏可保存2-3天



巧克力燉墨魚

這是道地的加達朗菜餚，原本以小章魚為主要材料，但使用墨魚的效果也不遜色。





西班牙人常使用純巧克力作為烹煮野味的調理醬汁。雖然巧克力在菜餚中所占的份量不多，但是卻隱隱透出一股纖細的淡淡香味。

材料

- 墨魚750公克（1.5磅）
- 橄欖油3大匙
- 大蒜2瓣
- 杏仁片25公克（0.75盎斯）
- 大顆甜洋蔥1個，切成極碎
- 肉桂葉1片
- 乾燥百里香½小匙
- 白酒250毫升
- 番茄4個，去皮切碎
- 番紅花1撮
- 歐式純巧克力15公克（0.5盎斯），磨碎（見42頁）
- 切得極碎的西洋芹2大匙
- 鹽和新鮮研磨的黑胡椒

1 處理墨魚時要將皮囊抓穩後，拉除頭和觸腳部分。將觸腳部分切除，留著備用。囊中長骨和任何膠狀物質都剔除不用，在流動的冷水下沖洗乾淨後切成圈狀，觸腳則切成塊狀。

2 煎鍋放入兩大匙橄欖油加熱，爆香大蒜及杏仁直到稍微上色後，鏟到研缽中。剩下的油倒入鍋中，把洋蔥炒軟後加入墨魚、肉桂和百里香。等墨魚變白時倒入酒，醬汁稍微收乾後，再加入番茄、鹽和胡椒。加蓋後以小火慢煮，煮到墨魚變軟，約需1小時。

3 在研缽中搗碎杏仁和大蒜，搗成膏狀後加入鍋中的汁液調開。接著倒入鍋中與墨魚同煮，再加入巧克力。等材料煮透且變稠後，再拌入西洋芹。可以搭配新品馬鈴薯食用，蘸用芳香的醬汁。

份量
4人份

保存時間
加蓋放入冰箱冷藏可保存2-3天

冷凍保存
2-3個月

巧克力燉兔肉

材料

- 橄欖油4大匙
- 大蒜2瓣
- 兔肉1隻，切成帶骨的大塊
- 調過味的麵粉，沾裹用
- 洋蔥1個，切絲
- 胡蘿蔔1條，切片
- 百里香1枝
- 肉桂葉1片
- 肉桂條1小片
- 紅酒300毫升
- 雪莉酒1小杯
- 去皮杏仁45公克（1.5盎斯）
- 松子45公克（1.5盎斯）
- 歐式純巧克力30公克（1盎斯），切碎（見32頁）
- 白蘭地2大匙
- 糖1小撮（可省略）
- 鹽和新鮮研磨的黑胡椒

1 油放入砂鍋中加熱，爆香大蒜直到稍微上色。然後用漏勺將大蒜移到研缽中，放在一旁備用。

2 兔肉用麵粉沾裹後，煎成金黃色。加入洋蔥、胡蘿蔔、百里香、月桂葉和肉桂，稍微把蔬菜拌開後，倒入紅酒和雪莉酒。以鹽和胡椒調味。煮沸後，再以小火燉煮。加蓋煮上40分鐘。

3 大蒜加入杏仁、松子和巧克力一起搗碎，可視需要加入炒鍋中的汁液來調開，做成泥狀醬料。也可用白蘭地來稀釋。然後放入鍋中，與兔肉同煮，以小火再煮上幾分鐘。試試味道再調味。如果醬汁嘗起來太苦，可加入砂糖調味。佐以米飯或馬鈴薯食用。

份量
4人份

保存時間
加蓋放進冰箱冷藏可保存2-3天

冷凍保存
2-3個月

醬汁與餡料

濃郁的內餡或香滑的醬汁，都可讓平凡無奇的點心升級爲豪華的享受。這裡所提到的巧克力醬汁與餡料，都可完美搭配巧克力做成的點心。此外，與其他非巧克力口味的點心相佐，也能呈現出另一種層次的口感。就像每道巧克力食譜一樣，巧克力醬汁與餡料的成敗都與使用的巧克力品質息息相關。因此選購巧克力食材時，一定要查看包裝上的說明，注意可可原料的含量多寡，除了以可可含量高的品牌爲優先之外，糖分含量也不能太高。

