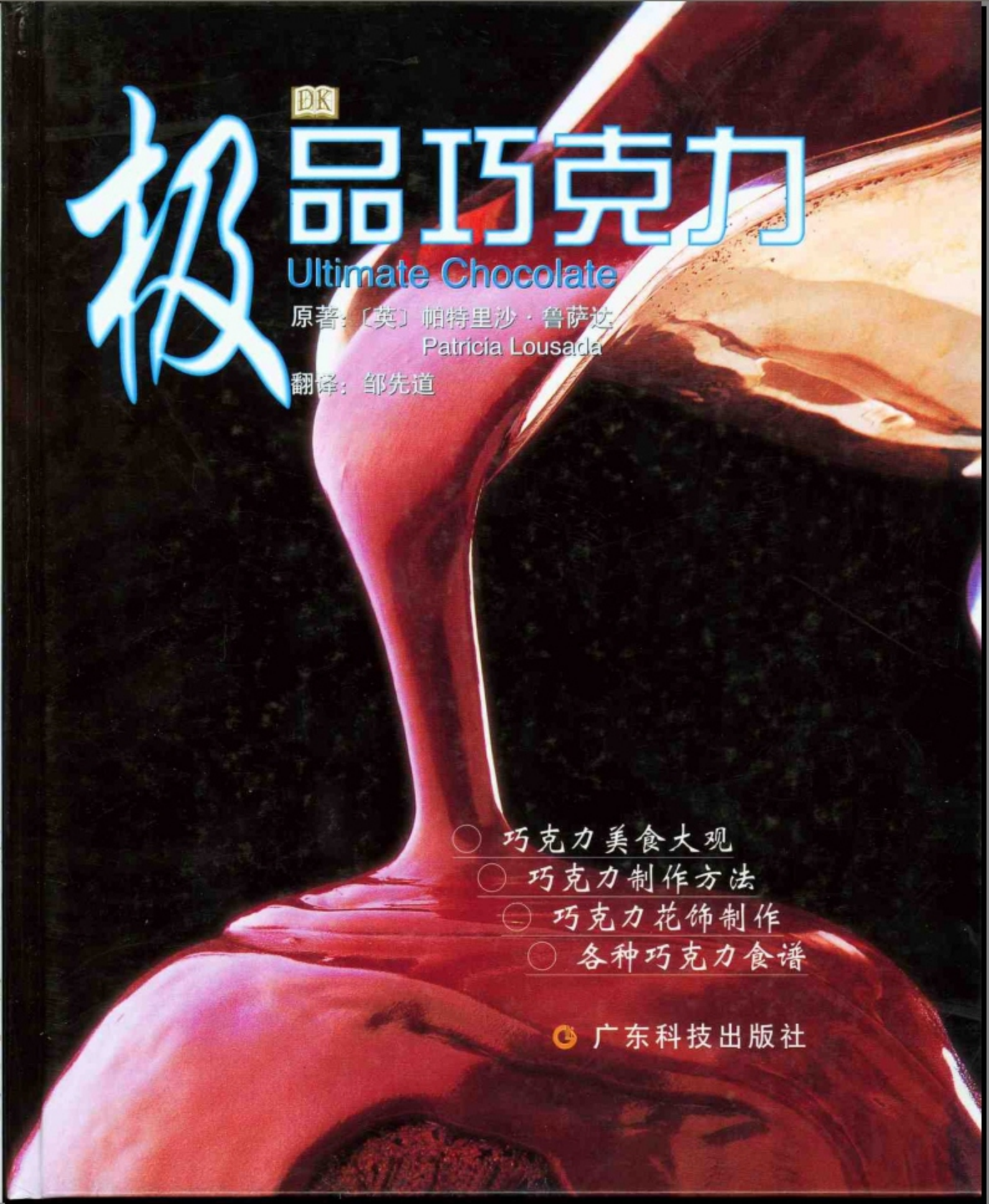


DK

极品巧克力

Ultimate Chocolate

原著：〔英〕帕特里沙·鲁萨达
Patricia Lousada
翻译：邹先道

- 巧克力美食大观
- 巧克力制作方法
- 巧克力花饰制作
- 各种巧克力食谱

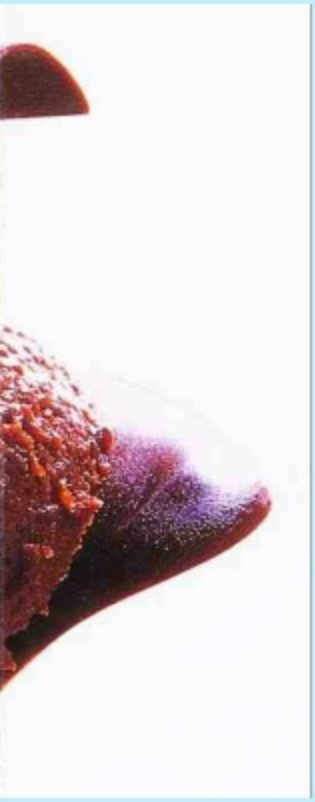
广东科技出版社



极品巧克力

Ultimate Chocolate

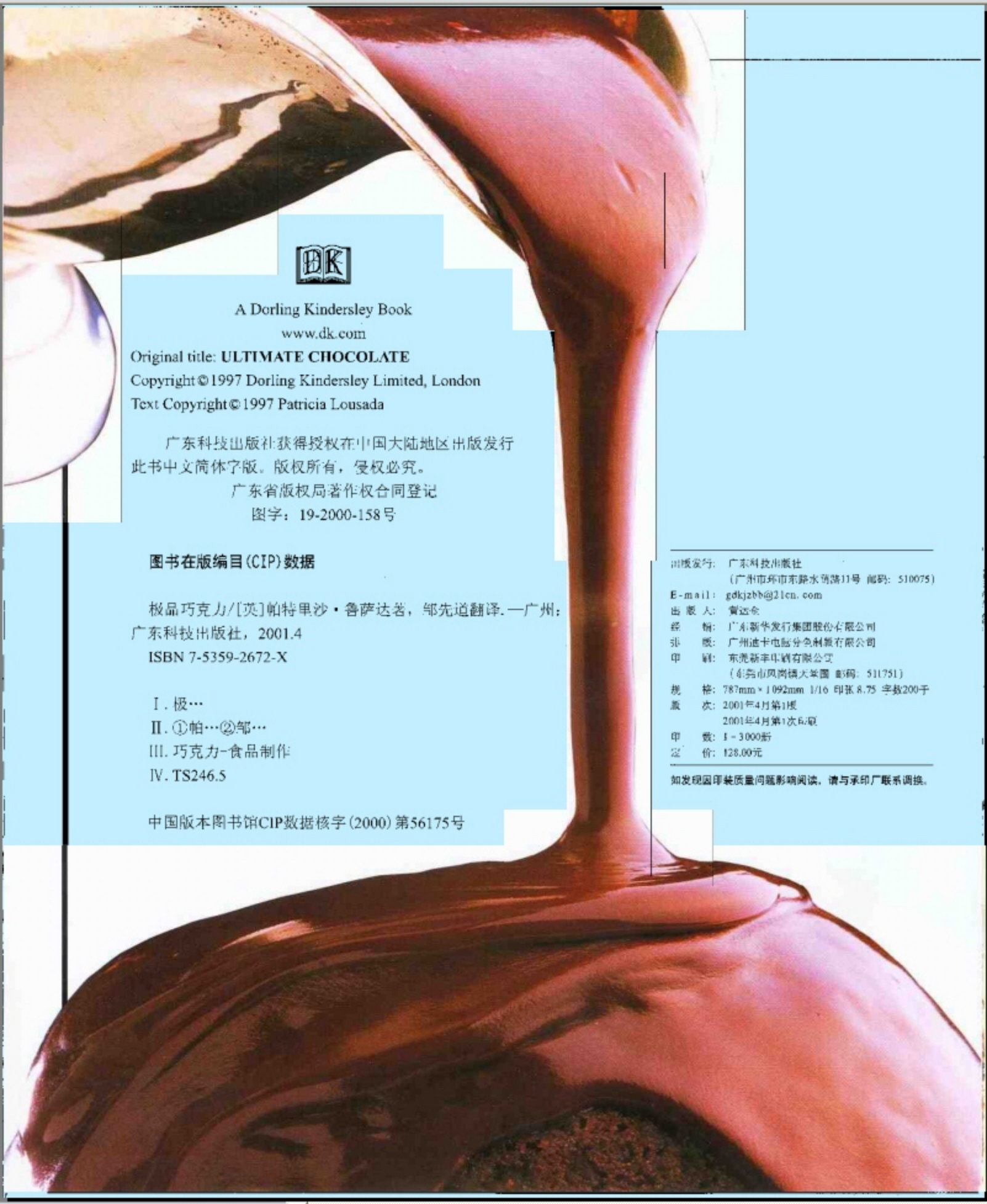




原著：[英]帕特里沙·鲁萨达
Patricia Lousada

翻译：邹先道

广东科技出版社
·广　州·



A Dorling Kindersley Book
www.dk.com
Original title: **ULTIMATE CHOCOLATE**
Copyright © 1997 Dorling Kindersley Limited, London
Text Copyright © 1997 Patricia Lousada

广东科技出版社获得授权在中国大陆地区出版发行此书中文简体字版。版权所有，受权必究。
广东省版权局著作权合同登记
图字：19-2000-158号

图书在版编目(CIP)数据

极品巧克力/[英]帕特里沙·鲁萨达著，邹先道翻译. —广州：广东科技出版社，2001.4
ISBN 7-5359-2672-X

Ⅰ.极…
Ⅱ.①帕…②邹…
Ⅲ.巧克力-食品制作
Ⅳ.TS246.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2000)第56175号

出版发行：广东科技出版社
（广州市环市东路水荫路11号 邮码：510075）
E-mail：gdkjzbb@21cn.com
出 版 人：黄达全
经　　销：广东新华发行集团股份有限公司
排　　版：广州迪卡电脑分色制版有限公司
印　　刷：东莞新丰印刷有限公司
（东莞市凤岗镇天堂围 邮码：511751）
规　　格：787mm×1092mm 1/16 印张 8.75 字数200千
版　　次：2001年4月第1版
2001年4月第1次印刷
印　　数：1－3000册
定　　价：128.00元

如发现印装质量问题影响阅读，请与承印厂联系调换。





目　录

巧克力小传 2

巧克力美食大观 7

为您展示花色众多、外观诱人的巧克力食品，包括令人垂涎欲滴的蛋糕、美味的冷食甜点、热腾腾的巧克力布丁、难以拒绝的甜果等等。

巧克力夹心蛋糕 8 · 餐后甜点蛋糕 10 · 饼干 12
馅饼和小烘饼 14 · 凉甜点 16 · 甜果 18 · 巧克力酱 20

巧克力烹制基础 23

巧克力及其制作指南，配有各个步骤详尽的说明和图片

巧克力的制作 24 · 巧克力的分类 26 · 基本技术 28
巧克力制作基本工具 32 · 烹制操作 34

制作巧克力花饰 37

各种风格巧克力花饰的制作

巧克力花的制作 38 · 馅料及顶料 45

实用食谱 49

介绍100多种给您灵感的世界各地的巧克力做法，
每一步都有详细说明，以及准备工作、储存、冷藏的注意事项

富脂夹心蛋糕类 50 · 甜点蛋糕类 64
佐茶巧克力 74 · 饼干类 80 · 馅饼与烘饼类 88
巧克力热布丁类 96 · 冷甜点类 102 · 冰激凌类 114
糖果点心类 118 · 开胃巧克力类 126
巧克力酱及馅料 130 · 巧克力饮料类 134

巧克力小传

巧克力是世界上最受欢迎的食品之一，也是最能满足我们对甜食渴求的一种食品。它那独特浓郁的香味可以让人做出最为可口香甜的蛋糕、饼干、冰激凌以及各种甜点等等，是风味上佳的开胃极品。想到要让客人满意，我们就会想到巧克力。

巧克力起源于哪里

巧克力的原料是一种树所结的豆；这种树的学名叫做 Theobroma cacao，原产于中南美洲热带地区。在传入欧洲之前的好几千年里，马雅人和阿兹台克人就已经用它酿制成一种饮料，在部落的宗教仪式上贡献给他们的神祇，同时也把这种豆当作货币使用。阿兹台克的君王储藏有大量的可可豆，将其视为宝藏。

当哥伦布于1502年从新大陆返回时，为西班牙国王带回了可可豆，不过当时没人表现出多少兴趣。20年后，苛泰斯征服了墨西哥，也把可可豆带回了西班牙。苛泰斯第一次品尝这种东西是在孟泰苏玛的墨西哥宫庭；那是一种苦味的冷饮，叫做 xocolatl（“苦水”），是用辣椒和当地其他土产的香料做成的，表面是一层可可油脂产生的泡沫。



南美印第安人及其巧克力罐和杯子

在墨西哥，西班牙征服者们采用了阿兹台克人的做法，用可可豆发工资和进行市场交易，但是用了很长时间他们才习惯了这种苦味的饮料。

随着时间的推移，由于两种文化之间的融合，这种味太苦、不适口的饮料慢慢有了发展。人们加进了糖和旧大陆的种种香料，例如肉桂和大茴香，而且改成了热饮。另一个改良是所谓的 molinillo，即木质调酒棒，用来将可可打成泡沫状。阿兹台克人原来最喜欢用的办法是将饮料反复地从一个容器里倒进另一个容器，从而产生泡沫。

欧洲发现了巧克力

以这种全新的形式，可可进入了西班牙。这种饮料只属于社会的上等阶层，他们看重的不但是它的口味，而且是它的医疗效用。随着时光的推移，这种饮料也逐渐流行开来。去过南美的传教士们把可可带回给意大利和法国西南部的男修道院和女修道会。王公贵族的通婚又使它渗入到了宫廷生活之中。1660年，西班牙的英凡塔·玛利娅·特丽萨嫁给了法国国王路易十四，她和她的随从都嗜好巧克力，法国宫廷戏称为她做巧克力的贴身婢女为la Molina（饮料小姐）。不过10年功夫，巧克力就在凡尔赛乃至整个法国贵族和知识阶层稳稳扎下了根。

当时人们享用巧克力是非常讲究的，从造访过西班牙宫廷的道尔诺伊那里，大致可以略窥一斑。1679年，她写道：“接下来他们端上了巧克力、瓷杯和金丝玛瑙托碟，同样的一个碗里则盛满了糖。有冰镇的，又有热的，还有牛奶和鸡蛋的，人们一边喝一边吃着饼干，



正在享用巧克力的一个法国贵族家庭

或者说是小干面包……”

在长达两个半世纪的时间里，对于食用巧克力是否破坏了宗教斋戒，天主教国家一直有激烈的争议。巧克力究竟是给身体提供养分的食品，抑或是解除干渴的一种饮料呢？经营巧克力的耶稣会信徒认为，它没有破坏斋戒，而道明会信徒则持反对意见。

巧克力于17世纪中期出现在英国，巧克力屋随之成为时尚人士和小有成就者的重要聚会场所。塞缪尔·佩皮斯在他的日记中留下了享受“约克力”（Jocalate）的记载，艾迪生和斯梯尔等作家在他们的作品中也都曾提到过巧克力屋。这种饮料在当时还是一种奢侈品，政府课税极重，因而可可豆经常需要走私入境。1853年，格拉德斯通降低了巧克力的税率，其价格于是下跌，腰包不那么鼓的人也可以品尝到巧克力了。



英国学生巧克力杯，约1805年

喝巧克力转变成吃巧克力

1828年以前，饮用可可的生产一直都是将可可豆磨成所谓的“巧克力汁”，再加入香料和糖，以及某种淀粉物质，以便吸收往往是浮上表面的可可油脂。那一年，出现了一个重大突破，荷兰化学家康纳德·凡·胡顿发明了一种压榨机，可以榨出可可豆中的可可油脂，留下的干饼可以磨制成几乎不含脂肪的可可粉，和我们今天的可可粉相差无几。胡顿的压榨机为当时主要的巧克力生产厂商所采用，其中两家公司的拥有者是卓越的奎科家族，以及凯德伯里和佛莱。正是他们在20年后，作为这一发明的直接结果，生产出了第一块“吃”的而不是“喝”的巧克力。

美国的情形也一样，早期的那些可可生产商们今天依然还是行业的领头羊。1765年，

詹姆士·贝克尔博士与一位刚到美国的爱尔兰可可生产者联手，开办了如今著名的沃尔特·贝克尔公司。受淘金潮吸引而来的多米尼克·基拉德里于1849年在旧金山开办了一家巧克力工厂，时至今日仍在生产巧克力，曾经是该公司驻地的标志性建筑群，其所在地被称为基拉德里广场。另一老字号荷西也是家族的名字。米尔顿·荷西经营巧克力获得巨大成功，结果在宾夕法尼亚州造就了整整一个城镇。在宾夕法尼亚州的荷西市，就如同小孩子的童话一般，有的街道就命名为“可可大街”或“巧克力大道”，而路灯灯杆的造型则模拟他的那些著名的“吻”。

巧克力是怎么做出来的

由于当时整个世界对巧克力的喜好的不断增加——就是今天也还在不断增加——于是生产方法不断改进，以便满足不断增长的需求。要把可可豆变成能够食用的巧克力是一个漫长而且复杂的过程。第一个问题当然是它的种植地，这一般总是限于赤道至南北纬20°范围以内。然而即使在这一纬度之内，倘若海拔太高，温度低于16℃，可可树的产量也不会高。此外，可可树还要求一种雨林气候，使得蠓类蚊虫可以“虫丁兴旺”，因为只有这些昆虫才能为可可树的五瓣小花授粉。可可树一般长到四五年后开始挂果。可可豆，或者说可可树的种子，生长在纺锤形的可可果里，可可果则长在树干上或者最茂盛的分杈上。可可果一年可采摘两次，摘下后立即用一种弯刀剖开，掏出其中的可可豆，在阳光下晒干。一棵树一年平均只能产出0.5千克～1千克干可可豆，因为在晒干过程中可可豆要失去50%的重量。可可豆主要有两大类：一种是高产的苦可可，占了全球可可产品的80%；另一种是味道极佳的甜可可，常常用来与苦可可混合，以便改善其口味。此外还有很多杂交品种的可可豆，其中最为有名的是三一可可。生产厂家对于可可豆的加工均有各自的独门秘籍，不过基本的加工方法在全球都是一样的。可可豆首要经过烘焙，使其发出香味，然后破碎，以便去除保护壳和外皮，剩下的果仁碎粒称为“豆碎”。豆碎必须再经磨制，磨制过程中使豆碎中的可可油脂融化，大部分被提取出来，形成的浓膏状物称为“巧克力汁”。这种汁液冷却固化之后，即成未甜化的烹调用巧克力。如果将这种汁液再度榨压，还可提取出更多的可可油脂，而将剩下的硬块磨碎成粉，即为可可粉。



可可果和可可豆

任何一种巧克力汁液都仍然会含有一定量的可可油脂。要制作甜化的巧克力，还要加进一些额外的可可油脂、糖和香料，例如香草等。如今后干奶做成的奶油巧克力，最初是在1875年用浓缩牛奶做出来的。

我们今天所熟悉的巧克力的那种光滑质地，要归功于一位瑞士人鲁道夫·林特发明的“精磨”法。1880年以前，所有食用巧克力的质地都是粗糙的和颗粒状的。林特在自己的配方中加大了可可油脂的含量。强化后的巧克力汁液在他的贝壳形机器中反复搅拌混合数天

之久——大大超过习惯工艺的时间，而这一革新带来的则是我们今天所熟悉的光洁如绸缎、富含乳脂和奶油的巧克力。



巧克力的广告，1913年

巧克力与健康

巧克力对健康的影响长期以来都是人们争论的问题。我们知道，吃糖太多对身体不利。优质的黑色巧克力只含很少的糖分，而富含很多养分，例如钙、钾、核黄素、菸碱酸和维生素A。近来的研究发现，巧克力高含量的石碳酸有助于抵御心脏病。至于巧克力的提神作用，与每杯咖啡所含的75毫克～175毫克的咖啡因相比较，可可粉只含不多的25毫克甚至一点不含咖啡因。

某些人对巧克力有一种迷恋，而对于我们大多数人，则是一种不可抵挡的美味。它的植物学名称是 Theobrama cacao，意为“神仙佳肴”，然而普通的凡人似乎也很容易对巧克力上瘾。众多的杂志偏爱巧克力，他们印出的刊物都带着巧克力的余香。也许人们早就说过，庞帕多夫人认为巧克力是一种催欲激情的艳药，卡萨诺娃则因其诱人魅力而认为巧克力更胜香槟一筹。

烹制巧克力的成功之道

本书所搜集的巧克力食谱，均给出了清楚、详尽的制法说明，以便帮助您取得完美的结果。然而，还是有以下一些基本的规则需要认真遵守。

在按照食谱开始制作之前，首先对所有配料称重并预处理。

配料的使用均应在室温状态下进行，因此宜提前将鸡蛋、奶油、和牛奶从冰箱中取出（但需搅打的乳酪除外，否则将会水化）。

始终使用同一度量衡制；切勿混用公制和英制。

食谱中所有的匙量均指平匙：1茶匙＝5毫升，1汤匙＝15毫升。

食谱中所用鸡蛋，若无特别说明，均指大个鸡蛋。

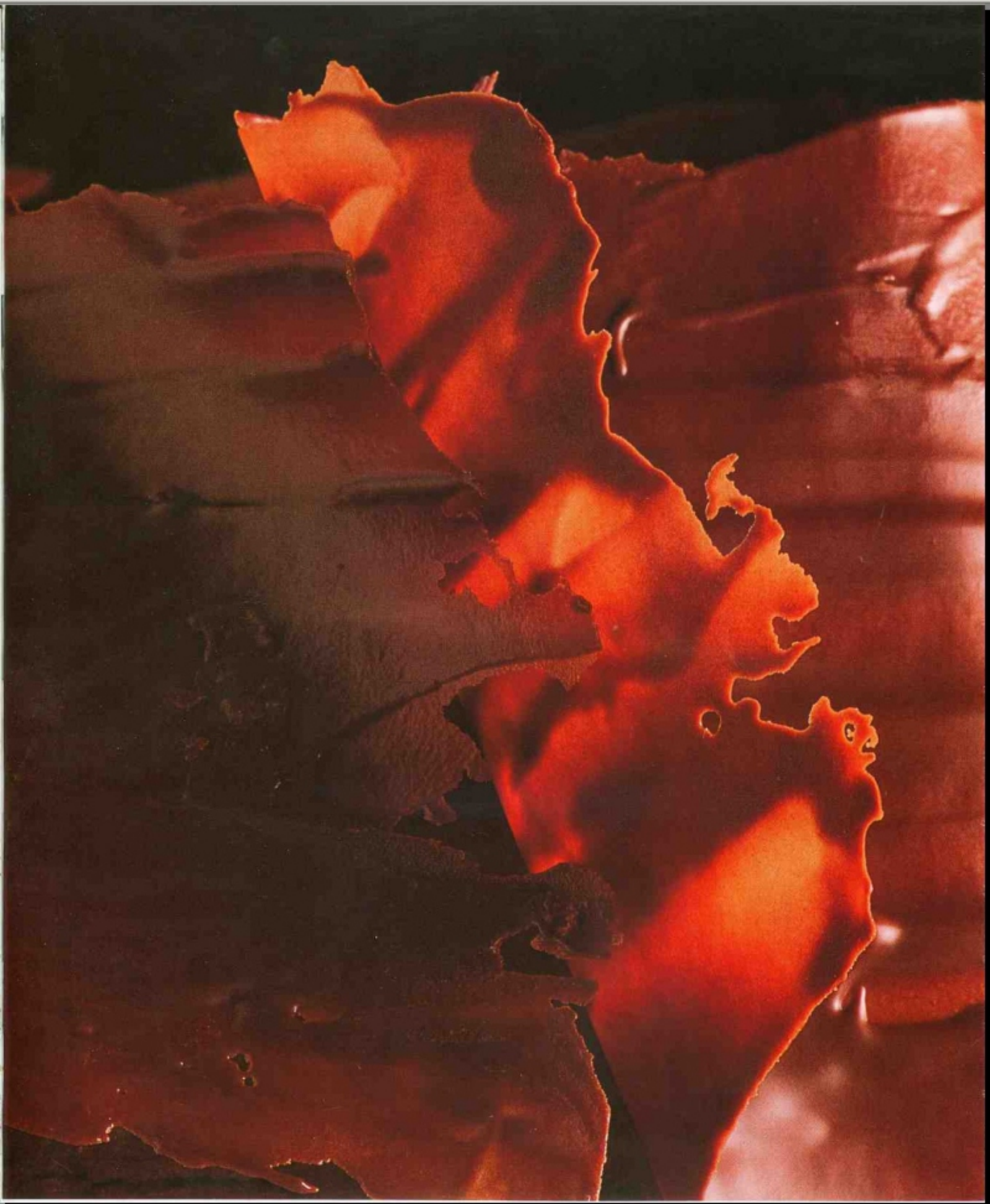
使用大小适当的烘焙容器对于制作蛋糕和馅饼至关重要。测量其尺寸时，应从容器一侧内壁算起，量至另一侧内壁；请不要再用容器上的任何其他刻度。

首先开启烤箱，然后开始制作，以便保证在使用时能够达到所需要的温度。

为保证烤箱温度正确无误，请先将烤箱温度计插入烤箱中心检查温度，然后再放入欲烘烤食品。

鉴于烤箱种类繁多，各有差异，食谱中所给出的烘烤时间仅供参考；请根据建议的烘烤时间，提前5分钟检查烘烤情况，然后视需要决定是否继续。

注意：生鸡蛋或烹制过嫩的鸡蛋可能传播沙门氏菌，食谱中凡有这一警示的，均不应给予老人、儿童、孕妇食用。





巧克力美食大观

以下各页展示的各种豪华、美味、刺激味蕾的巧克力蛋糕、甜点、甜果、小饼、饼干、醇酱等等，使您一览《极品巧克力》奇妙无比、花色繁多的丰富内容。这些集中展现了世界各地传统的烹制方法和烘烤工艺，涵盖了所有可能的巧克力烹调方法。无论您选择了哪一款，您都将会给喜爱巧克力的朋友带来欢乐。



大理石效果的千层糕

（见第102－第103页）

巧克力夹心蛋糕



上图及右页图：
大胡桃巧克力匈奇迪
（见第52页）

最能诱惑嗜好巧克力者珠蕾的，莫过于夹心蛋糕中厚厚一层松脆的巧克力乳酪、果仁以及奶酪，或者是果味面霜。这里提供了众多的选择，从古典的“黑森林奶油蛋糕”，到人人偏爱的巧克力夹心蛋糕，这里一应俱全。

在如此之小的躯壳内（可可豆），浓缩了如此丰富的宝贵营养，大自然的馈赠也不过仅此一种。

亚历山大·冯·洪堡特，19世纪旅行家



宫廷奶油蛋糕
（见第54－第55页）

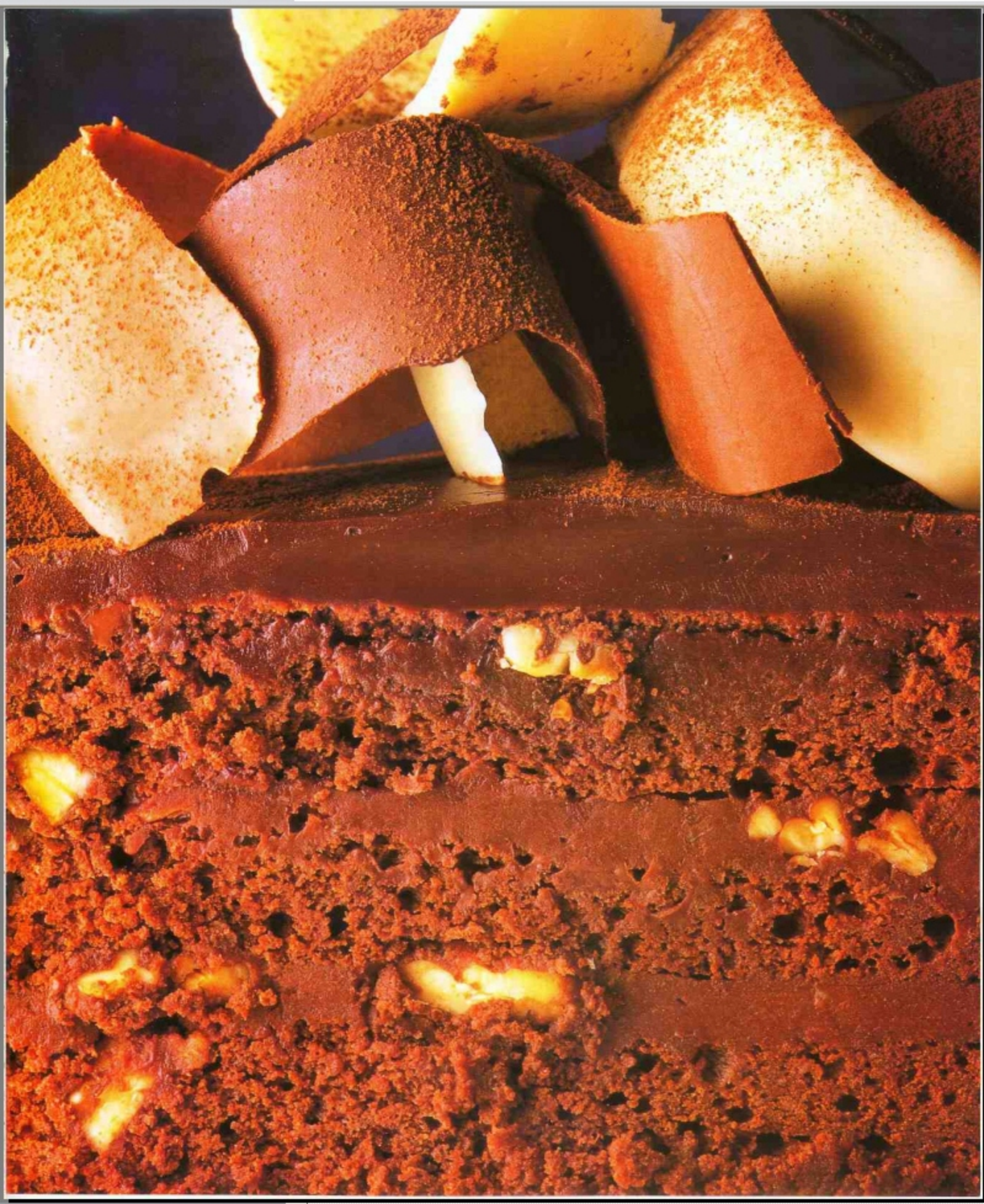


白巧克力蛋糕
（见第57页）

美味黑巧克力蛋糕，醇厚奶酪夹心和白雪面霜

下图：
黑森林奶油蛋糕
（见第53页）





餐后甜点蛋糕

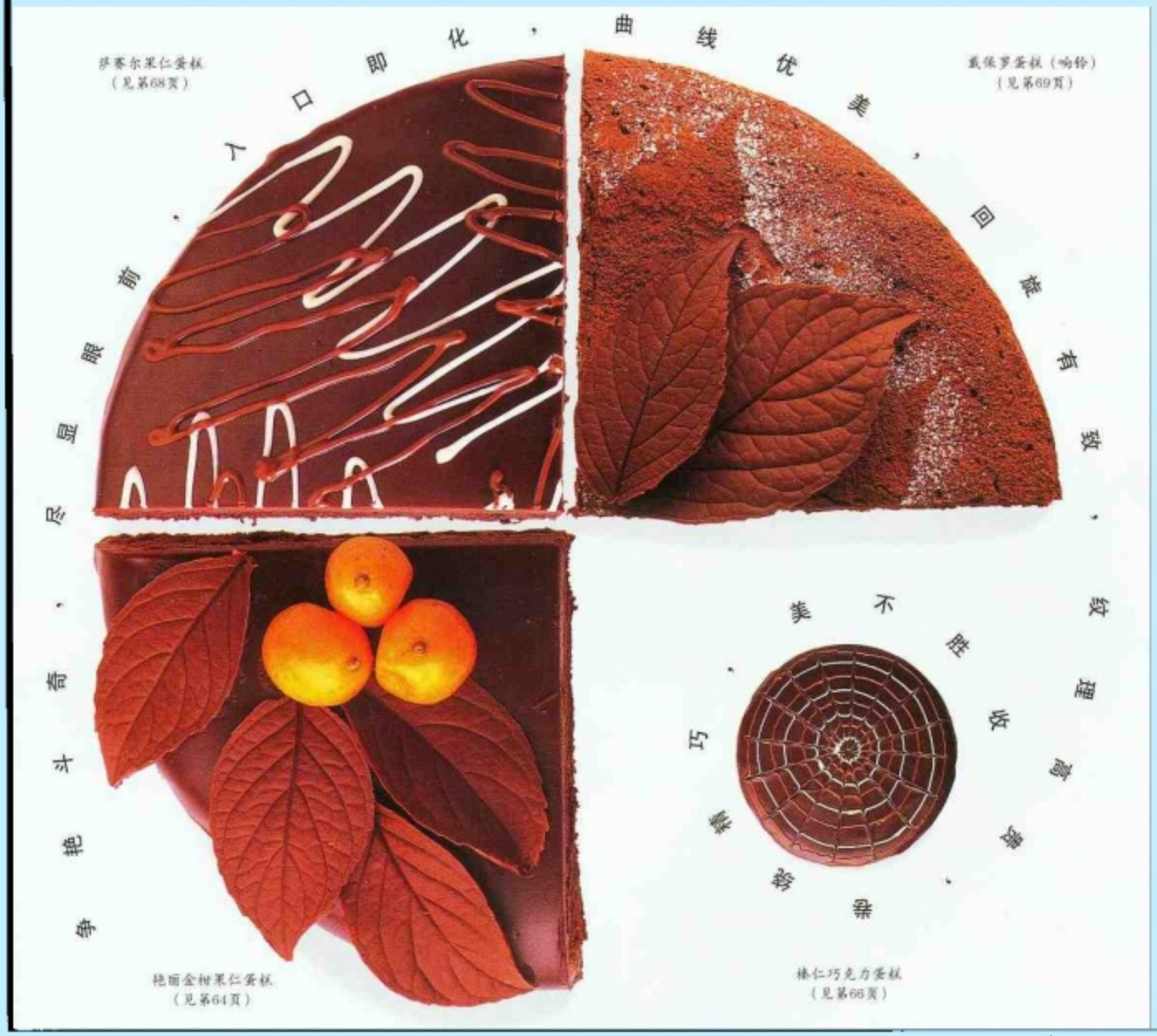


上图及右页图：
巧克力甜蛋糕
（见第67页）

花饰富有风格、香气醇厚浓烈的甜点蛋糕和果仁蛋糕，几代人以来都是深受喜爱的一种欧洲大陆法式蛋糕。这种魅力难挡的蛋糕将若干最为悦人的甜点蛋糕融为一体，包括古典的奥地利萨赛尔果仁蛋糕以及松软可口的Truffle巧克力蛋糕。

“当我离开人世的时候，”我对朋友曾这样说，“我不要我的脸先用防腐药物塞起来，我希望浸起来。”朋友立即关切地问：“用奶油巧克力还是苦甜巧克力？”

亚德利安·玛尔可斯，《巧克力宝典》，1982年





饼　干



上图及右页图：
蜂仁巧克力瓦片饼
（见第85页）

巧克力饼干是最佳小吃，再加上一杯牛奶或者咖啡那就更理想；不然的话，也完全可以就那么细嚼慢咽，仔细玩味。另外，还有一些巧克力饼干可以和餐后甜点以及冰激凌构成极好的搭配。多数饼干的制作都相当容易，当然各种装饰尽可任意发挥。此外，它们也很耐保存。

本人严格控制自己的巧克力摄入量，我认为自己的健康靠仰仗于此……它真是令人叹为观止，真是香甜好吃。

玛利·蒂拉斯，某法国文坛夫人，1680年

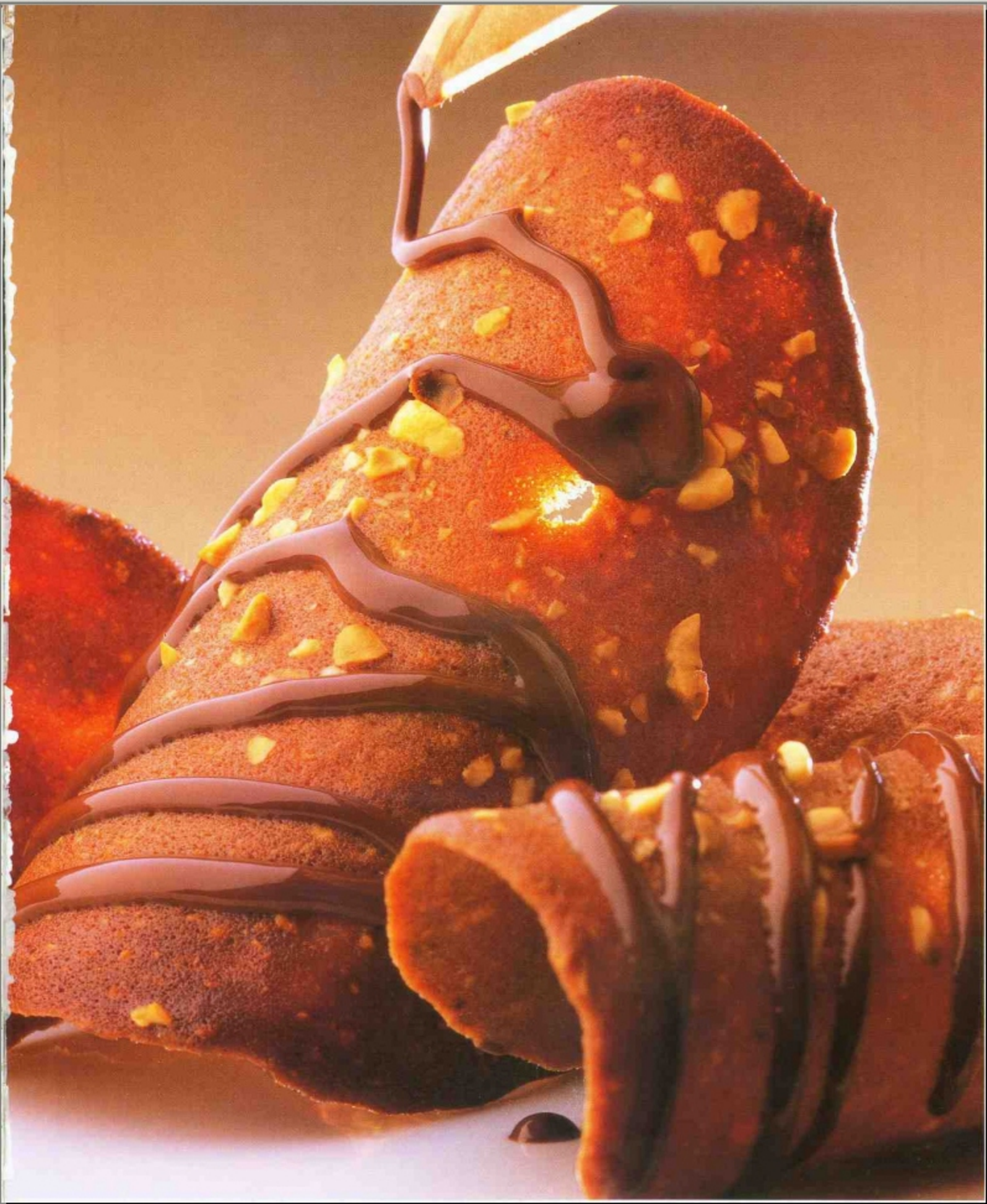
酥脆或粘软，圆形或心形，冰凉或温热：一款适合每一个人的饼干！

椰子蛋白杏仁饼干
（见第86页）

佛罗伦萨
（见第80页）

巧克力酥饼
（见第84页）

咖啡饼干
（见第83页）



馅饼和小烘饼



上图及右页图：
巧克力香蒜太妃核馅饼
（见第95页）

以巧克力为配料的甜点馅饼和小烘饼，用来作为一顿饭的结束总会令人印象深刻；此外还有一个好处，就是无需费事即可端上来享用。本书有关此类的食谱包括法国人最喜爱的巧克力梨香小饼，美国人的经典“密西西比河泥”馅饼，还有一种巧克力胡桃馅饼。

巧克力是……一种大补药……让男人们好好吃上半斤琥珀色的巧克力……您就会亲眼目睹奇迹。

J·A·布里拉·萨沃林，《美食生理学》，1825年



巧克力梨馅小饼
（见第94页）

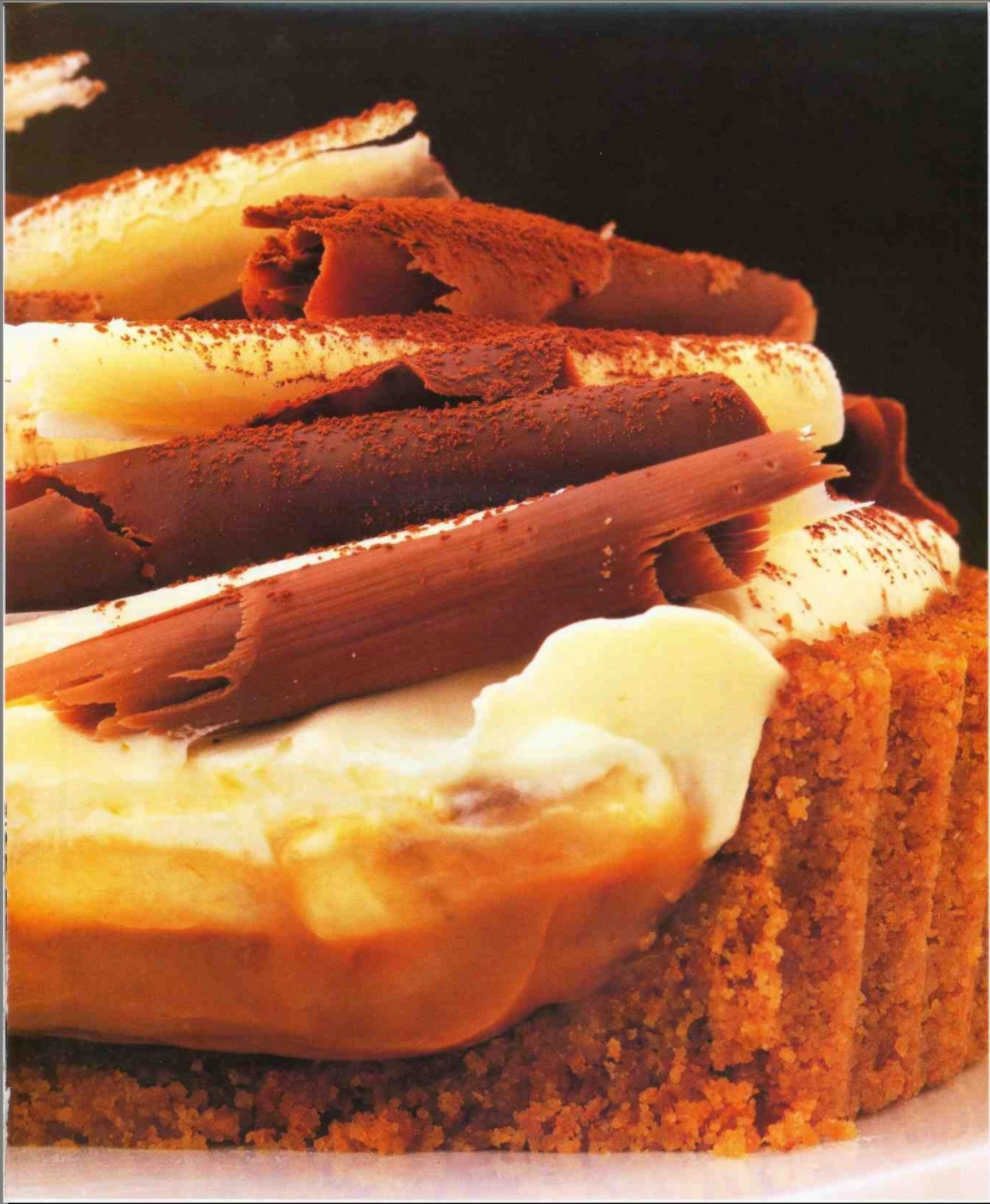


巧克力花边馅饼
（见第91页）



巧克力奶油冻馅饼
（见第90页）

家庭至爱，经典配方；质地均匀，精致小饼



凉 甜 点



白巧克力奶油冻
（见第104页）

巧克力奶油冻 白巧克力酥卷三明治 黑白榛仁奶油冻 大理石千层糕 高雅泰林蛋糕加巧克力 清凉：冰镇甜点和冰激凌 白巧克力冰激凌

巧克力奶油冻和白巧克力酥卷加巧克力；清凉：冰镇甜点和冰激凌含白巧克力

巧克力可以事先精心地制作好，然后保存起来，因而非常适合聚餐会和各种特别场合。一盘漂亮的巧克力，一勺巧克力奶油冻，再加上甘美的果酱，无疑将使这一餐成功完美。

巧克力不仅是味觉的享受，还的唤使人满口生香。

布兰卡迪博士，阿姆斯特丹医生，1705年



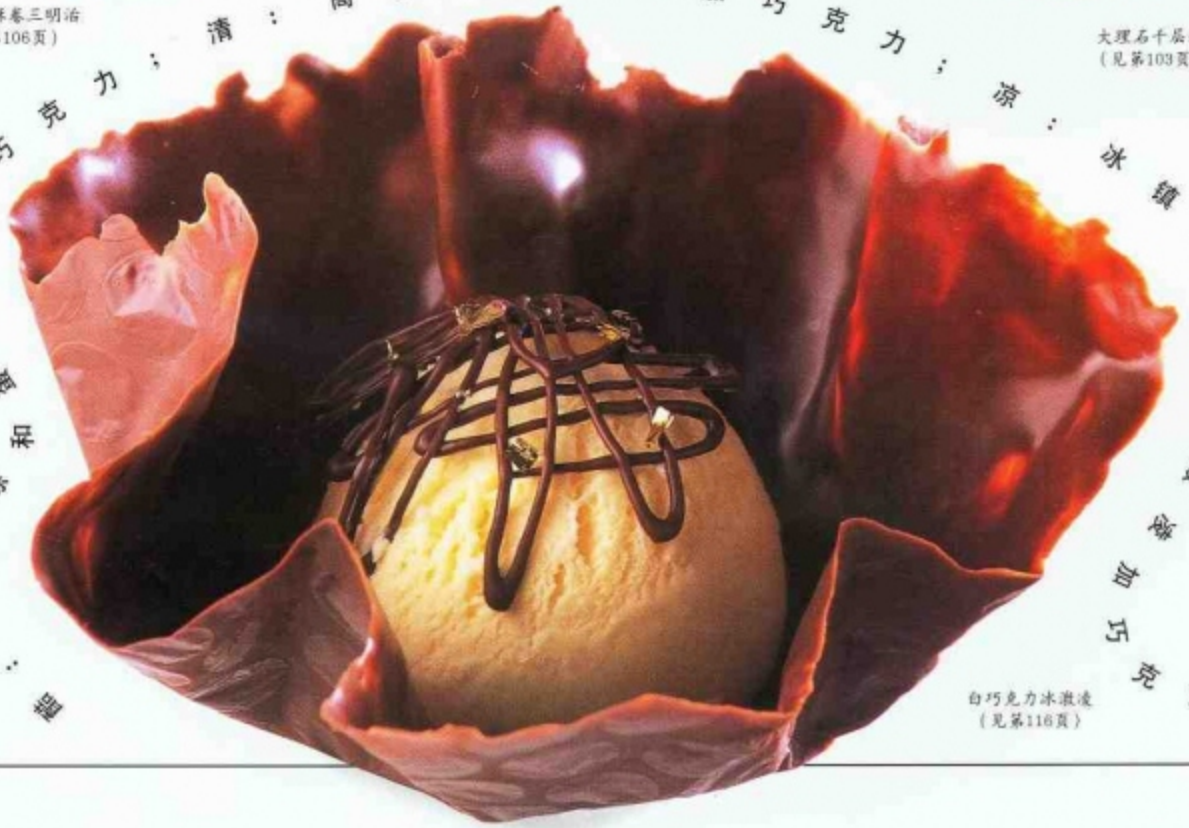
巧克力酥卷三明治
（见第106页）



黑白榛仁奶油冻
（见第111页）



大理石千层糕
（见第109页）



白巧克力冰激凌
（见第116页）



甜　果



巧克力糖果篮

奶油软糖经常令人想起童年时代对于厨艺的兴趣；它也是可以家庭制作众多糖果之一。薄荷糖，巧克力糖衣豆，意大利潘福特，这些随便哪个厨师都会做。其中巧克力块也许是最容易的，也是最好吃的——而且外观全都华丽高贵。