巧克力醬

這是右頁苦甜巧克力醬的簡易版。這道醬汁是用可可粉做成的。

材料

可可粉60公克（2盎斯）
水250毫升
細砂糖125公克（4盎斯）
奶油30公克（1盎斯）

可可粉、水和糖一起以小火慢煮3分鐘，邊煮邊攪拌。加入奶油拌勻，再以小火煮到沸騰。必要時可再加入適量的水，調成可以澆淋的濃度。

份量
300毫升

保存時間
加蓋放進冰箱冷藏可放2-3天

香草魔力霜降

這是一款輕淡溫和的蛋奶醬，可和多種甜點搭配，都非常可口對味。這種醬汁也是許多種冰淇淋的基底原料。製作這道醬汁時要格外小心，因為用來加強牛奶濃度的蛋黃常會凝固結塊。

材料

牛奶300毫升
香草豆莢½個，剖成兩半；或香草精1小匙
蛋黃3個
細砂糖25公克（1盎斯）

1 牛奶煮到接近沸騰，如果使用的是香草豆莢，要在此步驟時放入同煮。

2 蛋黃加糖打到濃稠均勻後，再拌入熱牛奶。接著倒回鍋中以小火加熱，期間要不斷以木匙攪拌，直到稍微變稠。注意不要讓汁液接近沸騰，否則會凝固結塊。

3 煮好離鍋，過濾到碗內冷卻。冷卻時汁液會變稠，若使用香草精，可於此時加入拌勻後，放入冰箱冷藏。

變化應用

香草咖啡奶油醬：將一大匙即溶咖啡加水稀釋後，加入香草魔力霜降中。

摩卡香草奶油醬：當奶油醬變稠後，可以加入60公克（2盎斯）磨碎的純巧克力及咖啡粉一小匙。

香草甜酒奶油醬：依個人口味，加入一大匙或是更多的甜梨白蘭地或香橙白蘭地。

份量
350毫升

保存時間
置於冰箱冷藏可以放上2-3天

熱乳脂巧克力醬

這道醬汁散發出濃濃的奶油乳脂香味。不論是澆在冰淇淋或是熱甜點上，都十分好吃。

材料

鮮奶油125毫升
無鹽奶油30公克（1盎斯）
可可粉45公克（1.5盎斯），過篩
細砂糖60公克（2盎斯）
紅砂糖60公克（2盎斯）
鹽1撮

將所有材料放入厚底鍋中，以小火加熱，持續攪拌到材料充分溶解且汁液變得滑順。將火稍微調大，續煮2-3分鐘。口味偏甜的人，可以再加入一點細砂糖調味。

份量
150毫升

保存時間
加蓋放入冰箱冷藏可放1-2天



苦甜巧克力醬可
搭配蒸布丁食用

巧克力醬
使用巧克力為原料所做成的醬汁，口感都特別柔軟滑順，讓我們在品嘗不同甜點時，增添更多樂趣。

苦甜巧克力醬

材料

歐式純巧克力或苦甜巧克力
100公克（3.5盎斯）
無鹽奶油30公克（1盎斯）
水5大匙
蘭姆酒或白蘭地1大匙

將前三種材料放入厚底鍋中，以小火加熱融好，期間要不斷攪拌。當所有材料都融好且醬汁煮至滑順後，就可拌入酒調味。醬汁冷熱食用都適宜。

份量
300毫升

保存時間
加蓋放入冰箱冷藏可放1-2天

甘那許巧克力醬

這道面貌多變的醬汁可以當作餡料、糖衣料及佐餐醬汁使用。

材料

歐式純巧克力150公克（5盎斯），切碎（見32頁）

純巧克力150公克（5盎斯），切碎（見32頁）

雙品鮮奶油300毫升

1 巧克力裝碗，鮮奶油煮沸後倒到巧克力上，靜置5分鐘。然後輕輕攪打，直到奶油和巧克力拌勻。

2 繼續攪打至呈微泡狀且溫度已冷卻。切勿打得過久，否則濃度會太稠而不好塗抹。若當成醬汁佐用，只要打勻即可，醬汁溫度不需冷卻。

份量
足夠供23公分（9吋）兩層蛋糕的內餡及糖衣之用；佐餐醬汁8人份

保存時間
置於冰箱冷藏可以放上2-3天

巧克力奶油霜

奶油霜是很棒且應用相當廣的夾層蛋糕餡料及糖衣料。本書66頁的結婚蛋糕食譜，所用的基本原料蛋黃、奶油、水和砂糖與巧克力奶油霜相同。本食譜中的奶油霜是純巧克力口味，若想製作白巧克力奶油霜，請參考白巧克力蛋糕食譜（見61頁）。