我记得最清楚的糖果是……有黑色巧克力夹心的那种。如果此刻能吃到一块，肯定它还是有那种充满希望的味道。

格拉汉姆·格林，作家



糖块蘸白巧克力
（见第120页）



阿马尼亚克干梅糖块
（见第118页）



巧克力榛花糖块
（见第120页）



白巧克力块
（见第121页）



巧克力块
（见第120页）



可可粉裹巧克力块
（见第120页）



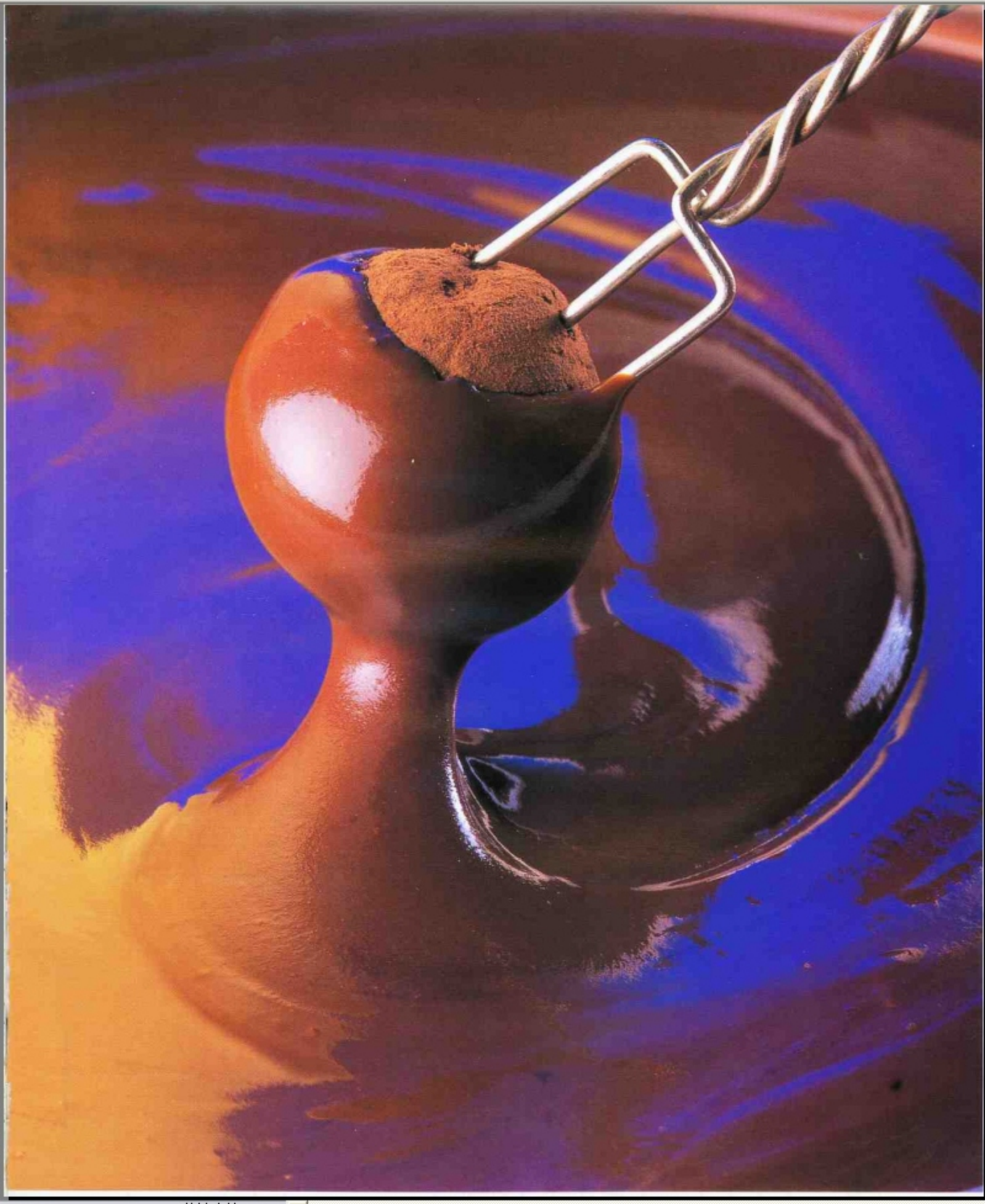
白巧克力蘸黑仁片
（见第121页）



巧克力块
（见第120页）



白巧克力花纹糖块
（见第120页）



巧克力酱



上图及右页图：
苦巧克力酱
（见第131页）

做甜点，各种酱料的作用非常重要。无论是浇在冰激凌上的热奶油酱，配合汽蒸布丁的热巧克力酱，还是为了凸显和醇化巧克力的浓烈的木莓酱，酱料不仅满足我们的味觉，而且还愉悦我们的视觉。

去了咖啡屋，喝了巧克力，棒极了。

塞缪尔·佩皮斯，日记，1664年

热腾腾的布丁和凉飕飕的冰激凌上层层巧克力流动汤汁；简洁的甜点上醇厚的香酱流光溢彩

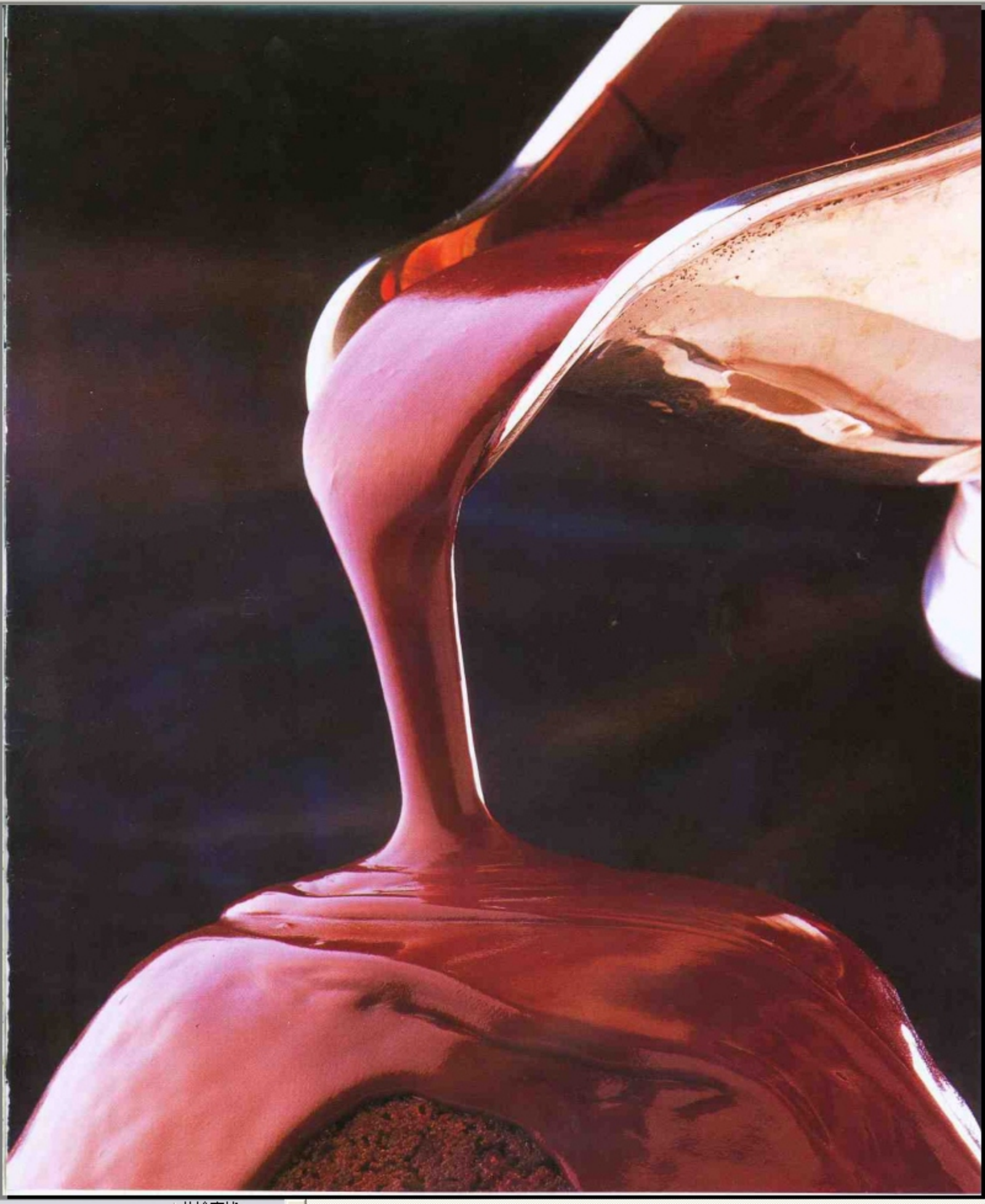
热的甜奶巧克力酱
（见第130页）

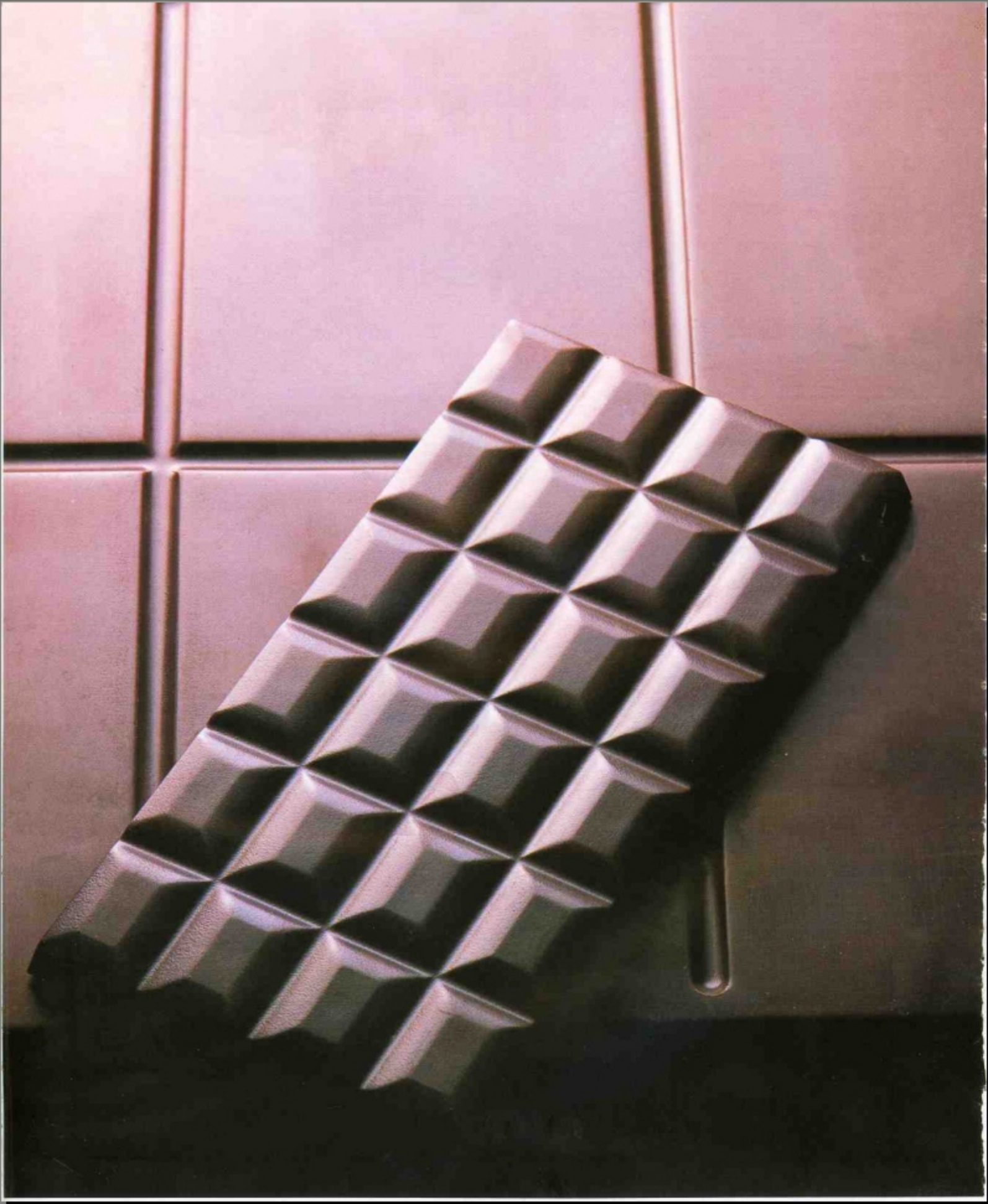
巧克力光洁如丝
水果别有风情

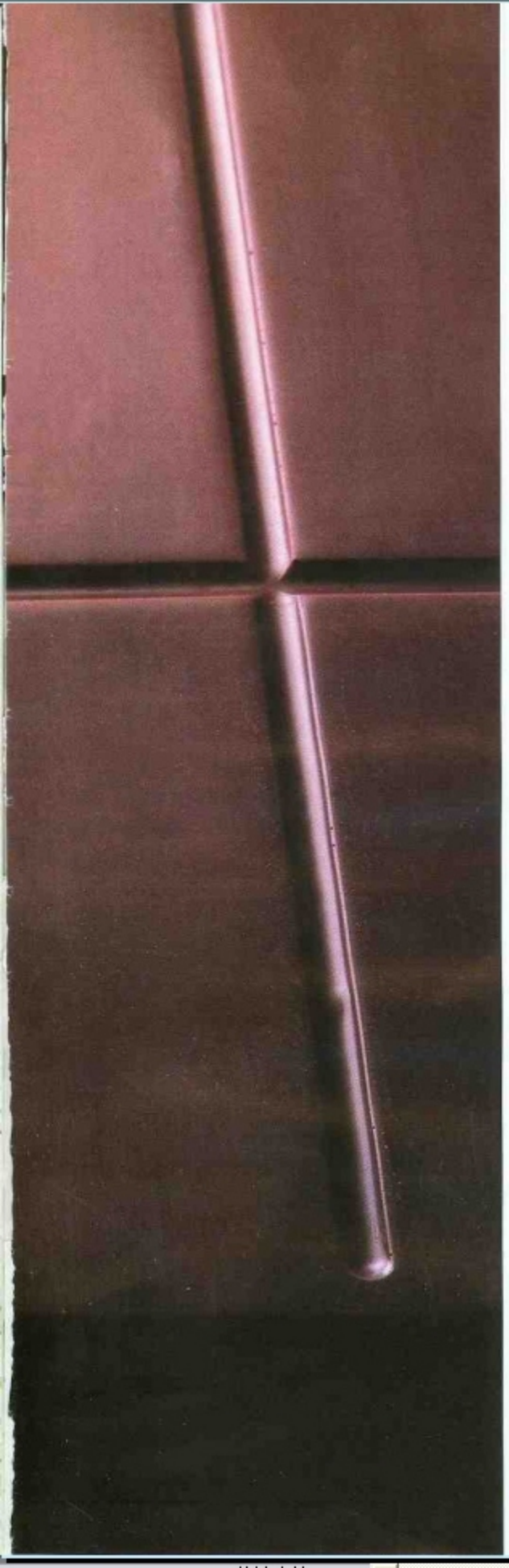
鲜

苦巧克力酱
（见第131页）

巧克力酱
（见第130页）







巧克力烹制基础

巧克力是一种令人兴奋的烹调材料，尤其是当您充分认识了它的特性，掌握了它的处理技巧之后。有关巧克力的这两个方面，本章都将涉及到。同时，各种巧克力本章都有描述和插图，并且详细介绍在烹调中如何达到最佳境界。各种基本操作技术，例如切削、熔化、熬炼等等，均按顺序一步一步给出清楚的说明。此外，关于购买和储存巧克力、成功烹制所需要的基本厨房用具工具等，也给出了建议。



熔化巧克力
（见第29页）



巧克力的制作

巧克力与咖啡一样，都是用一种豆做出来的；不过，巧克力豆生长在树上。这种奇异的可可树同时开着一片粉红和白色的花朵，结出未熟的绿色果实，还有明亮的金色可可果，可可果里就是黑色的小可可豆。可可豆经过一连串复杂的加工处理，成为可可粗料，再经加工最终成为奇妙的人人喜爱的巧克力。

可可树

赤道两侧20°以内地区，除非洲部分地区以外，都是可可树的故乡。可可树长到4年后，即开始挂果，产果期至少可达60年。它的果实直接从树干和主枝上长出，大小如同一个小橄榄球，成熟后为艳丽的金黄色。在成熟的可可果内部，紫褐色的可可豆裹在浅粉色的果瓤内。可可果从树上采摘下来之后，可可豆与其果瓤一起发酵一段时间，这时可可豆的外观变为暗红色，发出特有的香味。发酵之后，可可豆要置于阳光下晒干，最终变为“巧克力”色。这时，就可以运往巧克力生产地了。人们培育出了各种各样的可可豆品种，专家们也都颇感自豪地能区分各种巧克力，例如是纯可可，是三一可可，还是苦可可。

可可豆的加工

干燥后的可可豆在加工前首先要去除杂物、检查质量，然后烘焙。这是一道非常关键的工序，可以让可可豆的香味充分发挥出来，并使其果仁与坚硬的外壳脱离。各生产厂均有自己的秘籍诀窍，这一点与他们各自不同、丰富多采的巧克力风味有很大关系。经过烘焙，可可豆便有了一种与众不同的特殊香味。下一步则是将可可豆粉碎，去掉它的外壳和包衣，所获得的果仁称为“豆碎”。我们的巧克力就是对这些细小的褐色豆碎进行加工而得到的。经过烘焙的豆碎，一般含有54%的可可油脂；将豆碎磨制成为黑色粘稠的膏状物，称为可可“粗料”或可可“块料”。如果对粗料再加大压力，就会得到可可油脂和固体的可可饼，然后将可可饼粉碎，最后再经研磨，就得到了可可粉。









干燥过的可可豆（上）可可果（左）



可可脂



可可固形，或可可膏



可可豆碎

精磨

一般而言，所谓“普通”巧克力就是可可粗料、糖再加可可油脂。而所谓奶油巧克力则再加上牛奶，以及香草或其他香料。所谓精磨处理工艺，就是将巧克力混合料放在一个大桶里加热，同时充分搅拌，使其混合均匀。这是生产工序的最后一步。在这一过程中，加入少量可可油脂、蛋黄素及乳化剂，以便获得最终成品所必需的那种光滑、富贵的质地。

巧克力的甜化

烘制巧克力或苦巧克力只是由可可块和可可油组成；要得到一系列不同的普通巧克力，例如从苦甜巧克力、半甜巧克力一直到甜巧克力，就需要分别加入相应数量的可可油、糖、香草、蛋黄素等等。巧克力的风味和甜度因其生产者而异。某一品牌的苦甜巧克力尝起来可能会像另一品牌的半甜巧克力。因此，换点其他品牌的巧克力来做自己最喜欢的一道食物，尽管食谱没变，也许味道等就不一样了。制作奶油巧克力时，牛奶中的成份取代了一些可可成份，因而这种白巧克力实际上不完全是巧克力，因为不是完全用可可做出来的。含有全部可可油脂而不是植物油的那些品牌才是最好的。

巧克力的购买和储存

◆ 仔细阅读商品标签：凡标有“人造巧克力”或“巧克力风味”字样的均不是真正的巧克力；口味和质地均应仔细确认。

◆ 注意标签上标明的可可和糖分含量，它们代表了巧克力的口味和质量。

◆ 储存时，巧克力应紧密包装，置于凉爽、干燥和通风处，最好能够恒温。

◆ 妥善储存的普通巧克力和苦甜巧克力的存放期可超过一年。

◆ 奶油巧克力和白巧克力的存放时间不宜超过6个月，否则后者口味虽然仍还不错，但不易溶化。

◆ 存放于温暖环境中的巧克力，表面会出现许多裂纹和斑点，而在湿润、低温环境下，则可能出现灰白薄膜。这些变化对巧克力的口味和质地影响不大，仍可用于烹调和烘烤。



巧克力的分类

超市和专卖店里都有种类繁多的食用（甜点）和烹调用巧克力可供选择。各品牌间的差异取决于所使用的可可豆、可可料和可可油含量、糖分和香料等等。颜色最深的巧克力含有最多的可可料和可可油，例如，所谓“大陆”普通巧克力或黑巧克力中可可料高达75%。一般而言，好的巧克力最少应含45%－50%的可可料。价位低廉的产品通常使用植物油为替代品，压缩了可可油用量。

普通巧克力





普通巧克力是一种使用最广泛的烘烤配料



可可粉

可可粉有两种：一种是相对更为醇厚的荷兰产的或碱化的可可粉，另一种是非碱化的可可粉。就烹调而言，这两种都可以互相换用。饮用巧克力粉不能代替可可粉。

巧克力片

用于烘制时要求不熔化、不改变外形的情况，不能代替烹调用巧克力。



巧克力片

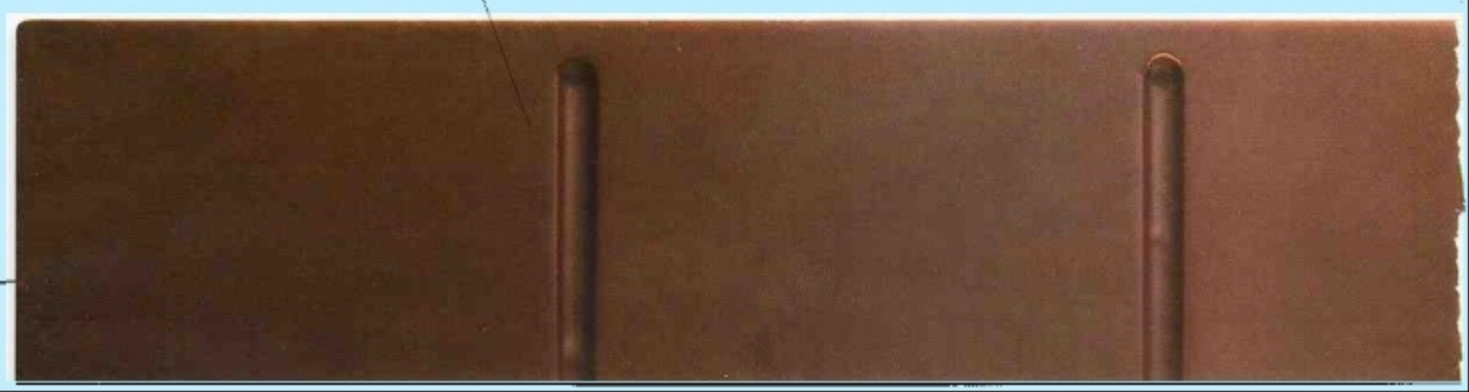
糖皮

也叫翻制或包衣巧克力，是一种优质的烹调用巧克力，预处理后用作包衣巧克力（见31页）。它的可可油脂含量较高，因此熔化后很光滑，形成的包衣极有光泽。制成品有多种形式：普通巧克力、白奶油巧克力，以及巧克力块和巧克力粒等。

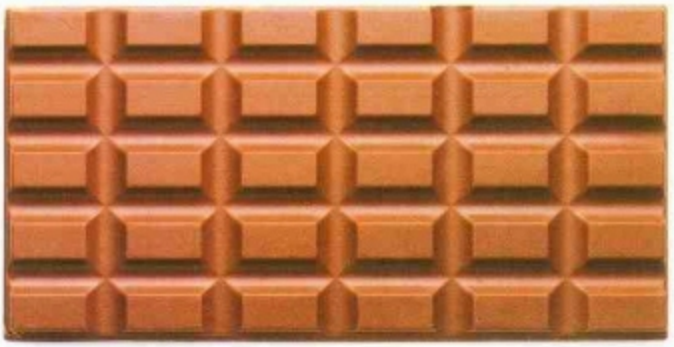
普通巧克力，也叫甜巧克力、半甜巧克力、黑巧克力，以及大陆巧克力，是主要的烹调用巧克力。除苦甜巧克力（专卖店有售）以外，其他的都含有足够的糖分，足可满足食用时的甜度要求。

因品牌的不同，其中所含的可可料和糖也不同。注意核对外包装上的标签，并选择含量不低于45%~50%的产品。“大陆”普通巧克力或黑巧克力的含量可达75%。

糖皮



奶油巧克力



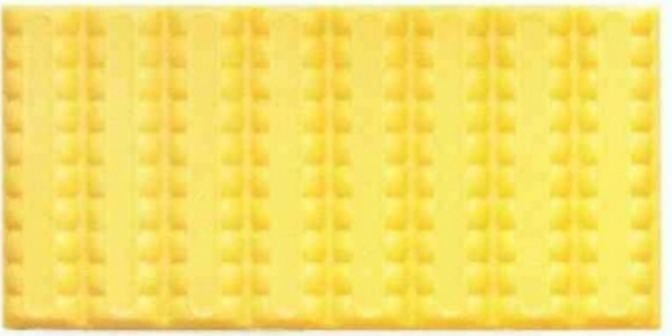
奶油巧克力常用于做花饰，以求色味俱佳，与普通巧克力形成对比



在奶油巧克力中，牛奶固形（干奶或浓缩奶）取代了部分可可固形，使其具有甜味和平滑的质地。可可固料和香草含量最多的即是最好的品牌。

奶油巧克力不适合烹调，对加热要为敏感，较难掌制，但在装点美化方面非常有用，与普通巧克力在色彩和味道两方面形成一种对比。

白巧克力

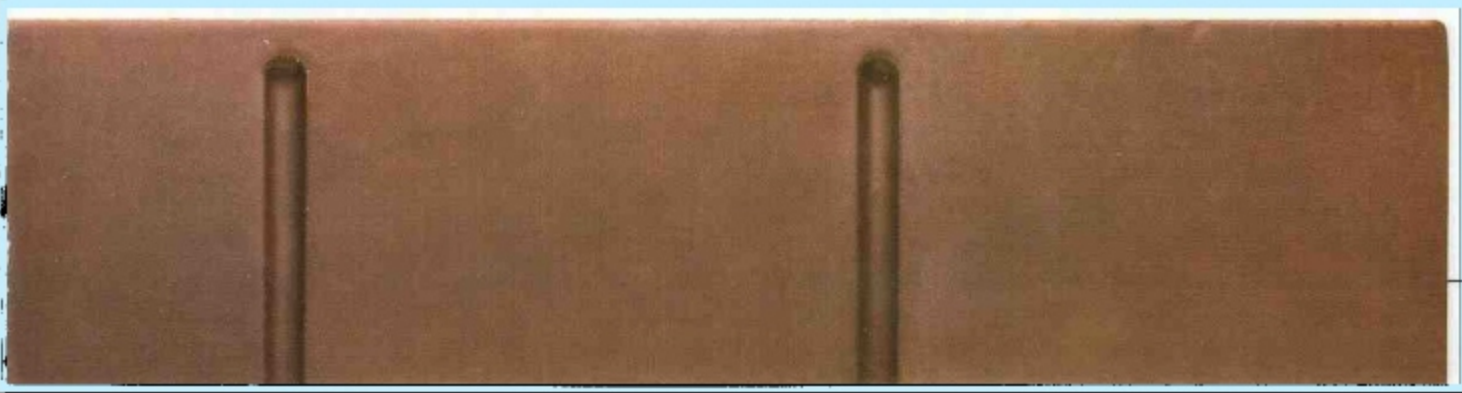


白巧克力相对而言更具甜味，因而更常用于做糖果



从纯技术角度来看，白巧克力实际上并不是巧克力，因为它并不含任何巧克力固料。好一点的品牌一般其可可油脂、牛奶、糖等的含量均比较高。对于那些使用植物油或动物脂肪的品牌，人们尽量避免使用。

与奶油巧克力一样，白巧克力也不耐高温，可以加热熔化，但不宜烘焙，如果升温过快，所加入的牛奶固体可能造成巧克力表面呈颗粒状，白巧克力香甜可口，因而多用来做餐后甜点。



基本技术

加工巧克力的操作很简单，但要细心。关键是了解切割、擦碎、熔制的正确方法，因为这些都是烹调和制作巧克力花饰的基础。掌握了这些，就可以容易地做出好吃而又简洁的甜点和新颖大胆的巧克力装饰。

切割与擦碎

要进行切割的巧克力必须足够坚硬，事前先冷却一下。如果是手工擦碎或切割，巧克力应尽可能地小一些，并且垫上一张纸，以免巧克力因手的温度而熔化。切割或擦碎应在干燥、清洁的表面上进行，否则吸收的水分将在加热时影响巧克力的浓度。擦碎时，块要大一些，以便操作；手要拿稳，抵住擦碎机的工作面。

巧克力对空气环境很敏感；凉爽、干燥的空气是加工巧克力的理想条件。如果厨房太热太闷，巧克力就不易加工。要避免这一问题，可以在其他烹调工作完成后，再安排烹调或烘焙巧克力的工作。



左图：切割巧克力的刀具刀身要宽，刀刃要锋利；切割时要用刀根，不要用刀尖，施压时刀身要前后上下摇动，直至切下，然后将切下的碎块均匀铺开。



右图：给食品加工机换上金属刀片，装入巧克力碎块，按下脉动按钮进行粉碎，注意机器运行时间不要太长，否则机器的温度可能会使巧克力熔化。

巧克力的熔化

熔化巧克力请遵照第33页介绍的步骤进行。巧克力开始熔化后，应不时搅动，待匀称光滑之后，端离热源。巧克力熔化以后会有不同的浓度，例如，苦甜巧克力较软、易流，而普通巧克力和黑巧克力（大陆普通巧克力）则不搅动就不变形。因此，即使很软，巧克力也可能保持自己的形状，但温度过高就难说了，加热时应保持较低温度（不超过44℃），以免焦糊，破坏味道。

使用微波炉熔化

微波炉内壁必须完全干燥；先将巧克力均匀粉碎，然后装入碗内熔化。熔化时间取决于微波炉的功率、巧克力的类型和数量等等，但无论如何都不要将温度设定在“高温”挡。右表给出了650瓦微波炉的加热时间；如果功率更大，时间可以减少30秒左右。每隔30秒搅拌一下，这同时也可以监视整个过程。

熔化加热时间参考值
（650瓦微波炉）

普通巧克力

数量	中温挡
60克	2分钟
125克	2分半钟
180克	3分钟

奶油和白巧克力

数量	低温挡
60克	2分半钟
125克	3分钟
180克	4分钟

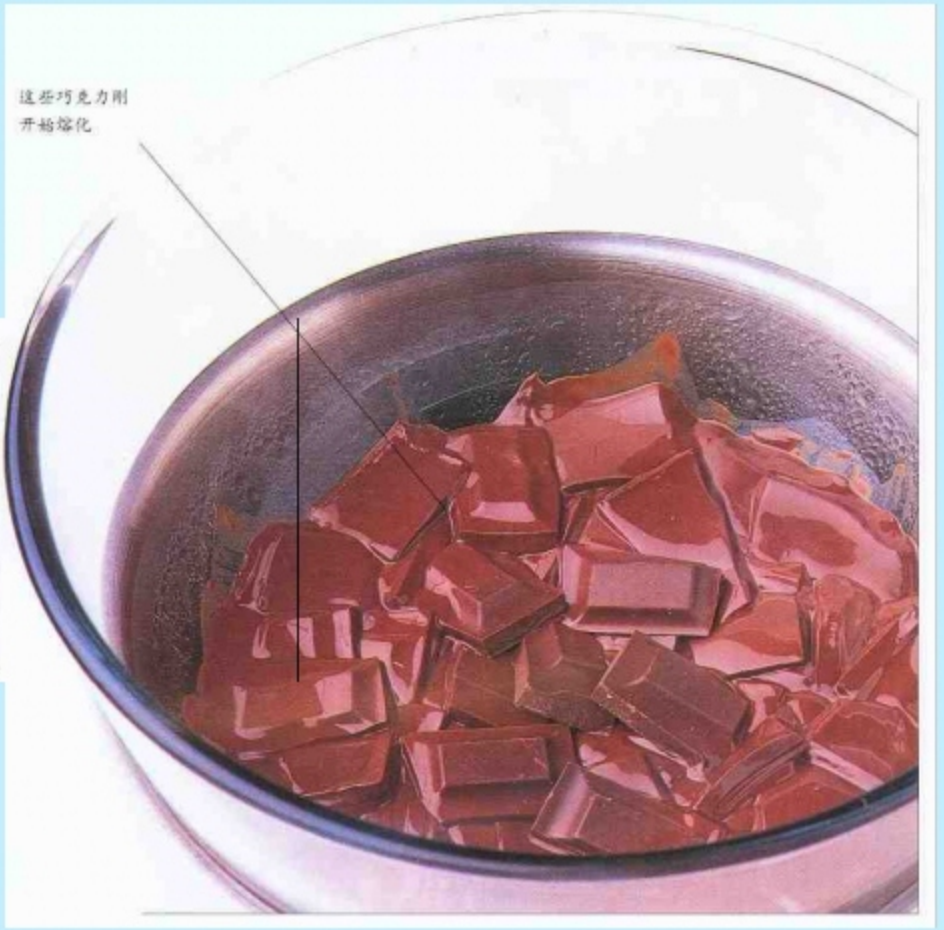
熔化步骤详解

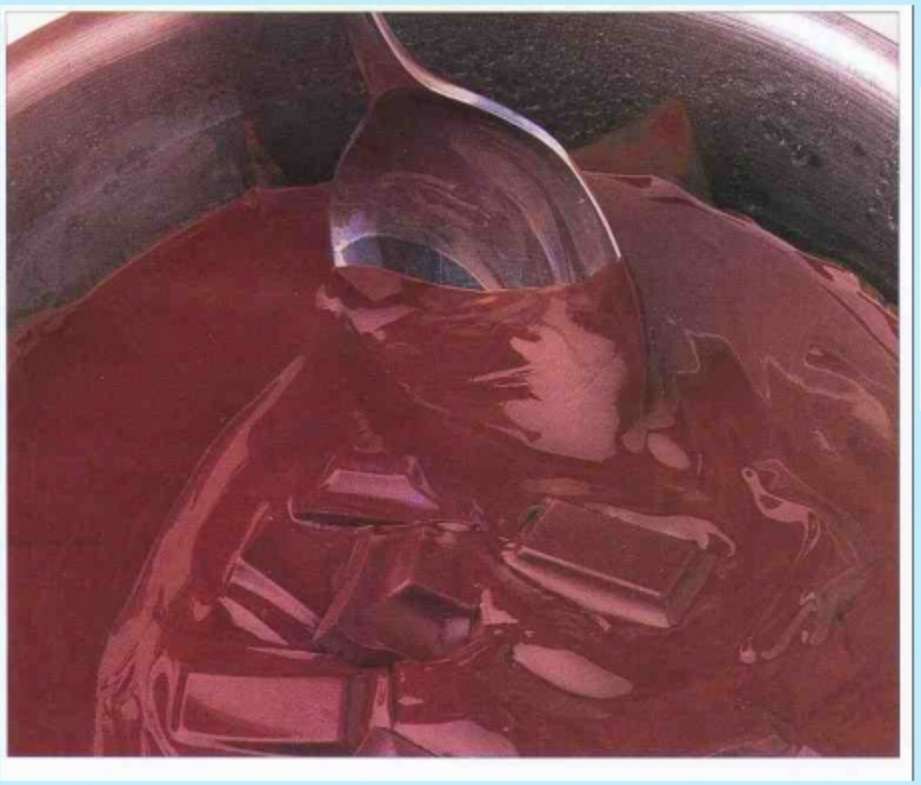
熔化时巧克力不能直接接触热源，最好使用双层锅，或者使用金属或玻璃碗在加满水的平底锅上方加热，碗底不应接触锅里的水面。



1 将巧克力粉碎或切成大小均匀的小块，放入金属或玻璃碗中。块越小熔化越快。

2 将碗置于烫而不沸（不冒水泡）的一锅热水上方，一旦巧克力开始熔化，就应不时搅动，将未熔部分增入已熔部分。







3 完全熔化后，巧克力应具有一种光滑、晶莹的质地。如果加热过度，巧克力会分离，变得粗糙难看。这种情况的挽救方法是搅入一茶匙热植物油，如有必要可继续再加。

制作花饰前的准备工作



1 将熔化了的巧克力倒在清洁、平整的工作面上（例如丙烯酸塑料板），以方便制作各种卷、环、几何块等花饰。



2 用调料刀均匀地将巧克力抹平，厚度要一致，以保证平整。

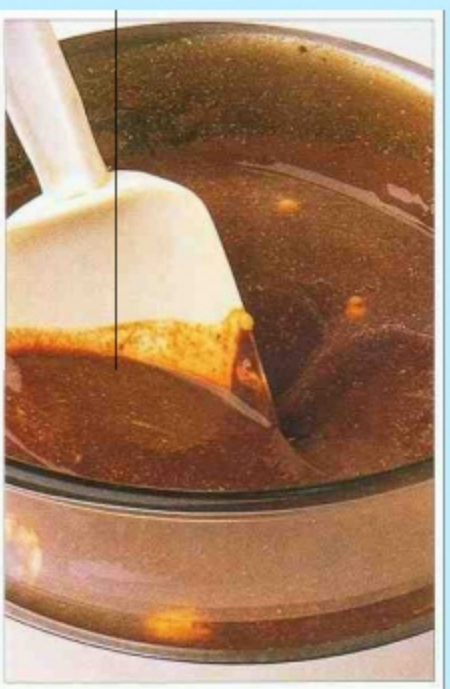
与其他配料一起熔化

黄油或煮调油可与巧克力一起熔化，或者在熔化巧克力时加入。巧克力可以和液体一起熔化，但巧克力的分量要足，每茶匙液体至少要有60克巧克力。与巧克力一起熔化的配料，其温度应与巧克力近似：加入温度相对更高的液体会使巧克力分离，而加入刚从冰箱拿出来的冷配料则会使巧克力起泡。



1 确保黄油已经提前从冰箱取出，以便在用时达到室温。巧克力熔化完成后，将其端离热源。

2 用柔性铲将黄油轻轻拌入巧克力中，以免破坏其光滑的质感。



熔化巧克力与其他配料的混合

很多食谱中都包括这一步，即巧克力在熔化时或在熔化状态与其他配料的混合。以下是几点建议：

◆ 熔化好的巧克力应晾至室温，才能将其加入到蛋糕混合料中或饼干面团中去。如果巧克力的温度太高，可能会熔化混合料中的脂肪，影响最终烘烤出来的产品的质地。

◆ 要将熔化了的巧克力加入到轻质的混合物中，例如乳酪和黄油，应在较暖和的地方快速拌入，以便保持其流动性。

◆ 将巧克力加入到较浓稠的混合物中，例如蛋黄和白糖，应使用木质勺子；同时，搅打时，碗要拿稳或放稳固。

◆ 在微波炉中，巧克力与黄油或液体一起熔化，与不加时相比，所需时间要短一点。

◆ 白巧克力很容易发生分离，因此，熔化时或与其他配料混合时，应格外注意。

熬炼

熬炼处理可以防止糖皮熔化后再凝固时外观酥脆或出现麻点、裂纹等。食谱中的糖皮熔化时都和其他配料混合；如果单独用作外皮或花饰，则熬炼处理可以使它外观活泼富丽，其光泽无需冷藏也能保持数周。熬炼后的巧克力体积也会稍稍缩小，从而很容易脱模。



1 将巧克力熔化（见第29页），其间轻轻搅拌，直至巧克力温度计显示为摄氏45℃且巧克力的浓淡均匀。



2 将3/4左右熔化的巧克力倒在凉的光滑工作面上，例如塑料菜板或石板，用调料刀将其均匀铺开；工作面必须清洁、干燥。



用一把小型调料刀均匀铺平

3 用塑料刮板或铲子进行处理，即在操作菜板上将巧克力来回反复翻搅拌和。

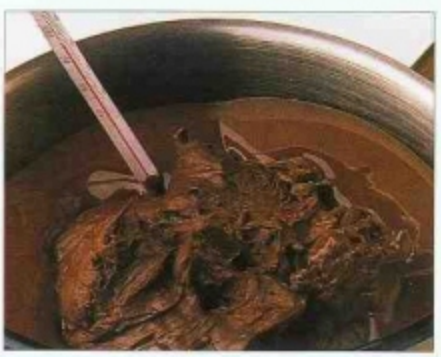




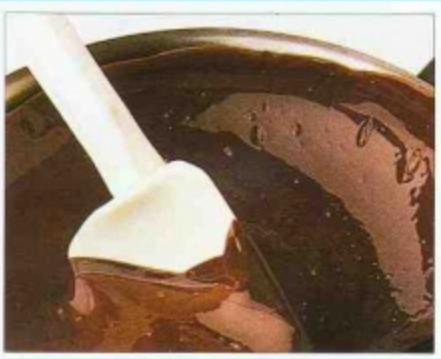
4 将3/4左右熔化的巧克力倒在凉的光滑工作面上，例如塑料菜板或石板，用调料刀将其均匀铺开；工作面必须清洁、干燥。



5 将碗置于热水平底锅上方，用橡皮铲轻轻搅拌，直至混合均匀。



6 继续不停搅拌，直至温度达到32℃；此时巧克力的外观应当是既光滑又柔软。



7 熬炼好的巧克力应立即使用。应继续将其置于温水上方，以保持正确的温度；如有必要，可再次进行熬炼。

巧克力制作基本工具

以下介绍一些烹制巧克力的实用工具，包括若干厨房常用工具，因为这些工具对于某些巧克力加工技巧来说，也是基本的。在购买工具时，应当总是选择质量最好的：这样的工具寿命更长，更可靠，更能取得最佳效果。在熟悉了本书介绍的各种技巧后，还可以添置自己特有的工具。



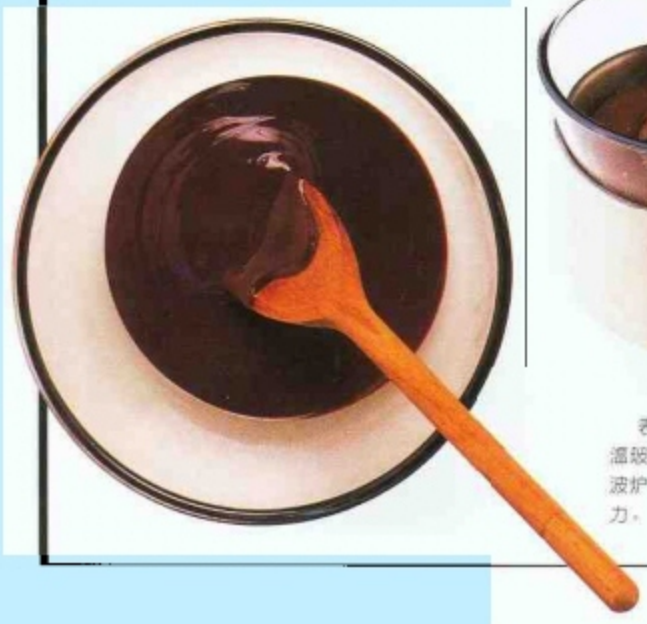
用于将巧克力原料切块的刀具应有较宽的刀身和锋利的刀刃；一块干净的塑料菜板用途很多，例如制作花饰或熔凉时用来藏平巧克力等等。大理石板有时会使巧克力冷却凝固过快。

蔬菜去皮刀和擦丝器虽然属于日常厨房用具，但对于烹饪巧克力也非常有用。大号丝孔擦板可以用来擦出细小的卷饰，或用于擦碎巧克力块。用去皮刀也能做出卷饰。

不锈钢擦丝器

混合与搅拌加热的配料，长把木勺是最佳选择；金属勺用来混和面粉和打好的蛋清；富于弹性的柔性铲勺以方便地将碗壁上的巧克力刮得干干净净。





表面光洁的圆底强化耐高温玻璃碗，特别适合于用微波炉或者隔水加热熔化巧克力。



长柄炖锅和以及能够稳固地座放其上的耐高温玻璃碗，用来熔化巧克力最适宜不过了。选用的玻璃碗应能方便的监视锅里的水温：不能让它升温到冒泡。

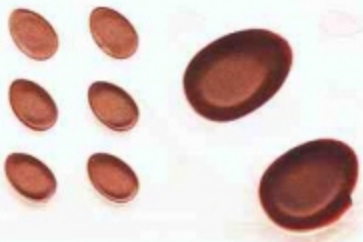


温度计应当先经过仔细检测。图中红头的、外形较小的是巧克力温度计，大的是糖浆温度计，在熬制糖浆做奶油冰激凌和某些蛋糕时非常需要。



装修用大刮刀

装修用大刮刀可以用来做出巧克力卷饰或者卷条，但刀口要锋利，使用前要注意清洗干净。



点心模子形状很多，最好用的是塑料模子。



平板调料刀



曲柄平板调料刀



调料刀主要用于摊开和抹平馅料和糖衣；曲柄调料刀适合摊开容器里的混合料以及熔化的巧克力。



毛笔用于绘制巧克力树叶或大理石效果的花纹。



糖果叉用于往巧克力上放置水果或花饰。

蛋糕托板有多种大小和厚度，用于制作夹心蛋糕。





塑料刮面板



木质牙签用于调整精致的巧克力花饰而不会留下难看的指印

塑料固定针用于固定蛋糕塔



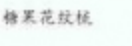
裱花纸袋



裱花嘴



裱花尼龙袋



锯齿花纹板

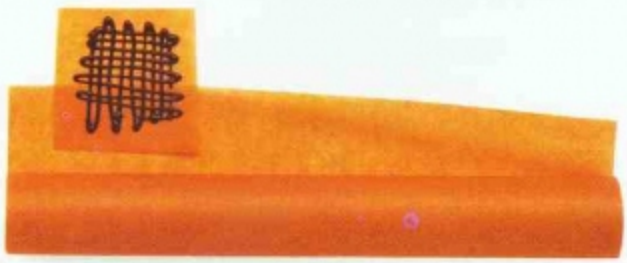
小号的挤花纸袋是制作雅致花饰所必需的；大号挤花袋用于打成泡状的奶油以及蛋白酥饼混合料。



在卷于擀杖上的耐热纸上挤制的曲线花饰

擀杖用途也很多。巧克力凝固之前可以用擀杖来造型。

使用敷有耐热涂层的烘焙衬纸制作巧克力花饰，可以在花饰冷却之后容易取下。



耐热涂层烘焙纸



油纸

烹制操作

熔化巧克力操作要点

巧克力必须先切成大小均匀的小块。
熔化巧克力不能直接接触热源。
隔水熔化时应当使用玻璃碗，以便监视水温不致过高起泡。
碗底不要触及热水表面。
熔化速度应当缓慢以便获得最有光泽的效果。
熔化时不要加盖，否则盖上的凝集水滴落下，将会严重影响效果。
务必先将微波炉内壁擦拭干爽，然后再放入巧克力加热熔化。
务必小心监视奶油巧克力和白巧克力的熔化过程，否则很易烧焦或过热而发生分离。
熔化时加的液体务必适量，每60克巧克力至少要有1餐匙。
按食谱开始制作之前，切记先让所有配料达到室温。

巧克力外表不光滑怎么办?

挽救方法是加入1~2茶匙植物油，使其变为光洁为度。

万一烧焦如何挽救?

如果直接接触热源加热，或者隔水加热时水温上升过高过快，巧克力就会烧焦；倘若巧克力的味道已经受损，则无法挽救。

如果在熔化时加入了合适数量的液体，也知道没有烧焦，但还是发生了分离，这该怎么办?