材料

蛋黃4個

砂糖125公克（4盎斯）

水100毫升

無鹽奶油250公克（8盎斯），切碎

歐式純巧克力100公克（3.5盎斯），加熱融好（見33頁）

1 蛋黃裝碗，持續拌打至均勻濃稠。

2 糖加水放入厚底鍋中加熱，煮至砂糖溶解。繼續煮沸，使糖水煮成可以捏成糖球的糖漿，用糖漿溫度計測量應爲115℃。

3 慢慢將糖漿倒到蛋液上面，並使用電動攪拌器攪打（倒入糖漿時，切勿倒在攪拌器的攪拌刀上面）。打到蛋黃糖漿濃稠、微溫即可。

4 慢慢拌入軟化的奶油，再加入巧克力拌勻。

份量
足夠供23公分（9吋）兩層蛋糕的內餡及糖衣之用

保存時間
奶油霜做好後，趁新鮮使用最佳

巧克力淋面醬

口感濃郁且色澤光滑的蛋糕淋面醬。更簡單的淋面醬做法，是以可可粉為原料製成，請參考艾克力長形泡芙食譜（見83頁）。

材料

歐式純巧克力90公克（3盎斯）

純巧克力90公克（3盎斯）

無鹽奶油125公克（4盎斯）

金黃糖漿1大匙

1 將兩種巧克力都掰成小塊備用。

2 使用厚底鍋，將巧克力與其他材料一同加熱融好（見34頁）。

3 將要淋面的蛋糕放在金屬架上，下面墊上一個大盤子，再將淋面醬自蛋糕頂面澆下（見49頁）。

份量
足夠供20-23公分（8-9吋）的蛋糕淋面用

杏桃內餡

這道口感柔滑且散發著水果香味的內餡，是巧克力蛋糕與蛋糕捲夾心的不二選擇。

材料

吉利丁粉1小匙

水175毫升

杏桃乾180公克（6盎斯）

鮮奶油150毫升

1 將吉利丁粉裝杯後加上2大匙水，放在一旁待其膨脹。然後將杯子隔水加熱，直到吉利丁溶解。

2 將杏桃和剩下的水放入厚底鍋中，加蓋以小火慢煮，煮至杏桃變軟且水分蒸發乾爲止。

3 將杏桃和吉利丁一同放入食物處理機中打成泥狀，再拌入鮮奶油，使醬汁質地更加柔滑。

份量
足夠供20-23公分（8-9吋）兩層蛋糕的內餡用

覆盆子糖漿

這道水果香氣濃郁的紅色糖漿，都能與所有的巧克力糕點搭配，風味絕佳。味道太甜膩的甜點，可用此醬汁來平衡。

材料

覆盆子300公克（10盎斯），新鮮或冷凍都可

細砂糖90公克（3盎斯）

1 覆盆子與砂糖一起裝碗，靜置1小時以上，以帶出味道。

2 將覆盆子與砂糖一起放入食物處理機中打成泥（使用打蛋器也可以）。

3 使用網目極細的濾網，將覆盆子泥揉搓過濾。汁液瀝入碗中，盡可能將果汁榨乾。糖漿應等冷卻時再使用。

份量
300毫升

保存時間
置於冰箱冷藏可以存放2天

冷凍保存
2個月

柳橙醬

做法簡單迅速的一道醬汁，可以直接使用市面到處可見的鮮榨柳橙原汁作為原料。醬汁濃烈酸甜，適合搭配所有巧克力味道濃厚的蛋糕或甜點。

材料

玉米粉2小匙

水2大匙

鮮榨柳橙原汁300毫升

砂糖，調味用（可省略）

1 玉米粉裝碗，加水調成濃稠醬汁。

2 將柳橙汁倒入厚底鍋中，拌入步驟1的玉米粉泥。

3 將混合液以小火煮沸，期間要不斷攪拌。可依個人口味加入砂糖調味。醬汁做好後要儘早使用。