外观呈颗粒状而且变硬的巧克力，有时可以通过再加一些液体使其松软来挽救：所加的水或其他液体应当和发生分离的巧克力温度相同，且应一次加一汤匙，一下倒入并用力搅拌；必要时可多次进行。

花饰用巧克力的制备

什么时候需要对巧克力进行煞炼?不煞炼又将如何?

日常食用的巧克力并非必须进行煞炼；煞炼的目的在于美化糖果外观和制作巧克力花饰时获得专业的华丽的效果。这样的表面最终处理还可以使糖果保存于室温下而不失去光彩和魅力。未经煞炼的糖皮失水后表面会“开花”、起纹。

如何使用未经煞炼的糖皮给糖果加装饰或浇面?

将糖皮与等量的巧克力味蛋糕原料混合，也能容易地做出巧克力，但表面不够酥脆。

制作卷饰时，如果巧克力碎裂不起卷，应当如何处理?

这表明巧克力太硬了；可以使用一个吹头发的吹风机，温度调到最低档，在巧克力上吹几秒钟，然后再试试。

做卷饰时，如果巧克力熔化、粘在刮刀上怎么处理?

这表明巧克力太软了；可以将巧克力连菜板一起放入冰箱30秒~60秒，使其稍稍硬化，然后取出再试。

巧克力做好后，什么时候应冷藏，什么时候不应冷藏?

对于使用未经煞炼的巧克力做成的花饰和酿制的糖果，完成后即应放入冰箱；这样可以“冷冻”脂肪晶粒，防止外观受损。经过上光处理的果仁蛋糕等，完成后如果储存于室温条件下，之后又放入冰箱，就会变质；低温会使它们质地致密，表面光泽晦暗。

蛋糕烤具的准备

烘烤蛋糕的容器，其式样和尺寸非常关键。认真准备蛋糕烤具可以防止粘连，取出容易。形状不规则的烤具应用黄油擦拭两遍，然后撒上面粉。其他烤具可加衬耐热纸，因为这种纸上有不粘涂层，或者使用油纸，不过需要再涂上一些黄油。





小窍门

开始前首先要确保所有的烘烤用具既清洁又干燥。先涂一些油，然后再放入衬纸，可以使衬纸容易定位。

1 用熔化的黄油均匀涂刷烤具内壁和底面；将纸裁下一长条，衬在需壁上，接头处稍加重叠；纸条宽度务必大一烤具深度5厘米。

2 沿纸的长边向内折2.5厘米，打开，每隔2.5厘米剪去一个斜角，深度以折叠出的折条线为准。







3 剪好的一侧向下放入烤具，使折叠线处于盒壁与盒底结合处，沉压衬纸使其紧贴涂有黄油的盒壁盒底。

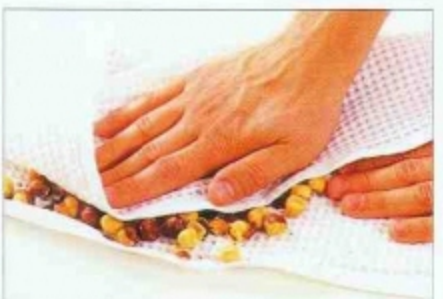
4 置烤具于另一张衬纸上，用铅笔沿铁盒底轻轻绕画一圈，然后沿笔迹内侧剪成圆形，使其恰好能够放入烤具并与盒底准确吻合。

5 抚平盒底衬纸，检查盒壁衬纸剪开部分是否均位于其下面；如果使用了油纸，刷写刷上一层溶化了的黄油。

榛仁烘焙及去皮

榛仁似乎与巧克力特别有缘，两者在本书很多食谱中均一齐使用；榛仁经烘焙后去衣很容易。

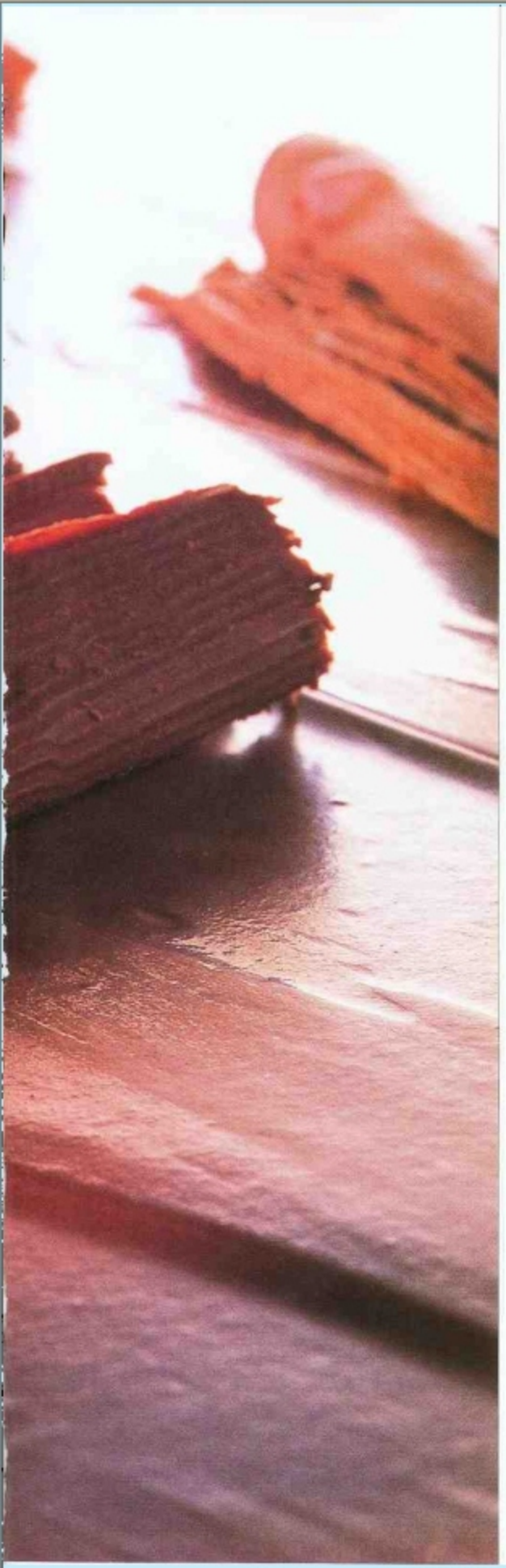




1 烤箱预热至180℃/4挡；将榛仁平铺于衬垫上，烘烤8分钟。

2 将烤热的榛仁倒在一块布上，一侧反折盖住榛仁，轻轻揉擦，去除果衣，然后晾凉待用。





制作巧克力花饰

美化和装饰食品的各种小制作——卷花、扇花、彩带、花朵与叶片、曲线、波浪、几何片等等——使得巧克力蛋糕、甜点、小蛋糕和饼干等等十分具有个性和特色。本章介绍了如何制作专业水准的各种花饰，从利用熔化巧克力很轻松就能获得的简单效果，到更为细致复杂的挤花操作，包括羽毛图案、大理石效果以及其他多种图案。作为结尾，本章还介绍了各种馅料和外皮的制作和运用，给人留下深刻印象。



大理石效果的巧克力蛋

（见第125页）

巧克力花的制作

巧克力花饰可以增强甜点和蛋糕的外观效果，为制作者提供了一个机会，在展示巧克力的完美的同时，展示自己的独特创意。以下所介绍的各种花饰，本书食谱中均有应用，覆盖了从简单到复杂的各种花样。

比较讲究的花样，例如挤花和大理石效果等等，需要练习方能熟练掌握。另外一些技巧，例如几何卡和树叶片，对于初学者就较容易一些。不妨抽出某个空闲的下午，专门练习制作这样的花饰。开始时一定要用比较坚实和室温下的巧克力，冰凉的巧克力容易破碎，而太软的巧克力又容易粘手。这样的练习不会浪费昂贵的巧克力，因为做坏了的话，放进碗里重新熔化就是了，但做成功了的则可以存放好几天甚至好几周，最终总有用得上的时候。多数花饰都可以存放在密封容器中，然后放进冰箱；也可以用油纸隔开后冷冻保存。对于大型的花饰，例如花篮、波浪片和较大卷花等等，应先包薄膜包紧，再装入容器。奶油巧克力和白巧克力在冰箱中可存放两个星期；糖反和普通巧克力做的花饰可存放4个星期。

擦花





巧克力擦花，一种制作非常容易的花饰

1 用来擦花的巧克力块应大一些，以便操作。先在冰箱里稍稍降温，使它变硬一点；如果手上的温度比较高，可用一张纸将巧克力包起来，以免熔化。

2 选用较大孔径的擦板擦制，如上图所示；擦出的花接在盘子里或油纸上。

注意：另一种方法是利用带擦丝刀片的食品加工机来制作：先将巧克力破碎成块，启动加工机，将巧克力块顺进料口放入即可。

快速制卷

用蔬菜削皮刀下部可削出较宽卷花



用油纸隔开保存于冰箱中



用蔬菜削皮器可以快速制作巧克力卷

1 取一块较大较厚、室温下的巧克力，用一把锋利的、半圆形的削皮刀，沿巧克力边缘用力刮削即可。若需要细窄卷花，只使用单一刀口；若需要肥厚卷花，则使用其底面平口削制。

2 如果卷花断裂或破碎，则说明巧克力温度太低；可用拇指稍加摩擦，使其软化。如果巧克力太软，可放入冰箱略微降温。

注意：给予巧克力块的压力也将影响卷花的大小；力量越大，削出的卷花就越大。

卷条





用大号削刀制作卷条

1 将巧克力平铺在塑料菜板上(见第30页)使其固化成形；准备好一把大号削刀。

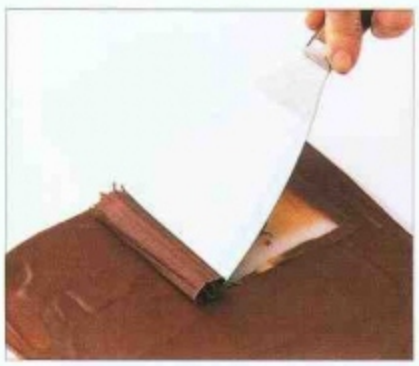
2 用身体抵住菜板，从外侧左上角大约5厘米处开始，刀刃成45°向自己方向拉，贴着巧克力刮削，从而形成卷条，如上图所示。

3 制作中应用刀身来挑起所形成的卷条。

注意：制作条纹型的卷条，将不同颜色的巧克力条相间平摊在菜板上即可。

卷花





利用装修用大刮刀制作卷花

1 在工作台面上薄薄地铺开一层巧克力(见第30页)，在室温下固化成形；准备好一把确保完全清洁的装修用大刮刀。

2 从靠近自己身体一侧大约2.5厘米处开始，成75°向外推过巧克力表面，形成如上图所示的大卷花，然后用刮刀挑起。

3 要形成扇形卷花，先将刮刀向前推，然后猛然向一侧转大约10°即可。

树叶





使用真正的树叶制作此类花饰

1 使用叶脉清晰、质地柔滑的树叶，例如玫瑰花叶。鲜嫩的叶片最适合做大朵玫瑰花饰。注意树叶应无化学药品污染，清洁而且干燥。

2 握住叶柄，用小泊画笔或直小刷在树叶背面抹上一层熔化了的巧克力，如上图；注意边缘处不要有滴流，否则很难清理去除。

3 涂有巧克力的一面向上，置于铺有耐热纸的烘焙板上，冷冻降温至固定成形，然后去掉树叶；参见上图插页。

条带





将在擀杖上使条带弯曲

1 将小张烘焙纸按照需要的宽度和长度裁成长条。

2 将不粘烘焙纸按照需要的宽度和长度裁成长条。

3 手持纸带两端，将其一面覆上一层熔化了的巧克力。

4 将覆好的纸带放在擀杖上，形成弯曲，如上图所示。如果喜欢的话，还可以将纸带两端插入蛋盒使其上翘。固化成形后，将纸去掉。

波浪片





将在一把筷子上形成波浪

1 将塑料泡沫包装纸或烘焙纸按需要的宽度裁好备用。

2 每60克巧克力制作一张23厘米x30厘米左右的波浪片。在工作台面上等距摆好3根筷子，用胶带纸固定，以保证位置准确，如二图所示。

3 在包装纸或烘焙纸上涂上厚厚一层巧克力，在筷子上摇好，如三图所示。筷子的一端可用胶带纸固定在工作台上。

4 令其自然冷却硬化；使用时将纸小心去掉。

花篮





用小的曲柄平刀将巧克力均匀抹平



巧克力花篮做成漂亮的装饰

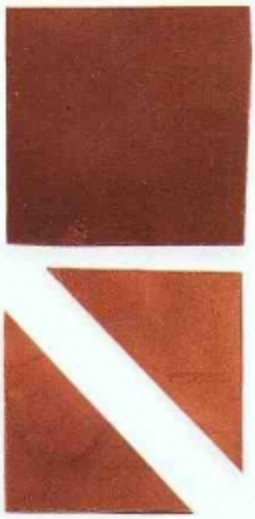
1 将塑料泡沫包装纸或烘焙纸裁成4块，每块12厘米见方。

2 熔化125克巧克力，共制作4个花篮：在4张纸上薄薄涂上一层巧克力，注意留下一条窄边。

3 把生米涂巧克力的纸角，轻轻放入一个小空碗内，或者广口杯、高脚杯内，如上图所示。

4 将碗放进冰箱，冷冻固出，并小心将纸去掉。

几何片





小心揭去背后衬纸



用锋利的刀可很容易地切成各种形状

1 将普通巧克力熔化；裁好两张烘焙纸，大小应能完全覆盖工作台。

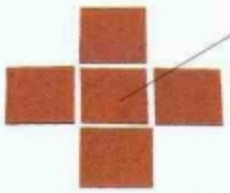
2 将其中一张铺在台上，均匀涂上一层熔化的巧克力，厚度大约1.5毫米。

3 在室温下冷却，定形后，将其连衬纸一起翻到另一张烘焙纸上。

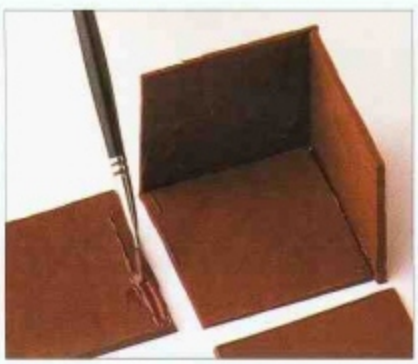
4 去掉巧克力上的衬纸，用利刀切成喜爱的形状，如上图所示。

果盒





10厘米见方切两片，分别作盒底盒盖；10厘米×2.5厘米切4片作盒壁（其中两片略宽，以使衔接整齐）



用熔化的巧克力粘结成形

1 制作这种大理石花纹的巧克力果盒（见第119页），需备通巧克力150克，白巧克力60克、

2 将巧克力熔化，在18厘米×23厘米烘焙纸上抹成薄薄一层，用白巧克力做出大理石花纹（见第47页）。

3 修边，切成矩形（尺寸见上）；将修边修下的巧克力熔化，涂在盒底四边上，如上图，然后用熔化的巧克力将盒壁与盒底粘在一起。

梳花

用餐叉的叉尖划出波浪线



这种花饰包括了挤花技巧（见42页）



一把餐叉即可在巧克力上迅速划出图案

1 为用糖果花纸或者餐叉在饼干上做出美丽的图案（见第80页食谱）。

2 熔化一些巧克力，普通的、奶油的、白的均可，甚至可用经过熬炼的糖反，以便取得令人惊叹的效果。

3 拇指和食指夹住饼干，将其底面浸入熔化了的巧克力中。

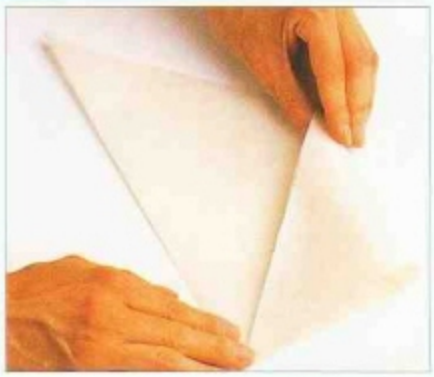
4 蘸有巧克力的一面向上置于支架上，稍有固化后，用化妆刷或餐叉轻轻划过巧克力表面，路线呈波浪形，如上图所示。

制作挤花袋

熔化了的巧克力和稀薄糖衣很容易用家庭自制的挤花纸袋挤出花来。在纸袋尖端剪一极小的开口，即可控制巧克力的流量。



1 展开一定长度的油纸，将其一角与设想的矩形对角对折，沿折痕剪下，得到一三角形。





2 将三角形沿长边对折，展开，令其尖端下对自己，将右角上折，与一线对齐。

3 再向左连折两次，使尖角对齐；将形成的锥形袋打开，向下翻折上口边缘，以保证稳固。

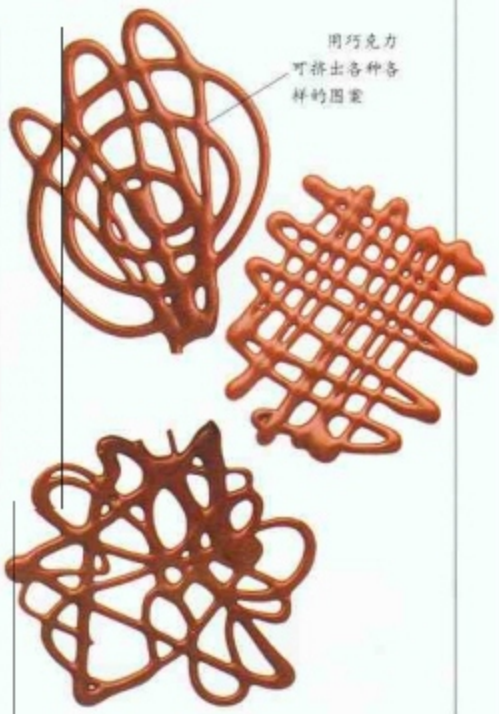


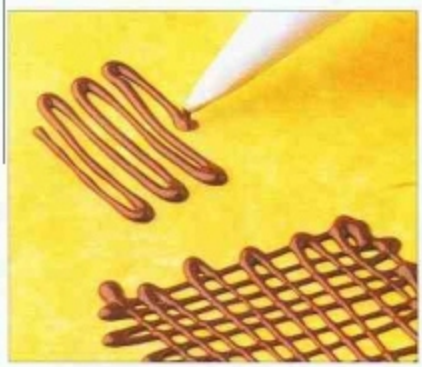


4 打开袋口，用勺子将糖衣小心装入做好的纸袋中。为取得最佳效果，袋中只装半满。

5 令上纸袋，折边封口，边角向内折一下。尖端略微撕去一点即可使用。保持纸袋锥尖为上，以免糖衣流出。

挤制巧克力花





在烘焙纸上挤制各种图案

1 在烘焙纸上描出一系列简单图案，翻面，再放上一张薄纸描纸。

2 用勺子将略凉的巧克力装入挤花袋，只装半满，封好袋口，将尖端撕去一点。

3 按描好的图案线条，将巧克力挤到纸上，如上图所示。

4 待自然冷却定形后，用半刀将其从纸上轻轻挑起取下即可。

巧克力曲线





挤成的曲线在烘纸上定形

1 熔化巧克力，浓至刚好能在勺背形成包衣时，将其装入挤花袋至半满，封口，剪去袋嘴尖端。

2 在烘焙纸条上挤制来回往复线条。

3 将烘焙纸条小心拿起，如图中那样放在擀杖上，为防止纸条滑落，可用胶纸带固定。

4 巧克力自然定形后，先将纸带从擀杖上取下，然后小心将纸与巧克力曲线分离。

羽毛图案





用牙签划成羽毛图案

1 熔化一些白巧克力，稠至刚好能在勺背形成包衣时，将其装入挤花袋至半满，封口，剪去袋嘴尖端。

2 蛋糕或饼干上覆上一层普通巧克力。

3 趁覆上的普通巧克力未干时，均匀、平面地挤上白巧克力平行线条。

4 用牙签划过这些白巧克力线条，一次一个方向，如下图所示。

大理石效果



波浪片与大理石效果的结合



大理石效果必须在巧克力未干时制作

1 熔化一些白巧克力，稠至刚好能在勺背形成包衣时，将其装入挤花袋至半满，封口，剪去袋嘴尖端。

2 熔化一些普通巧克力，裁一块烘焙纸，铺上巧克力，四周留出边界。

3 趁普通巧克力未干时，挤上白巧克力的连续环线条，布满整个普通巧克力表面。

4 用牙签划过这些白巧克力线条，形成涡旋，如下图所示。

捏制花朵



这朵玫瑰配的是巧克力杏仁叶片（见第72页）



环绕中心锥体装上花瓣

1 使用从商店购回的巧克力造型膏或者巧克力杏仁糖（见第72页），取一小块滚成约2.5厘米高的锥体，作为玫瑰花的核心。

2 将造型膏或者杏仁糖揪成豆粒大小，用拇指和食指捻成花瓣，将其瓣尖轻轻外翻少许。花瓣要各大有小。

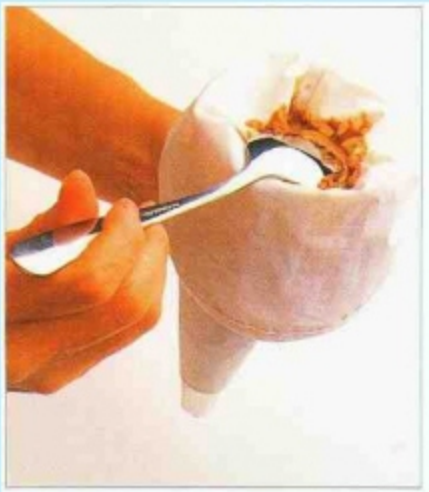
3 如上图所示，将花瓣逐个包在原锥上，像图中那样一个压一个，最外圈粘上较大的花瓣，即告完成。

装填挤花袋

带有挤花嘴的尼龙挤花袋最适合挤制打成泡沫的奶油和浓稠的黄油奶油。中号星形挤花嘴是用途广泛的一个好选择。



要挤出舞蹈花，应使挤花袋保持垂直，挤制时作圆周运动，才能形成理想的花型



1 将挤花嘴放入袋中，向下推至尖端；握住袋子中上部，袋口其余部分外翻，将手遮住。



2 将挤花袋装至半满，下压裹衣或奶油将气挤掉封口；将袋口其余部分翻回，紧贴挤料挤紧。



丝带造型　　贝壳造型



挤制奶油或者棉衣花饰时，应从挤花袋顶部轻轻向下挤压

3 均匀用力挤压挤花袋顶部，随着挤料减少，不时折向拧紧挤花袋。

馅料及顶料

一层光亮的糖衣顶料，可以使一个简单的蛋糕成为一顿完美的大餐的精彩汇集，或者成为午茶令人神往的中心亮点。要给蛋糕增加一点光彩，只需简单地加上一点顶料即可：华贵的包衣好比额外装饰的空白画布。运用下面介绍的技法，就能制作出完美的外观和绝妙的夹心。

如何制作光亮挂衣

给蛋糕包上光亮挂衣，例如第132页的巧克力光亮挂衣，可以赋予蛋糕一种富贵的镜面一样的外观。光亮挂衣可以直接倒在蛋糕上，就像第64页的艳丽金柑大蛋糕那样；如果希望外表更为光滑，更为精致，还可以给蛋糕先包上一层凉的尚未完全定形的糖衣，然后用经过再加热的原料再次包上一层光亮挂衣，例如第66页的橡仁巧克力蛋糕。





1 将巧克力破碎成小块，放入黄油和糖浆，置于双层锅内熔化，或用隔水加热的方法熔化。

2 熔化后请离热源，晾凉至适宜涂敷的粘稠度（可在勺背形成糖衣），然后按照食谱说明操作。

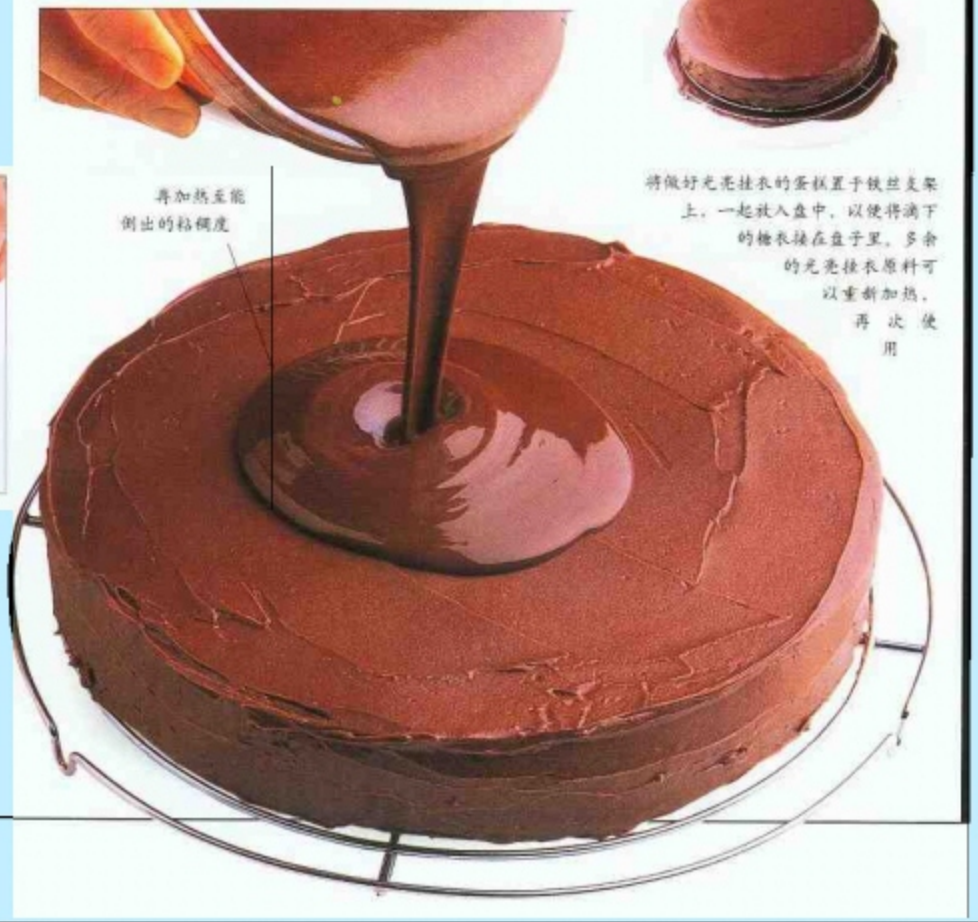
双重包衣

蛋糕先预包一层外皮可以保证形状完美不掉屑，同时为最后的光亮挂衣奠定一个平整的基础。



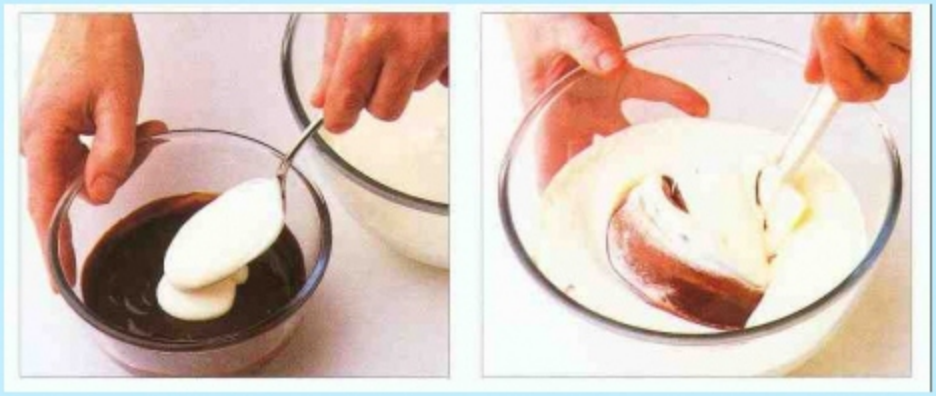
1 将外皮原料晾至适宜涂抹的粘稠度（能在勺背形成包衣）；用下刀将大约1/4的包衣原料均匀抹遍蛋糕的顶部和边缘。

2 待包衣自然固化定形后，再次加热余下的原料，然后将其倒在蛋糕顶部进行最后的修饰。



巧克力奶油酱

这是一种经典的乳脂夹心巧克力，标准的食谱见第132页，是一种味美富丽的夹心，也可以用作夹心蛋糕的顶料、蛋糕卷、馅皮、或者酥筒；第132页的食谱也可以用作酱料。奶油和巧克力必须放在一起打，直到充分混合。以下介绍的奶油酱制法，在用作调味酱时并不适合。



1 将巧克力熔化（见第29页）后放置一旁自然冷却，将二次稀奶油打至出现软粒时为止；然后将一大勺奶油调入冷却的巧克力中。

2 将上述巧克力混合物调入已打好的奶油中即成。奶油酱做好就用效果最好。注意份量应足够双层蛋糕的夹心和顶料使用。

巧克力霜

制作巧克力霜的食谱很多，方法可能不尽相同，但基本的内容大致一样。本书介绍的基本食谱均使用相同数量的巧克力和奶油，再加黄油以便取得丝绸的质感，例如第52页的胡桃蛋糕，或者另加牛奶以便获得更为清灵的质地，例如第59页的巧克力杏仁木莓蛋糕卷。我们这里采用的基本配比为350克巧克力、350毫升二次稀奶油，以及45克黄油。



1 将巧克力均匀捣碎，放入碗中；将奶油烧开，浇在巧克力上；轻轻搅拌使其混合。

2 将黄油切丁，搅入，用木勺或搅打器打至适宜涂抹粘度。

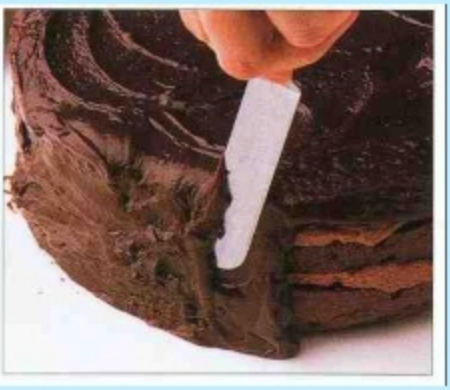
蛋糕切层

蛋糕置于稳固、水平表面上，一手轻按蛋糕顶部将其固定，用一把锋利的长刃锯齿刀沿中线水平剖开。如果是多层，则应从最上层开始切割。在层间小心地插入薄形蛋糕托板，将其分离，放置一旁待用。









2 用平刀将糖衣均匀抹在蛋糕顶层上，手法如写划笑，以使糖衣能够平滑在满蛋糕周边。

3 使用足量的糖衣，手力手法要轻柔，以使既光美覆盖蛋糕周边，又不至于将蛋糕屑带入糖衣表面。

制作果仁糖



1 取100克砂糖，以及100克去壳、带皮杏仁。

2 在大理石台面或者烘焙纸上刷上油；砂糖和杏仁放入厚底小锅中，小火加热，直至砂糖开始熔化。

3 继续加热，不时用木勺搅拌，熬制砂糖焦化，并呈深金黄色，此时杏仁因受热爆裂而发出爆裂声。

4 将做好的果仁迅速倒在准备好的台面上，抹匀，令其冷却硬化。

5 将其粉碎，用食品处理机或混合机磨至所需细度。

6 在室温下的密闭容器中，果仁可以存放数星期。

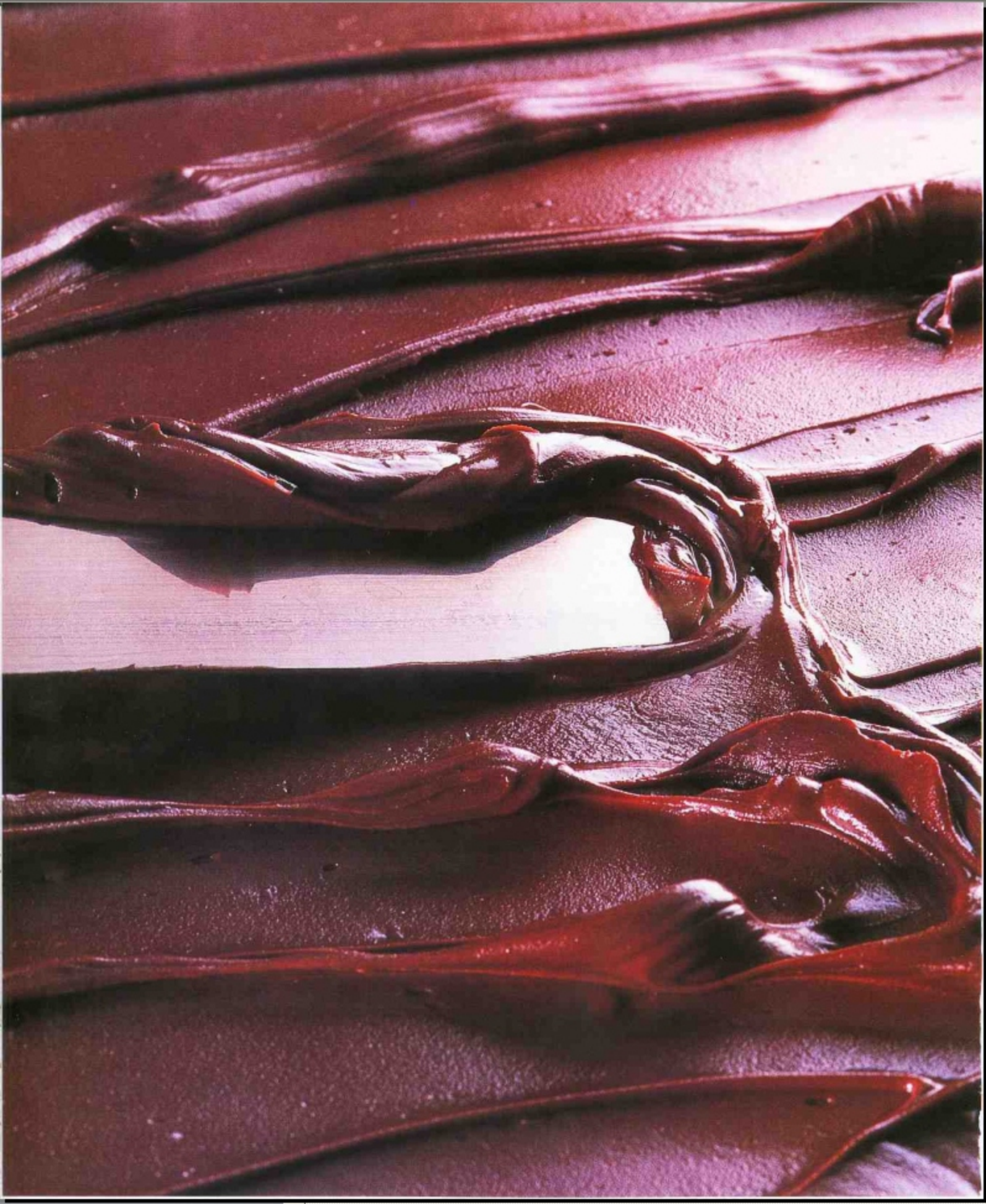
侧边，加上擦蛋糕到光亮挂光亮挂衣烤，光亮挂衣附着



侧边梳花

蛋糕包上光滑的糖衣之后，其侧边可以用糖果花梳划出一些水平线条来加以美化。垂直握持花梳，迅速但用力拖过已成形的侧边；不过，这方法不适合色彩鲜丽的光亮挂衣。

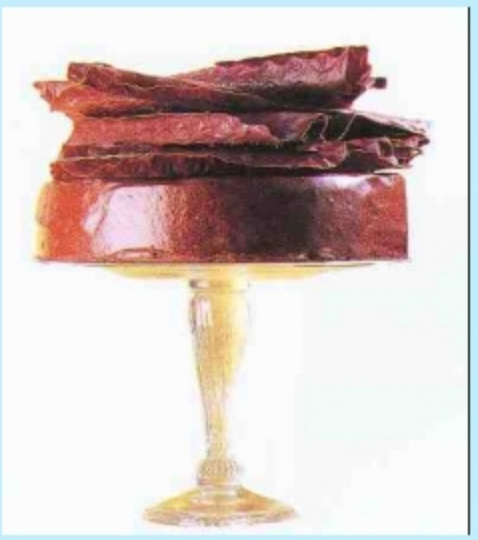






实用食谱

以下是100多种令人喜爱的巧克力做法，无一不展现出巧克力独特的品质，其中既有主食，又有配料。从蛋糕和饼干到手工巧克力和漂亮的甜点，应有尽有，而且还有为重大场合例如生日、婚礼，或者节日庆典，如复活节、圣诞节、情人节等等特意设计的各种款式。不但有许多欧美人士的最爱品种，也有最近才推出的创新制作。



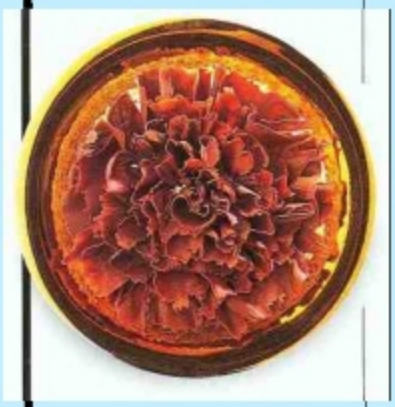
香浓奶油蛋糕

（见第54～第55页）

富脂夹心蛋糕类

夹心蛋糕馅料丰富、外观华美，既刺激你的味蕾，又吸引你的目光。以下介绍的夹心蛋糕，包括从松软如绵、质地轻快的蛋冻奶油蛋糕，到色泽凝重的胡桃巧克力蛋糕等多种类型。另有一些蛋糕的夹心较为含蓄：两个夹心使单层蛋糕看起来就像涡旋之中套涡旋，或者使蛋糕中的巧克力与香草夹心你中有我，我中有你，犹如美丽的大理石。作为本章压轴的一款更是夹心蛋糕的极品：缎带3层婚礼蛋糕。

巧克力夹心蛋糕



一种省时、易做的蛋糕，也是我家最喜欢的一种，它有核仁坚实的质感，片为薄薄的几层，以打成泡沫的奶油为夹心。



配料

蛋糕部分

液黄油125克
过筛可可粉60克
鸡蛋2个
细白糖250克
香草精1茶匙
普通面粉80克
自发面60克

夹心和花饰部分

牛奶2汤匙
二次稀奶油450毫升
细白糖2汤匙
香草精1/2茶匙
普通巧克力卷花（见第39页）

1 用平底锅将黄油小心熔化，放入可可粉搅拌混合，端离热源待用。鸡蛋加糖和香草，打匀，拌入可可二。

2 将面粉过筛两遍，然后在鸡蛋液和上方再过筛，每次1/3，每次均用金属勺搅拌；完成后将其倒入预备好的烤具为，放入已经预热的炉中烤制40-45分钟，或者烤至在中心插入的圆定针抽出时不沾不粘。

3 用刀沿蛋糕划一圈，搁置10分钟后，脱出放到铁架上彻底冷却。凉透后，用油纸包好，冷藏一夜。这一步虽然并非绝对必要，但可使蛋糕切割容易。

4 在室温下用长锯齿刀（见第46页）将蛋糕割成等厚的4层，由于每层都会很薄，因此托起移动时应使用两把平刀。

5 制作夹心：先把牛奶倒进奶油里，然后打到出现软粒状，加入糖和香草。

6 取蛋糕最上一层作底层，切割面向上，铺上一层做好的奶油，再放上一层蛋糕，铺上奶油；第二层也如法炮制；最后一层的切割面向下，用其余的奶油作光亮外衣，涂满蛋糕的顶部和周边，最后用巧克力卷花装点。

变化做法

巧克力果仁夹心蛋糕

果仁糖（见第47页）一份，取8汤匙倒入2/3的打好的奶油中。第一层夹心同打好的普通奶油，第二层、第三层用果仁奶油。蛋糕顶部及周边用其余的果仁奶油作包衣（见第47页），顶部用巧克力卷花点缀。

温度：
180℃/4挡

时间：
40～45分钟

烤具：
20厘米蛋糕体，涂油，衬底

数量：
8～10块

储存：
无夹心蛋糕可存放4～5天，包好，冰箱存放；夹心蛋糕可存放3天，冰箱存放

巧克力果仁夹心蛋糕

各仁果仁成为巧克力夹心蛋糕的绝妙配衬。





大胡桃蛋糕

这是一款奇妙的蛋糕。厚重而又润泽；配上好酒和血橙香牛奶冻，香草冰激凌，或者经过打制的普通奶油，其味道尤其香甜。注意应在室温下享用，此时蛋糕的质地以及巧克力的味道最佳最醇。

配料

蛋糕部分

普通巧克力140克
大陆普通巧克力75克
淡黄油90克
鸡蛋5个
细白糖180克
香草精1茶匙
普通面粉90克
食盐1/2茶匙
发酵粉1/2茶匙
发酵奶油或酸浆3汤匙

白霜和花饰部分

胡桃仁150克
大陆普通巧克力180克
二次稀奶油350毫升
黄油45克
普通、牛奶、白巧克力条（见第40页）
可可粉

1 对于蛋糕部分而言，应将巧克力粉和黄油一起下锅熔化（见第30页）。

2 将鸡蛋、糖、香草装入大碗内，置于热水上方加热。搅拌至鸡蛋体积增大一倍，质地变稠，倒入巧克力混合液中拌匀。

3 将面粉、食盐、发酵粉一起过筛3次。将面粉从巧克力粉上方筛下，每次1/3，均应仔细拌匀。然后拌入发酵奶油或者酸浆。

4 将混合物倒入处理好的钵中，放进预热好的炉中烤制大约55分钟，或者烤至在中心插入的匙羹针抽出时不带粘渣物。出炉后连钵放在支架上冷却10分钟，然后再将蛋糕取出，放在支架上冷却。

5 制作白霜时，将胡桃仁在油内稍焙一下，大约2分钟，然后粗粗铡碎。

6 将两种巧克力都敲碎，装入碗中。奶油煮沸，倒入巧克力中，轻轻搅拌均匀，加进黄油，拌匀。将拌好的混合液取250毫升待用。将铡碎的胡桃仁拌入其余混合液中。将两种混合液都打浓打厚，适宜涂销。

7 蛋糕切为3层（见第46页），将一层放在蛋糕托板上或者平盘上。用铲胡桃仁作夹心，将各层合为一体，然后用普通霜料（见第47页）覆盖顶面和周边。最后用巧克力带条和可可粉装饰美化。

炉温：
160℃/3挡

时间：
55分钟

烤具：
23厘米蛋糕钵，刷油，底衬油纸并撒上面粉

数量：
16块

储存：
冰箱中可存放3~4天

冷藏：
无夹心、无花饰可存放1~2个月

蛋糕顶部是松脆的，洒满可可粉的巧克力带







黑森林奶油蛋糕

诱人的巧克力蛋糕，给人印象深刻：其夹心是樱桃、奶油、樱桃酒于一体，魅力难以抵挡；其装饰为新鲜的带叶樱桃，特别引人注目。

配料

蛋糕部分

细白糖200克
香草精1茶匙
大陆普通巧克力200克
冷水125毫升
过筛普通面粉150克

夹心及花饰

新鲜樱桃2千克，最好是黑樱桃或酸樱桃，洗净并去核
砂糖90克
柠檬汁4汤匙
清水4汤匙
樱桃酒150毫升
二次稀奶油1.25升
细白糖2汤匙
普通巧克力卷条（见第39页）
完整的樱桃，带叶

1 将鸡蛋打入一大号耐热碗中，最好是铜碗，用手持电动打蛋机打制，同时逐渐加糖；将碗置于热水上方加热，继续打6～8分钟，直至其体积增大一倍、搅起打蛋机时能拉出长丝荷为止。然后再打入香草精。

2 巧克力加水熔化（见第30页）。面粉从鸡蛋液体上方筛下，一次1/3，每次均用大号金属勺拌匀，最后渐入温而不烫的熔化巧克力。

3 将做好的混合液均分为几份，装入处理好的烘网，放进已经预热的炉中烤制30～35分钟，或者烤至在中心插入的测定针抽出时不带粘着物。蛋糕继续留置钵中数分钟，然后用刀沿周边划一圈，将蛋糕取出置于支架上。

4 制作夹心时，先将樱桃放进钢里，加入砂糖、柠檬汁、水。用很小的火力煮大约5分钟（酸樱桃时间稍长），使樱桃稍微软化。挤出樱桃汁保留待用。取75毫升樱桃汁，与90毫升樱桃酒调和，放置一旁待用。

5 将奶油打出软粒，放入细白糖，再调入其余的樱桃酒。

炉温：
180°C/4挡

时间：
30～35分钟

烤具：
23厘米蛋糕钵，刷油，衬底，再刷油并撒上面粉

数量：
12～16块

储存：
无夹心、无装饰的蛋糕在冰箱中可存放5天，全部都已做好的蛋糕在冰箱中可存放3天

冷藏：
无夹心、无装饰的蛋糕可存放2月

外观装饰

1 每个蛋糕均切为两层（见第46页），将一层放在蛋糕托板或者平蛋糕盘上，撒上3汤匙樱桃酒汁，上面覆盖1/6打好的奶油，将一半樱桃均匀压入奶油层；放上下一层蛋糕，如法炮制。

2 放上第三层蛋糕，撒上其余的樱桃酒，抹上一层奶油，盖上最后一层蛋糕，在顶部和周边抹上其余的奶油。

3 将巧克力卷条压入蛋糕四周奶油内，顶部摆上带叶的樱桃，装饰完成。

4 蛋糕冷藏2～3小时后，切成薄片上桌。切片时，刀片应先在热水中加热，然后擦干。







新鲜的樱桃添上完美的最后一笔



宫廷奶油蛋糕

自成一体！这款蛋糕是真正的经典。像是轻盈的热那亚海绵，中间夹着一层打制过的奶油，还有富丽的巧克力霜覆盖着整个蛋糕。豪华的巧克力卷，点缀着金叶，赋予它真正的王室风范。

配料

蛋糕部分

普通面粉100克
可可粉45克
发酵粉1/2茶匙
食盐1/2茶匙
鸡蛋4个
细白糖150克
香草精1茶匙
淡黄油45克

白霜部分

普通巧克力150克
鸡蛋3个，已分离
淡黄油40克，室温
香草精1½茶匙
食盐1撮

夹心及花饰

二次搀奶油150毫升
细白糖1汤匙
普通巧克力液浓花饰(见第40页)
食用金叶(可选用)

1 将面粉、可可粉、发酵粉、食盐一起过筛3遍，待用。

2 将鸡蛋打入大号耐热碗中，最好是银碗，用手持电动打蛋机打制，同时逐渐加糖；将碗置于热水下方加热，继续打6～8分钟，直至其体积增入一倍，提起打蛋机时能拉出丝为止。然后再打入香草精。

3 将黄油化开待用。将干配料从鸡蛋液体上方筛下，一次1/3，每次均仔细拌匀，最后搅入黄油。

4 将混合液体倒入处理好的烤钵中，放入已经预热的炉中烤约35～40分钟，或者烤至蛋糕顶部轻按能回弹时为止。蛋糕留置烤钵内数分钟，然后取出放在支架上冷却。

5 制作白霜：先用中号碗熔化巧克力（见第29页），趁热将蛋黄逐个打入；黄油切碎，与巧克力溶液混合，搅入一茶匙香草，蛋清加盐打至粘稠。

炉温：
180℃/4挡

时间：
35～40分钟

烤具：
23厘米蛋糕钵，刷油，垫底，再刷油并撒上面粉

数量：
8～10块

储存：
放入冰箱可保存2～3天

冷藏：
无夹心、无花饰可存放两个月

预备工作：
做好蛋糕，包好后放入冰箱保存同天





6 将一大勺蛋清加入巧克力混合液中以降低其粘度，然后小心地加入其余蛋清。

7 制作夹心：先将奶油打出软粒，然后加进糖和其余的香草精。

装 盘

1 将蛋糕切为3层（见第46页），将最下面一层放在蛋糕托板或者平盘子上，取1/3的白霜料抹在这一层上，放上第二层，抹上奶油，最后一层作顶。

2 整个蛋糕用其余的巧克力霜料涂满，用巧克力波浪花饰点缀，喜欢的话还可加上食用金叶。

宫廷奶油蛋糕

富于想象的装点，梦幻般的感觉，这款蛋糕给庆典划上一个闪光的句号。

魔鬼蛋糕

这一款蛋糕的光亮挂衣带有果汁的香味，是美国的经典。

配料

蛋糕部分

普通巧克力90克，切碎（见28页）
自发面粉275克
小苏打1茶匙
食盐1/2茶匙
淡黄油250克，软化
深色软红糖400克
香草精2茶匙
鸡蛋3个
黄油牛奶125毫升
开水250毫升