份量
300毫升



薩赫蛋糕上的巧克力淋面醬（見72頁）

巧克力飲品

「貝理修道院的院長阿荷絲德女士，在五十多年前曾對我說：『先生，如果你想要泡出眞正美味的巧克力，可以在前一天先泡好，並用陶瓷咖啡壺盛裝待其沉澱。經過一晚後，巧克力會變濃，絲絨般滑順的口感讓巧克力更爲順口好喝。上帝絕不會爲了這道精緻的小小飲品而動怒，畢竟祂本身就是這麼完美。』」——摘錄自法國美食家布里亞-薩佛林的《味覺生理學》，1825年。

維也納熱巧克力

這道美味的飲品重現奧匈帝國的繁華盛世——當時的維也納可是歐洲最繁華的城市呢。

材料

- 雙品鮮奶油150毫升
- 牛奶900毫升
- 細砂糖3大匙
- 蘭姆酒或是干邑白蘭地1大匙
- 歐式純巧克力250公克（8盎斯），切成極碎（見32頁）

1 稍微打發奶油後，放在一旁備用。

2 牛奶放入鍋中煮沸。離火後，打入砂糖、蘭姆酒或干邑白蘭地。預留一大匙巧克力備用，剩下的巧克力全部拌入牛奶中。

3 分裝四個杯子，上頭再放上一球泡沫鮮奶油。撒上剩下的巧克力碎屑裝飾。

變化應用

墨西哥式熱巧克力

這個版本的巧克力省略了泡沫鮮奶油，並加入了1小撮丁香粉及半小匙的肉桂粉拌勻。

份量
4人份

巧克力漂浮

美國的雜貨店開賣汽水以來，漂浮一直就是最受歡迎的飲料。按今日的口味來看，也許份量是重了點。但如果當成是偶一為之的享受或是振奮精神的點心，「漂浮」還是有其不可忽視的魅力。

材料

- 牛奶300毫升
- 即溶麥芽沖泡粉末2大尖匙
- 即溶巧克力沖泡粉末2大尖匙
- 巧克力或香草冰淇淋4大尖匙
- 巧克力冰淇淋2球

將牛奶、麥芽沖泡粉末、巧克力沖泡粉末和4匙冰淇淋一起放入果汁機中打碎，並分成兩份，以長玻璃杯盛裝，每杯還要放上一球冰淇淋「漂浮」在飲料上。

份量
2人份

冰巧克力飲料

這道食譜也可做成列吉娃咖啡：冰巧克力飲料加上一球香草或巧克力冰淇淋，最後再覆蓋上一層泡沫鮮奶油，並撒上肉桂粉或巧克力粉增加風味。

材料

- 砂糖250公克（8盎斯）
- 水300毫升
- 可可粉60公克（2盎斯）
- 義式即溶濃縮咖啡粉2小匙
- 牛奶1.25公升

1 砂糖加水，用小火加熱溶解後煮沸。大火沸騰3分鐘，打入可可粉和咖啡粉。

2 熄火後靜置一旁冷卻，然後放入冰箱冷藏，等到要喝時再端出。

3 將50-90毫升的糖漿倒入玻璃杯中，再倒入牛奶。喝時以冰過的玻璃杯盛裝，並加上冰塊。

份量
4-6人份

當巧克力遇上咖啡

巧克力與咖啡之間的美味關係堪稱是眾所皆知。巧克力配上餐後咖啡，這樣的組合更讓人無法拒絕。在卡布奇諾的奶泡上撒上巧克力或可可粉，風味香醇無比。在研磨咖啡粉中加入一撮可可粉，不論是用什麼機器沖泡出來的咖啡，都更能突顯出咖啡本身的香氣。想要在餐後來點特別的享受，可以把杯子熱過後加入一小方塊巧克力，再倒上新鮮的熱咖啡，最後加上一小匙白蘭地，最上面再擠上薄薄一層鮮奶油，連攪拌都不需要，就能盡情享用「當巧克力遇上咖啡」的完美結合。