外皮霜：
细白糖300克
蛋清2个
柠檬汁1汤匙
冷冻浓缩橘汁3汤匙

1 将巧克力熔化（见第29页）待用。

2 将面粉、小苏打、食盐一起过筛待用。

3 将黄油打软，加糖继续打匀打松，拌入香草精；将鸡蛋一次个打入，如出现凝块则加入少许面粉；拌入巧克力。

4 加入干配料，一次1/3，其间加黄油牛奶、慢慢搅入开水。

5 将混合好的液体平均装入处理好的烤钵，交错叠放在已经预热的烤炉内，烤制30分钟，或者烤至蛋糕顶部轻按能回弹时为止。

6 蛋糕留置烤钵内冷却数分钟，然后脱出放在支架上冷却。

7 制作外皮霜：将所有配料放入双层锅上部加热，或者装入碗内置于沸水上方加热，不停搅动使其变厚并已没软粒，端离热源，继续打至适合涂抹的粘度（应能在勺背形成包衣）。

8 蛋糕各层之间可以夹上一些外皮霜，其余的则用平刀粗粗地抹在蛋糕顶部和周边。



白巧克力蛋糕



普通巧克力做的松软蛋糕，略带酒味的木莓汁夹心，以及白巧克力黄油酪的夹心，是白巧克力喜爱者的最佳选择。

配料

蛋糕部分

普通面粉100克
可可粉45克
发酵粉1/2茶匙
食盐1/2茶匙
鸡蛋4个
细白糖150克
香草精1茶匙
淡黄油45克

白巧克力黄油酪部分

鸡蛋1个
砂糖90克
净水50毫升
酒石英1撮
淡黄油180克，室温
白巧克力250克
净水4汤匙

木莓汁部分

木莓酱125毫升
法国覆盆子白兰地（木莓露酒）4汤匙
装饰用白巧克力卷（见第39页）

1 面粉、可可粉、发酵粉、食盐一起过筛3遍，待用。

2 将鸡蛋打入大号耐热碗中，最好是钢碗，用手持电动打蛋机打制，同时逐渐加糖；将碗置于热水上方加热，继续打6~8分钟，直至其体积增大一倍、提起打蛋机时能拉出长丝带为止。然后再打入香草精。

3 文火化开黄油待用。将干配料从鸡蛋液体上方筛下，一次1/3，每次均仔细拌匀，最后搅入黄油。

4 将混合液体倒入处理好的烤钵中，放入已经预热的炉中烤制35~40分钟，或者烤至蛋糕顶部轻按能回弹时为止。蛋糕留置烤钵内冷却数分钟后，用刀沿内壁划一圈使糕、钵分离，然后取出放在支架上冷却。

5 制作黄油酪：首先将鸡蛋打至发白发厚，待用。

6 将糖、水、酒石英放入小锅，文火加热使糖熔化，烧开，直至食糖温度计显示达到摄氏115°C，将热糖汁缓慢淋在鸡蛋上，同时不断搅拌；继续搅拌至充混。

7 黄油切成碎块，一次一点地打入鸡蛋中，用水将白巧克力熔化（见第30页），其温度降至温热时，搅入黄油酪。

8 汁的做法：将木莓酱过滤，掺入露酒。

装盘

1 蛋糕切为3层（见第46页）、顶层翻面置于薄蛋糕托板上或平盘子上，取一半木莓汁刷于其上，弄取1/4的黄油酪抹上。

2 放上第2层蛋糕，刷上其余木莓汁，再抹上1/4的黄油酪，放上第3层，然后用其余黄油酪覆盖蛋糕顶部及周边，最后用白巧克力大卷简装点。



这一款精致的蛋糕的黄油酪上，点缀着白巧克力卷花



炉温：
180°C/4挡

时间：
35~40分钟

烤具：
23厘米蛋糕钵，抹油、衬纸、再刷油并撒上面粉

数量：
8~10块

储存：
冰箱中可存放2~3天

冷藏：
可存放2~3个月



咖啡蛋糕卷

这是一种非常明快、令人喜爱、不含面粉的巧克力蛋糕卷。所用的夹心是咖啡酪，不过也可用普通的奶酪，或者是香草味的打制奶酪。因为需要卷起来，一般它的表面都会有裂纹，正是它特性的标志。

配料

蛋糕部分

普通巧克力125克
无油普通巧克力60克
净水3汤匙
白兰地2汤匙
鸡蛋5个，已分离
细白糖180克
食盐1根

夹心与装饰部分

速溶蒸馏咖啡粉1汤匙
开水1汤匙
二次稀奶油300毫升
细白糖1茶匙
普通巧克力三角形花饰（见第40页）

1 将巧克力、净水和白兰地一起熔化（见第30页），冷却待用。

2 蛋黄加糖打至发白，拌入熔化的巧克力；蛋清加食盐打至粘稠，然后先取一勺蛋清调入蛋黄，再慢慢滗入其余蛋清。

3 将混合液装入处理好的烤钵，放入已预热的炉中烤制15分钟后取出，盖上油纸和一块湿布，搁置数小时或一夜。

4 制作夹心：咖啡放入水中溶解；将奶油打至已现软粒，然后拌入咖啡和细白糖。

5 将蛋糕取出，放在撒上食糖的油纸或者耐热纸上，揭去衬纸（详见以下步骤1）。

6 取3～4汤匙夹心，装入挤花嘴为1厘米的尼龙挤花袋内，其余夹心抹在蛋糕上，然后从长边起，将蛋糕卷起成形，可用撒上食糖的纸配合操作（见以下步骤2～3），完成后将纸丢弃。

7 在完成的蛋糕卷上挤花（见第44页），缀上巧克力三角形，冷却数小时后上桌。

变化做法

这种蛋糕卷是出色的圣诞节用“大圆木”，可以给它再装饰上巧克力或者巧克力杏仁糖做的冬青树（见第40页、第72页）和红色浆果。

炉温：
180℃/4挡

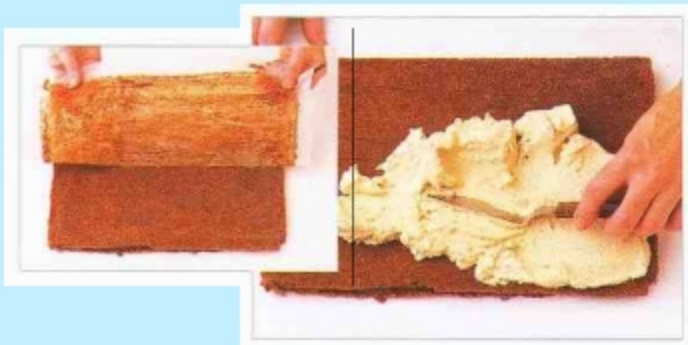
时间：
15分钟

烤具：
36厘米×25厘米×1厘米瑞士卷蛋糕浅盘，刷油并衬耐热纸

数量：
12～16客

储存：
冰箱内可存放2～3天

蛋糕卷法





1 轻轻提起衬纸两端两角，小心地向自己方向回揭，即可将冷却后的蛋糕的衬纸去掉。

2 用抹刀抹上夹心，注意抹得不要太近边缘。

3 为防止蛋糕卷裂纹过深或者夹心被挤出，卷动要轻柔，不要向下用力。

咖啡酪夹心赋予蛋糕卷额外的一种活力

巧克力杏仁木莓蛋糕卷



一种很容易卷制的松软杏仁蛋糕，是蛋糕卷的基础；其夹心是甘美的黑巧克力酪。

配料

蛋糕部分
杏仁100克
细白糖100克
鸡蛋3个
蛋清3个
食盐1撮
普通面粉30克
液黄油30克，已熔化

木莓汁部分
细白糖75克
净水90毫升
法国产蒙干白兰地（木莓露酒）5汤匙

夹心及装饰部分
大块普通巧克力125克
普通巧克力125克
二次稀奶油250毫升
新鲜木莓500克
巧克力树叶（见第41页）

1 杏仁加2汤匙糖，放入食品加工机或混合机磨碎。预留2汤匙糖备用，将磨好的杏仁粉和其余的糖装入大号碗内，加入鸡蛋，一次一个，打匀，再加下一个鸡蛋。

2 蛋清加盐打至钓钩，加入2汤匙糖，再打20秒至有光泽感。将面粉从杏仁混合液上筛入，用大号金属勺拌匀；加入打好的蛋清，每次1/3，然后加进熔化的黄油。

3 将混合液倒入处理好的烤钵，抹平，放入已经预热的炉中烤制12～15分钟，或者烤至发硬。连衬纸一起取出，置于平坦表面冷却。

4 制作木莓汁：糖加水溶化，中等火力加热；烧开，煮至汁液清亮。冷却后加入法国白兰地。

5 制作夹心：巧克力与牛奶一起熔化（见第30页），奶油打至出现软粒，待巧克力微热时，加入一大汤匙奶油。用大号金属勺将巧克力拌入其余奶油中。

装盘

1 将蛋糕翻扣在耐热纸或油纸上，垂心揭去衬纸（见下左步骤一），表面刷上木莓汁后，取2/3的巧克力奶油抹在上面（见下左步骤二）。

2 取出大约12粒木莓供装点用，其余的撒在巧克力奶油上。

3 借助一张纸，从短边开始，卷成蛋糕卷。用其余的巧克力奶油覆盖蛋糕卷顶部和侧边。用巧克力树叶以及木莓酱装饰，完成后存放于冰箱中，食用前一小时取出，以使它达到室温。

炉温：
200°C/6挡

时间：
12～15分钟

烤具：
39厘米×26厘米×1厘米瑞士蛋糕钵，刷油，衬耐热纸

数量：
8～10块

储存：
冰柜中可存放2～3天

咖啡蛋糕卷是咖啡和巧克力美妙的结合





法式蛋糕茉乔亲那

这是一款典型的高雅大陆法式蛋糕，一种用杏仁做的蛋白甜饼，夹心是杏肉和巧克力黄油酪。



配料

蛋糕部分
杏仁100克
食糖100克
鸡蛋3个
蛋清3个
食盐1撮
普通面粉30克
溶化黄油30克

杏肉夹心部分
凉水4汤匙
明胶粉1/4茶匙
干杏肉80克
打发奶油125毫升
砂糖2汤匙

黄油酪部分
蛋黄3个
细白糖90克
净水75毫升
软化淡黄油200克
溶化普通巧克力100克(见第29页)
可可粉，装饰用

1 制作蛋糕：将杏仁和两汤匙糖加入食品加工机或混合机中磨粉；留已两汤匙糖备用。将磨好的杏仁和其余的糖装入一个大号碗内，加入鸡蛋，一次一个，打匀，再加下一个鸡蛋。

2 面糊加粘打至粘稠，加入2汤匙糖，再打20秒至有光泽感。将面粉从杏仁混合液上筛入，用大号金属勺拌匀；搅入打好的蛋清，每次1/3，然后加进溶化的黄油。

3 将混合液倒入处理好的烤体，抹平，放入已经预热的炉中烤制12～15分钟，或者烤至发硬。连衬纸一起取出，置于平板表面冷却。

4 制作杏肉夹心：净水加入杯中，撒在明胶上，令其发胀后，连杯放入一锅热水中慢慢被溶解。将杏肉、奶油、糖倒入平底锅内煮10分钟，混入明胶，然后用食品加工机或混合机打成浓汁，冷却至室温。

5 制作黄油酪：将蛋黄倒入碗内打匀，将糖放入水中，慢慢加温使其溶化。继续加温煮其沸开，熬至糖汁温度达到出现软球状态，即食糖温度计显示115℃。

6 慢慢将糖汁淋在鸡蛋上，同时不停搅拌，直至混合液冷却发粘。黄油打软，然后倒入鸡蛋中混合均匀，最后，拌入溶化的巧克力。

装盘

1 将蛋糕翻倒在一张油纸上，去掉衬纸，切成4个相等的长方形。

2 取一块长方形置于蛋糕托板上或是平坦的蛋糕盘子里，抹上1/4的黄油酪，放上第2层，抹上杏肉夹心，再放上第3层，抹上黄油酪，然后放上最后一块长方形，在顶部及周边抹上其余的黄油酪。

3 冷藏做好的"茉乔亲那"至定形。上桌前1小时从冰箱中取出。作为装饰，可在顶部筛上一层可可粉，并用刀划出花纹。上桌时切块，切时刀要干燥，而且应是热刀。

炉温：
200℃/6挡

时间：
12～15分钟

烤具：
36厘米×25厘米×1厘米瑞士蛋卷锅，底衬刷上黄油的油纸

数量：
12～16块

储存：
冰箱中可存放2～3天



大理石重油蛋糕

等量的黄油、面粉、糖、鸡蛋，一直是重油蛋糕几个世纪以来的配方，这款巧克力蛋糕的黄油风味，使它成为饮茶、喝咖啡时的最佳选择。

配料

土豆粉125克
普通面粉125克
发酵粉1茶匙
食盐1/4茶匙
软化淡黄油250克
细白糖250克
鸡蛋4个
牛奶2汤匙
香草精1茶匙
融化普通巧克力90克
可可粉、开水各2汤匙混合
1/4数量的巧克力光亮软衣（见第132页），装饰用

1 面粉、发酵粉、食盐一起过筛两遍待用。

2 黄油和糖一起搅打，使其蓬松。鸡蛋与牛奶、香草混合，一点一点加入至黄油混合物中；拌入面粉，每次1/4。

3 用勺子舀一半混合物到处理好的模子中，将熔化巧克力与可可倒入其余混合物中混合，舀入模子中，旋涡状搅动，以便形成大理石效果。

4 放入已经预热的炉中烘制1小时，或者烘至变硬。留置模中10分钟，然后取出，放到支架上冷却。

5 将冷却后的蛋糕放在油纸上，待巧克力包衣温度降到可形成糖衣时（应可在勺背形成糖衣），淋在蛋糕顶部，周边任其自然滴下，搁置，自然冷却。

炉温：180℃/4挡

时间：1小时

烤具：1.5升管式蛋糕模，刷上溶化黄油并撒上面粉

数量：12块

储存：冰箱中可存放2～3天

冷藏：可存放1个月



这是一种出色的腰仁糖果，巧克力奶油夹心，顶部是木莓或者草莓；可以很容易地变化为消夏甜点，只需将巧克力改为加有新鲜浆果打制的奶油即可。

达克瓦巧克力蛋白酥

配料

蛋白甜饼部分
榛仁250克，已烘焙去壳（见第34页）
玉米粉1汤匙
细白糖300克
可可粉2汤匙
蛋清6个

夹心和装饰部分
巧克力奶油酱1份（见第132页）
草莓400克

1 将冷却榛仁、玉米粉、3汤匙糖一起放入食品处理机细细研粉，磨好后装入碗内，拌入可可粉。

2 将3个蛋清打出软粒，再慢慢打入其余的糖的一半，直至出现光亮的块粒，然后拌入一半榛仁混合物。

3 将混合物均匀平准备好的烘焙纸上，按事先画好的圆圈标记抹好，放入已经预热的炉中烘烤1小时，或者烤至酥脆失水，然后放在支架上冷却。

4 重描烘焙纸上的标记，加工其余的蛋清甜饼配料，再做两个圆饼；冷却后剥去衬纸。

5 按第132页的方法制作巧克力奶油酱。

6 取一个做好的圆饼，放在餐盘上，抹上巧克力奶油，其他圆饼如法炮制，所余奶油全部抹在最上一个圆饼上，冷藏两小时后，在做好的达克瓦巧克力蛋白酥顶部摆上新鲜草莓，上桌。

炉温：140℃/1挡

时间：每批1小时

烤具：平烘焙板两张，各衬耐热纸或箔纸，均画有一23厘米圆形

数量：12块

储存：在冰箱中可存放2～3天





婚礼蛋糕

这一款松软的普通巧克力蛋糕、用白巧克力包衣和装饰、浮给所有喜欢巧克力的人带来一分乐悦。所有三块蛋糕均切为几层，夹心为用新鲜草莓调味的黄油酪，结合起来的味道妙不可言。这种蛋糕容易冷冻、方便冷藏，室温下解冻也只需一夜。分别包衣的蛋糕可以在婚礼前夜组合到一起、然后保存在冷处处。

这款婚礼蛋糕切割容易、可供多达100位客人享用



配 料

30厘米蛋糕部分

大陆普通巧克力275克
普通巧克力150克
净水225毫升
鸡蛋12个
细白糖375克
过筛普通面粉290克

23厘米蛋糕部分

大陆普通巧克力230克
普通巧克力80克
净水125毫升
鸡蛋7个
细白糖200克
普通面粉150克

15厘米蛋糕部分

大陆普通巧克力150克
净水6汤匙
鸡蛋5个
细白糖150克
过筛普通面粉125克

黄油酪部分

蛋黄18个
细白糖625克
净水350毫升
软化淡黄油1.5千克
草莓250克

巨巧克力糖衣部分

白巧克力1.15千克，切成小碎块
二次稀奶油400毫升

白巧克力巧饰部分

白巧克力750克，用于制作白巧克力饰带和花瓣（见第40、第41页）

制 作

先单独做30厘米蛋糕，然后同时做23厘米和15厘米蛋糕。

1 将巧克力和净水放入小号平锅中，慢慢烧开后即端离热源，不停搅拌使其混合均匀然后自然冷却。

2 将鸡蛋打入耐热大号碗（12个鸡蛋时要用特大号）中，置于烧热但不沸腾的水锅上方加热；用电动手持打蛋器将鸡蛋和糖一起打，直至混合液体积增大一倍、粘度达到能抬出长条带时为止，12个鸡蛋约需25分钟，7个鸡蛋约需12分钟，5个鸡蛋约需10分钟。

3 将面粉从鸡蛋液上方筛下，每次1/3，均应搅拌均匀，然后拌入熔化的巧克力。

4 倒入处理好的烤钵中，放入已经预热的炉中按照推荐的时间烤制，或者烤至在中心插入的固定针能够无沾连地取出为止。蛋糕留置钵中数分钟，然后取出放到支架上冷却。

5 制作黄油酪：蛋黄倒入大号碗内，打至发白发厚。将糖和净水倒入厚底平锅内，烧开，加盖煮1分钟，使糖溶化；揭盖，继续熬至食糖温度计显示糖汁温度达到115℃为止。将糖汁缓慢淋在鸡蛋液上（避开打蛋器），同时继续搅打，直至混合液降至室温。

6 将软化黄油切成小块，打入混合物中，每次少许，留出1/3黄油酪待用。草莓捣烂后打入其余黄油酪中。

7 各蛋糕均切为二层，层间夹上草莓黄油酪。将蛋糕放在适合各自大小的蛋糕托板上，再放到支架上，下衬一大张矩形油纸。

炉温：
180℃/4挡

时间：
30厘米蛋糕60~65分钟
23厘米蛋糕40~45分钟
15厘米蛋糕35~40分钟

烤具：
30厘米×5厘米蛋糕烤钵
23厘米×5厘米蛋糕烤钵
15厘米×5厘米蛋糕烤钵
均刷油，底衬纸，再次刷油并洒一抽粉

蛋糕组合：
35.5厘米厚蛋糕托板
30厘米薄蛋糕托板
23厘米薄蛋糕托板
15厘米薄蛋糕托板
丙烯酸蛋糕固定针5根
2.5厘米宽彩带3米
1.5厘米宽彩带3.5米
不锈钢别针

数量：
100块

储存：
蛋糕在冰箱内可存放3天
冰箱内冷藏的蛋糕可存放3天

冷藏：
冷藏的蛋糕可存放2个月

8 每个蛋糕均涂上薄薄一层蛋糕黄油酪，冷藏凝固到硬纸上的黄油酪铲回碗内，冷藏数分钟，使黄油酪定形。

9 制作包衣：小心熔化白巧克力（见第29页）。奶油烧开，然后端离热源，冷却后搅入巧克力中。

10 将包衣液料冷却至适宜涂抹的粘度（应能在勺背形成包衣），淋在各蛋糕顶部，用量应足以将其完全覆盖，然后用平刀将其涂遍蛋糕顶部及其周边。此外，在蛋糕大托板上侧边缘，也应抹上一层包衣，宽约3.5厘米。如果包衣液料温度太低，难以涂抹，可放在热水上方再次加热。最后，让包衣冷却定形。

蛋糕组合

1 在大蛋糕上均匀插入塑料固定针，呈圆形，距边缘约3.5厘米；在与蛋糕等高处做记号，将针拔出，截去针的多余部分，重新插回。固定针截下部分可用做中间层的固定针。

2 保留各蛋糕的薄托板，将最大的一块安放在大托板正中，上面放上第二块蛋糕，然后把最小的蛋糕安放在最上面。

3 大托板四周到上较宽的巧克力饰带，各层蛋糕底部附近到上较窄的巧克力饰带。

蛋糕装饰

巧克力带和花瓣组合为9束，每束3条3个花瓣。底层摘上4束，中层3束，顶层2束，将巧克力带修下的边角料熔化后装入挤花袋，然后挤出适量，分别固定在上述各部分。各束中的带子折回到人中心。

巧克力以及真正的彩带赋予这款婚礼蛋糕童话般的魅力

修饰婚礼蛋糕各层接合部的巧克力饰带

甜点蛋糕类

本章介绍的单层蛋糕均是优秀的甜点蛋糕，加上调味酱尤其可口，例如英式烈酒，或者果汁，或糖汁，例如本页介绍的艳丽金柑大蛋糕使用的金柑糖汁等等。它们之中很多都具有奥地利和德国的那种富丽的传统特色，往往还添加上干果仁或瓜子仁，而粉含量很少或者没有，经典的萨赛尔果仁大蛋糕就是其中之一，巧妙地将巧克力与栗子或者亚马莱蒂饼干结合在一起。

艳丽金柑大蛋糕



金柑原产中国，大约于1850年传入美国，与柑橘属是近亲，但独特的是它的果皮有甜味，可食用，经过水煮后，其口味又辣又甜，如同它熬的汁一样，与很多巧克力甜点都能配合得天衣无缝，色相这种用料厚重的大蛋糕。

配料

金柑部分
金柑500克
砂糖150克
净水300毫升

蛋糕部分
白克面粉45克
细白糖150克
食盐1级
鸡蛋3个
大陆普通巧克力90克
可可粉1汤匙
淡黄油100克

光亮挂衣部分
普通巧克力125克
淡黄油30克
牛奶2汤匙
巧克力树叶，装饰用（见第30页）

1 金柑洗净，纵向剖开，舀出8~10颗不动，供镜饰用，剩入平底锅中，加入糖和水，烧开，用极小的火力慢煮30分钟，直至变软，放置一旁待冷。

2 制作蛋糕：将面粉、糖、盐、鸡蛋放入大号碗内，置于沸热但不沸腾的水上加热，用电动打蛋器搅打的8分钟，此时混合液应十分稠厚，提起打蛋器时应能拉出丝带。

3 将巧克力、可可粉一起溶化（见第30页），加入鸡蛋液再打数分钟，然后将混合液装入处理好的烤钵中，放入已经预热的炉内烤制25分钟，或者烤至蛋糕按下能弹起时为止，从炉中取出，用刀沿烤钵周边划一圈，搁置10分钟后，将蛋糕取出放在支架上。

4 将光亮挂衣配料一起溶化（见第30页），把蛋糕连同支架一起放在一个盘子上，以便接住滴下的多余光亮挂衣。先将光亮挂衣稍微冷却，使其变稠变厚，然后淋在温热的蛋糕上，用平刀（见第46页）抹匀后，搁置10分钟以便定形。