泡沫鮮奶油上還有一片扇形巧克力，讓一般飲品也能擁有最華麗的裝飾效果

維也納熱巧克力

這道暖在心裡的飲品，結合了濃郁的純巧克力、鮮奶油和牛奶，最後再有一股淡淡酒香。

飲料上漂著一球冰淇淋，讓「漂浮」之名實至名歸

巧克力漂浮

曾經是蘇打汽水的招牌飲料，永遠是巧克力飲料中最「酷」的一員！

蒙特祖馬

夏日晚餐過後，來到户外享受涼風之時，手捧一杯精緻的「蒙特祖馬」，更令人心曠神怡。

材料

- 牛奶600毫升
- 砂糖1大匙
- 歐式純巧克力90公克（3盎斯）
- 肉桂粉¼小匙
- 百味胡椒粉¼小匙
- 蘭姆酒5大匙
- 白蘭地或香蘋白蘭地90毫升
- 檸檬皮½個，磨成細絲
- 碎冰

1 將牛奶、砂糖、巧克力、肉桂和百味胡椒一同慢慢加熱，不斷攪拌直到拌勻爲止。離火後，放在一旁冷卻。

2 將步驟1的混合料倒入雞尾酒雪克杯中，加入其他材料搖勻。倒入四只玻璃杯中，冰涼飲用。

份量
4杯雞尾酒

編註：
蒙特祖馬爲墨西哥阿茲特克帝國的最後一任皇帝。

亞歷山大白蘭地

可可香甜酒是一款很受歡迎的巧克力甜酒，常用來調理許多帶有異國風情的雞尾酒。含有鮮奶油成分的甜酒，最適合當作餐後酒；也常在聖誕節聚會時飲用，用來取代蛋酒。

材料

- 冰塊
- 白蘭地125毫升
- 可可香甜酒125毫升
- 雙品鮮奶油125毫升
- 新鮮磨碎的肉豆蔻

將冰塊、白蘭地、可可甜酒和鮮奶油放入雞尾酒雪克杯中搖勻後，瀝入四只雞尾酒杯，在每杯飲料上撒上現磨的肉豆蔻後立刻飲用。

變化應用

紐瑞耶夫：等量的伏特加與無色的可可香甜酒。

帕芙洛娃：等量的伏特加、無色的可可香甜酒和鮮奶油。

普希金：等量的伏特加、琴酒和可可香甜酒。

黑烏鴉（巧克力甜酒）：等量的威士忌或是波本酒，和可可香甜酒以及一小滴橘味苦味劑。

份量
4杯雞尾酒

編註：
紐瑞耶夫（1938-1993），俄國流亡舞者，芭蕾舞傳奇巨星。

帕芙洛娃（1881-1931），俄國最富盛名的芭蕾舞后。

普希金（1799-1837），俄國首位母語詩人，帝俄時期的偉大詩人。



黑烏鴉調酒中含有威士忌和可可香甜酒

散發俄羅斯風情的紐瑞耶夫

H13

CHOCOLATE

新時代生活提案　身心靈全面滿足

在這本《巧克力全書》中，作者介紹了許多巧克力料理的做法……光看圖片就令人全身柔軟起來。如果能學會其中的一些巧克力做法，就變成了一個懂得了巧克力魔法的人……如果能送給愛人、朋友、家人自己親手做的巧克力料理，那可比買現成的要浪漫多了。

——— 韓良露（知名美食作家）







難以抗拒巧克力的獨特魅力嗎？那一定要試試親手調製巧克力的樂趣！

收錄世界各地最經典的106道巧克力食譜及其變化料理，讓你親手調製出幸福滋味。

按照書中的食譜演練，學會各種巧克力料理的精華與技巧，進而調配出唯你獨享的巧克力情人。

「……世界最頂級的巧克力美食，令人驚豔的誘人照片，步驟詳細的簡易食譜……」——英國《周日泰晤士報》









ISBN 986-7415-27-2

00450

9 789867 415271

YM2318C 定價450元

貓頭鷹

cité 城邦