5 顶部的装饰用巧克力树叶和沥干的金柑，蛋糕成温热时，与其余的金柑和汁一起上桌。

烘温：
160℃/325华氏度

时间：
25分钟

烤具：
20厘米弹簧活门烤钵，刷油并衬底

数量：
8~10块

储存：
冰箱中可存放2~3天





榛仁巧克力蛋糕



松脆的榛仁使这种蛋糕具有出色的质地和味道。由于它很好切，因此非常适合做午餐盒。同时，配上打成泡沫的奶油或者新鲜干酪，它又是非常好的甜点蛋糕。

配 料

蛋糕部分

榛仁90克，烘好并去壳（见第34页）
细白糖140克
大陆普通巧克力90克，切碎（见第28页）
普通巧克力90克，切碎（见第28页）
淡黄油180克，切成小块
鸡蛋4个，已分离
香草精1茶匙
普通面粉30克
食盐1/4茶匙
酒石英1/4茶匙

装饰部分

巧克力光亮挂衣1份（见第132页）
白巧克力30克
牛奶巧克力30克

1 榛仁加两汤匙糖一起磨细。两种巧克力均加黄油熔化（见第30页）待用。

2 蛋黄加90克糖，打至发白发粘，加入温热巧克力以及香草。面粉加食盐和榛仁并匀匀，搅入巧克力混合液中。

3 蛋清加酒石英，打至出现软粒。加入其余的糖，打至蛋清发硬。

4 用一把大号金属勺，将一勺蛋清拌入巧克力混合液中，然后慢慢加入其余蛋清。和好后装入已处理过的烤钵中，放进已经预热的炉中烤制35～40分钟；中心部分仍应比较湿润。出炉后放在支架上冷却。按住蛋糕顶部，翻倒在蛋糕托板上。

5 制作巧克力光亮挂衣（见第132页）；将1/4的光亮挂衣抹在蛋糕上，以便固定蛋糕碎屑，然后冷冻定形。用其余的光亮挂衣包围（见第45页）。所用的光亮挂衣也许有必要先在热水上方加热。

6 分别熔化装饰用的白巧克力和牛奶巧克力，然后装入字花袋中。

7 交替用两种巧克力在蛋糕上挤出若干同心圆，然后用固定针划出羽毛效果（见第43页）。

炉温：
190°C/5挡

时间：
35～40分钟

烤具：
23厘米弹簧蛋烤钵，刷油，衬底

数量：
10～12块

储存：
冰箱中可存放3～4天

冷藏：
可存放1～2个月





巧克力甜蛋糕



熔化巧克力与打制奶油相结合，就创造出这种多泡沫的蛋糕，在今天多数餐馆的厨师中流行。这款蛋糕以巧克力饼干为主调，特具松脆的质地。

配料

饼干部分

粗粉饼干180克，压成碎末

过筛可可粉2汤匙

浅色红糖2汤匙

溶化淡黄油75克

夹心与装饰部分

普通巧克力250克

大陆普通巧克力90克

二次鲜奶油600毫升

牛奶2汤匙

白兰地或朗姆酒2汤匙，或香草精1茶匙

可可粉

白巧克力或普通巧克力搭花(见第43页)

1 将饼干末、可可、红糖、熔化黄油混合，在处理好的烤钵底上平整压上一层，放入已经预热的炉中烘烤10分钟。拿着烤钵的边取下烤钵，将饼干连同烤钵放在支架上冷却，凉透后重新装好烤钵。

2 制作夹心：将巧克力一起熔化（见第29页），然后搁置冷却至微温，此时仍应为液状。

3 将奶油连同其容器放入一碗热水三升温，直至其虽然仍是凉的但已不再是冰箱的温度。

4 将奶油与牛奶、白兰地或香草一起打，直至打蛋器提起时能拉出带状丝来。注意不要打得太过。

5 将一勺打好的奶油与微温的巧克力混合，然后用一把大号金属勺将巧克力拢入其余奶油中。将混合物浇在烤钵中的饼干上，用平刀抹平；用薄膜紧紧包好烤钵，冷藏至少4小时，最好是一夜。

6 将蛋糕从烤钵中取出，置于室温下30分钟，然后上桌。

7 临上桌前，顶部筛上细细一层可可粉，并用白巧克力和普通巧克力挤制的曲线装饰。

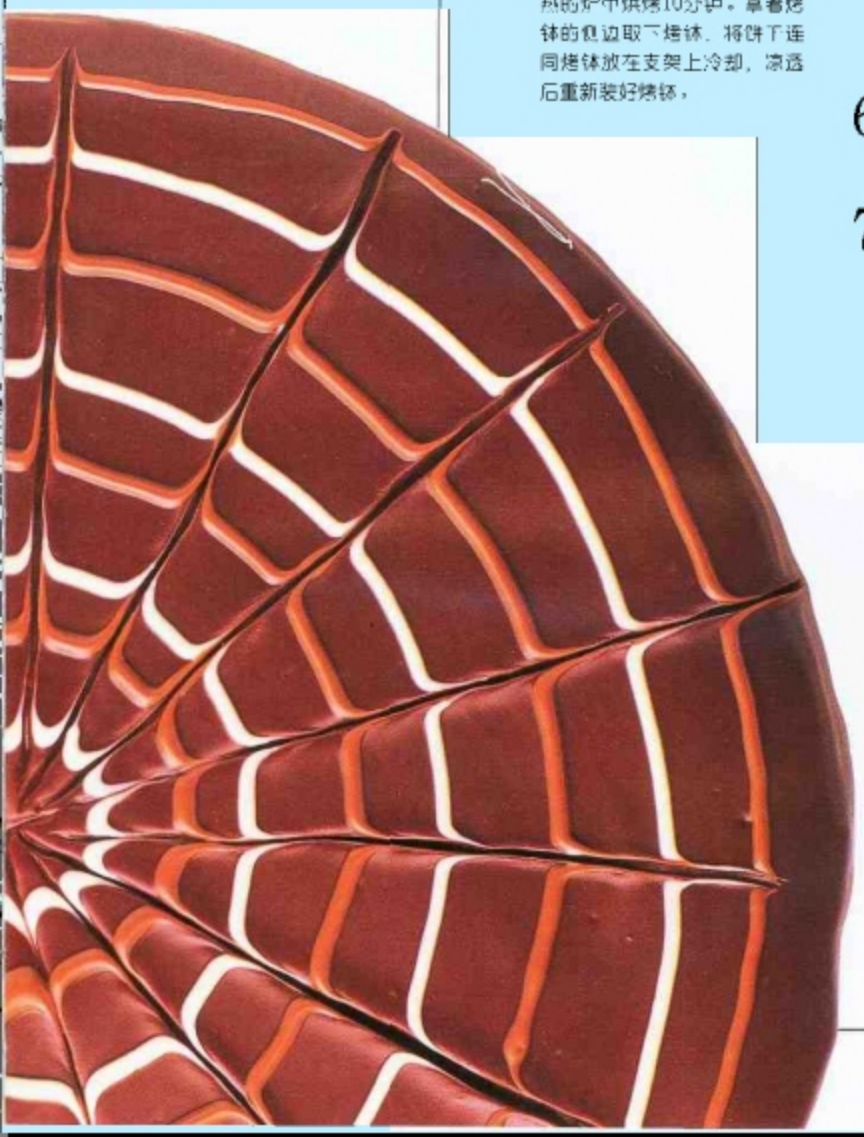
炉温：
180°C/4挡

时间：
饼干烤10分钟

烤具：
25厘米活门烤钵

数量：
10～12块

储存：
冰箱中可存放3～4天





萨赛尔果仁大蛋糕



这是一种有名的蛋糕，其原始配方至今仍然严格保密；它是1832年由奥地利厨师赫朗茨·萨赛尔专为梅特涅创作的，到那个世纪后半叶，关于其名称归属权问题，引起一场长达7年的官司。这款蛋糕既有高雅的巧克力风味，还带有略实深沉的巧克力色衣。

配料

蛋糕部分

过筛可可粉45克
开水150毫升
软化淡黄油125克
细白糖200克
鸡蛋2个，稍打一下
香草精1茶匙
食盐1茶匙
过筛自发面165克

巧克力光亮挂衣部分

淡黄油125克
大陆普通巧克力90克
普通巧克力90克
糖蜜1汤匙

装饰部分

白巧克力30克
牛奶巧克力30克

1 制作蛋糕：将过筛可可粉和水一起和匀，然后冷却到室温。

2 黄油与糖一起打至蓬松，随后逐渐加入鸡蛋和香草。如果混合液起凝块，则加入一汤匙面粉。然后拌入可可混合物以及食盐。

3 将面粉从混合物上方筛下，每次1/3，每次均用大号金属勺翻匀，再筛入下一部分。

4 将做好的混合物装进处理好的烤钵中，放入已经预热的炉内烘烤35~40分钟，或者烤至在中心插入的匹定针能够毫无粘连地利落拔出为止。

5 蛋糕留置钵中冷却5分钟，取出放于支架上。

6 将制作巧克力光亮挂衣的配料一起溶化（见第30页）。将蛋糕连同支架一起放在平坦的盘子上，将光亮挂衣淋遍顶部及周边，并用平刀抹平（见第45页）。

7 制作装饰：分别熔化白巧克力和牛奶巧克力，然后分别装入挤花袋（见第42页），在蛋糕顶部挤出“之”字形的线条，然后冷藏使其定形。

炉温：
180℃/4挡

时间：
35~40分钟

烤具：
23厘米活底烤钵，对底、刷油并撒上面粉

数量：
10~12块

储存：
冰箱中可存放3~4天

冷藏：
可存放1~2个月



戴保罗蛋糕



这一款是蛋糕，但更是甜点，有非常甘美、醇厚的巧克力风味——实乃糖果类的极品。为了充分体现它的完整风味和入口即化的质感，宜在室温下上来，并配上厚重的打制好的奶油。

配料

蛋糕部分

普通或甜巧克力180克，切碎（见第29页）
淡黄油180克，切碎
香草精2茶匙
鸡蛋4个，已分离
细白糖140克
磨碎杏仁60克
过筛普通面粉30克
食盐1/8茶匙
酒石英1/8茶匙

装饰部分

可可粉
糖粉
巧克力树叶（见第39页）

1 将巧克力与黄油一起熔化（见第30页），捏入香草。

2 蛋黄加糖90克，搅打至发白发粘，搅入温热的巧克力，再如法搅入杏仁、面粉、食盐。

3 蛋清加酒石英，搅打至出现软粒，加入其余的糖，继续打至蛋清摩硬。

4 将一大勺蛋清就进巧克力中，然后再轻轻加进其余蛋清。

5 将做好的混合物装进处理好的烤钵中，放入已经预热的炉内烘烤40分钟，或者烤至在中心插入的木质固定针能够毫无粘连地利索拔出为止。将蛋糕连同烤钵一起放于支架上冷却，按住蛋糕顶部，取出。

6 制作装饰：蛋糕顶部撒上可可粉，将巧克力树叶放在可可粉上，周围撒上糖粉，然后提起放到蛋糕顶部，调整其位置，以便树叶的糖粉外廓能够充分展现。



炉温：190℃/5挡

时间：40分钟

烤具：20厘米活门烤钵，衬底、抹油

数量：10~12块

储存：冰箱中可存放3~4天

亚玛莱蒂饼干巧克力蛋糕

亚玛莱蒂饼干具有浓厚的杏仁风味，使得这款意大利巧克力蛋糕口味鲜明。烤制中，蛋糕形成裂层，亚玛莱蒂饼干夹心落在蛋糕下半部。

配料

淡黄油180克
细白糖150克
鸡蛋4个，已分离
过筛白发面90克
食盐1撮
亚玛莱蒂饼干90克，碾碎
全脂牛奶125毫升
大能普通巧克力60克，细细擦碎（见第38页）
酒石英1撮
糖衣食糖，装饰用

1 黄油加糖搅打，使其变清发松。加入蛋黄，一次一个，每次均应充分搅打。

2 将面粉、食盐、饼干末混合，一点一点分批逐入黄油和鸡蛋混合液中，其间交替加入牛奶，然后加入擦碎巧克力。

3 蛋清加酒石英搅打，出现软粒后，先取一大勺加入蛋糕混合液中，再搅入其余蛋清。

4 将混合液倒入处理好的烤钵中，放进已经预热的炉内烤制45分钟，或者烤至在中心插入的木质固定针能够毫无粘连地利索拔出为止。将蛋糕放于支架上冷却，撒上筛过的糖衣食糖。

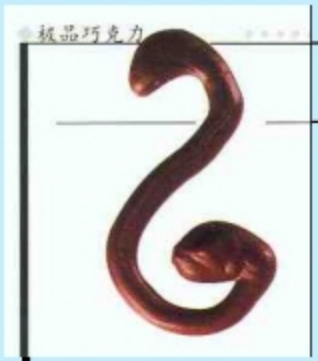
炉温：180℃/4挡

时间：45分钟

烤具：23厘米活门烤钵，衬底，刷油并撒上面粉

数量：9~10块

储存：冰箱中可存放4~5天



情人节蛋糕

在情人节那天，与自己的心上人共享这款华美的、缀有玫瑰的心形巧克力蛋糕，还有什么比这更好地表达您的爱呢？

配料

真空包装去壳熟栗子375克
牛奶150毫升
细白糖250克
鸡蛋5个，已分离
软化淡黄油100克
香草精2茶匙
食盐1/4茶匙
大陆普通巧克力100克
杏仁100克
擦碎柠檬皮1个
酒石英1撮
锡箔食物，装饰用

1 栗子及牛奶倒入平底锅，上盖，慢慢烧开后，端离冷却。

2 留出3汤匙糖待用。其余与蛋黄倒入大碗中搅打，再与软化黄油、香草、食盐混合。

3 巧克力和杏仁放入食品加工机磨碎后，拌入鸡蛋混合液中。

4 用食品加工机混合栗子与牛奶，加入鸡蛋混合液，再拌入柠檬碎皮。

5 蛋清加酒石英搅打至出现软峰，慢慢加入预留的食糖，再打20秒钟，或打至光滑有光泽为止。先将一大勺蛋清液加入蛋糕液中，然后细心拌入其余蛋清。

6 将混合液倒入处理好的烤钵中，放进已经预热的炉内烤制50分钟，或者插至在中心插入的固定针能够毫无粘连地利索拔出为止。

7 蛋糕置于支架上，用刀沿烤钵内壁划一圈，搁置10分钟，倒于支架上冷却。蛋糕涂上糖衣食糖，上桌，并按喜好配上奶油奶酪、巧克力酱等。

炉温：
180℃/4挡

时间：
50分钟

烤具：
深3.5厘米，直25厘米蛋糕烤钵，刮油，打底，再刮油并撒上面粉

数量：
12～16块

储存：
冰箱内可存放2～3天

条带奶酪蛋糕



这款蛋糕的外观虽然乍看之下制作不易，其实再简单不过。将浅色和深色的液体一层叠一层地交替浇上，色环就会魔幻般地形成。其特殊的质地来自醇厚的奶油奶酪。

配料

饼干蛋糕基部分
粗粉饼干225克，细细碎碎
过筛可可粉3汤匙
软红糖2汤匙
熔化黄油90克

奶心部分
奶油奶酪750克
细白糖200克
特大号鸡蛋3个
普通巧克力150克，与淳水50毫升一起熔化（见第30页）
香草精2茶匙

1 制作饼干蛋糕基：把碎的饼干装入碗中，拌入可可和食糖，加入熔化的黄油中，用餐叉混拌混合。将其中的颗粒均匀地压至活动烤钵底部（如果喜欢，也可事先留出3～4汤匙颗粒，压入烤好的奶酪蛋糕侧边）。

2 放入已经预热的炉中，以较高火力指烘烤10分钟，取出置于支架上冷却。火力降至较低一挡。

3 小心取下蛋糕基四周的活动烤钵侧边，抹上黄油；蛋糕基冷却后，装好活动烤钵。

炉温：
180℃/4挡；继用160℃/3挡

时间：
蛋糕基10分钟，奶酪蛋糕1小时又10分钟

烤具：
23厘米x6厘米活动烤钵，仅侧边刷油

数量：
12～14块

储存：
冰箱中可存放1周

制作夹心

1 奶油奶酪软化后放入大碗中，用手持或电动打蛋器打匀，继续搅打，同时逐渐加入食糖；再加入鸡蛋，一次一个，数量控制在足够与其余混合物混合即可。

2 将奶酪混合液大约一半倒入另一碗中，加入微温的熔化巧克力和水。浅色和深色两种混合液中均加入1茶匙香草。

3 将略少于一半的浅色混合液倒入烤钵中部，盛烤钵略略倾斜摇动，使其流遍钵底，均匀覆盖蛋糕基（见以下步骤1）。再将略少于一半的巧克力混合液轻轻倒在上面，钵体不要倾斜摇动，让其自然流开（见以下步骤2）。

4 交替使用两种混合液重复上述步骤，每次均使用剩余液体的一半，直到用完为止，最后以浅色液料结束（见以下步骤3、4）。完成后应有4条浅色环带，3条巧克力环带。

5 在烤炉底层支架上放一锅热水，上一层支架上放上奶酪蛋糕，烘烤1小时10分钟，或者烤至中心的浅色部分定形。巧克力部分冷却后即可硬化。

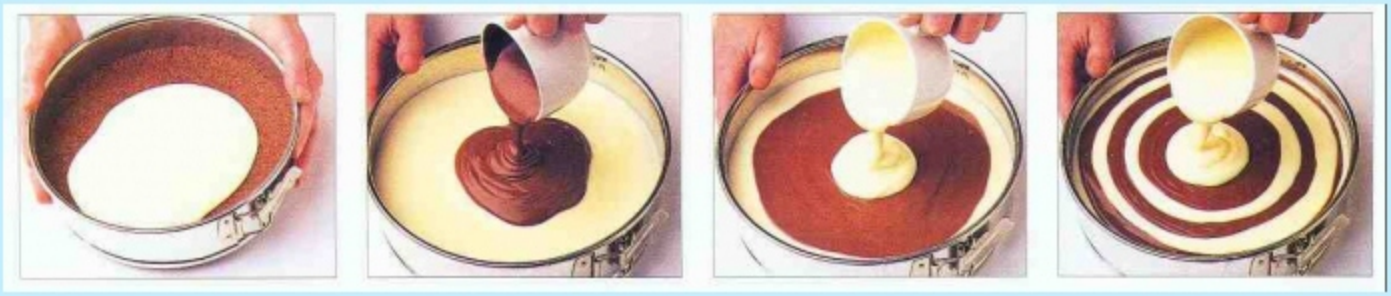
6 将蛋糕从炉中取出，用刀沿烤钵内侧划一圈，以便蛋糕容易与烤钵分离。将蛋糕连同烤钵置于支架上冷却。

7 小心去掉烤钵侧边，将奶酪蛋糕冷藏，用平刀小心插入蛋糕基与钵底之间，将蛋糕取下放入餐盘中，室温下放置1小时，上桌。



简单的环带构成奶酪蛋糕令人印象深刻的装饰

巧克力条子大蛋糕



1 将大约一半浅色混合液倒入烤钵，钵体略略倾斜摇动，使液体流动覆盖蛋糕的饼干基。

2 小心地倒入第一层巧克力混合液，当其自动流开成形时，就会将浅色层外推。

3 用杯子继续加入下一层；这样使于控制每次加入的数量。

4 最后加入的应当是浅色层，此时距烤钵上沿在2.5厘米之内。



制作夹心

1 奶油奶酪装入大碗中，用手持或电动打蛋器打匀；继续搅打，同时逐渐加入食糖；再加入鸡蛋，一次一个，数量控制在足够与其余混合物混合即可。

2 将奶酪混合液大约一半倒入另一碗中，加入微温的熔化巧克力和水。浅色和深色两种混合液中均加入1茶匙香草。

3 将略少于一半的浅色混合液倒入烤钵中部，摇烤钵略略倾斜摇动，使其流遍钵底，均匀覆盖蛋糕基（见以下步骤1）。再将略少于一半的巧克力混合液轻轻倒在上面，钵体不要倾斜摇动，让其自然流开（见以下步骤2）。

4 交替使用两种混合液重复上述步骤，每次均使用剩余液体的一半，直到用完为止，最后以浅色液料结束（见以下步骤3、4）。完成后应有4条浅色环带，3条巧克力环带。

5 在烤炉底层支架上放一锅热水，上一层支架上放上奶酪蛋糕，烘烤1小时10分钟，或者烤至中心的浅色部分定形。巧克力部分冷却后即可硬化。

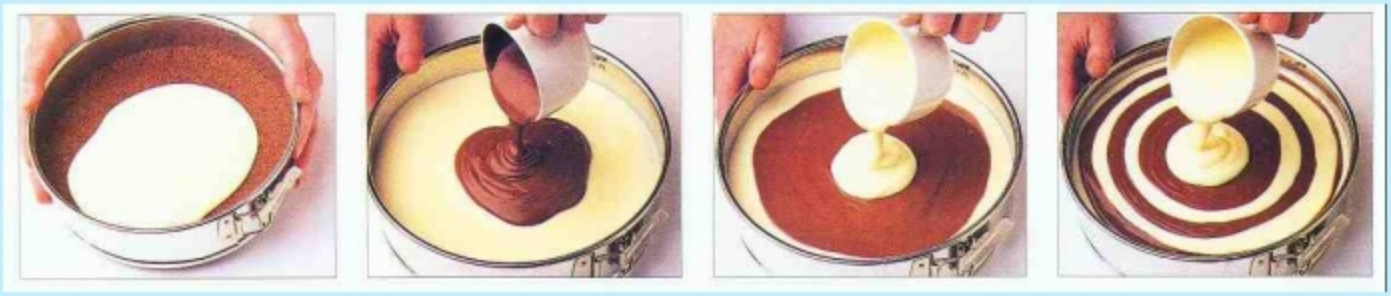
6 将蛋糕从炉中取出，用刀沿烤钵内壁划一圈，以便蛋糕容易与烤钵分离。将蛋糕连同烤钵置于支架上冷却。

7 小心去掉烤钵侧边，将奶酪蛋糕冷藏，用平刀小心插入蛋糕基与钵底之间，将蛋糕取下放入餐盘中，室温下放置1小时，上桌。



简单的环带构成奶酪蛋糕令人印象深刻的装饰

巧克力栗子大蛋糕



1 将大约一半浅色混合液倒入烤钵，钵体略略倾斜摇动，使液体流动覆盖蛋糕的饼干基。

2 小心地倒入第一层巧克力混合液，当其自动流开成形时，就会将浅色层外推。

3 用杯子逐层加入下一层；这样使于控制每次加入的数量。

4 最后加入的应当是浅色层，此时距烤钵上沿在2.5厘米之内。





巧克力栗子大蛋糕

这是经典的意大利做法，介于甜点与蛋糕之间，意大利许多地方的蛋糕、饼果店均有售。宜在室温下上桌，并配上浓咖或玛都干朗纳酒，以及巧克力酱。

配 料

蛋糕部分

戴保罗蛋糕1份（见第69页）

巧克力杏仁糖部分

可可粉2汤匙

开水4-5茶匙

白杏仁糖875克

装饰部分

杏肉酱3汤匙，加1汤匙净水化开，过筛（杏肉光亮挂衣）

巧克力杏仁糖制成玫瑰4朵（见第44页），花叶14片（详见以下）

宽1厘米彩带2米

1 先制作戴保罗蛋糕混合液，然后将其倒入处理好的烤钵中，放进已经预热的炉中烘烤大约1小时，或者烤至在中心插入的固定针能够毫无阻滞地拔出为止。

2 将蛋糕连同烤钵置于支架上彻底冷却后，取出蛋糕，去掉烘焙纸。

3 制作巧克力杏仁糖：可可粉与足量开水和匀，形成光滑的调膏，自然冷却后，揉进杏仁糖中，使杏仁糖通体均匀呈巧克力色。如果不立即使用，则应将杏仁糖用薄膜紧紧包好，藏于凉爽处。

蛋糕组装

1 蛋糕置于蛋糕托板上，通体刷上热的杏肉光亮挂衣。

2 留出1/3杏仁糖待用。在工作台面上撒上少许可可粉，将其余杏仁糖擀开成直径26厘米圆饼。

3 用擀杖小心托起杏仁糖饼，放在蛋糕上；手指蘸少许可可粉，轻轻抚整杏仁饼及蛋糕顶部和周边。

4 精心修整、清理蛋糕底部边缘，保留清理下的碎屑待用。

5 取剩余杏仁糖的人约2/3，在撒上可可粉的台面上擀成极薄的片，直径应足够覆盖蛋糕托板。

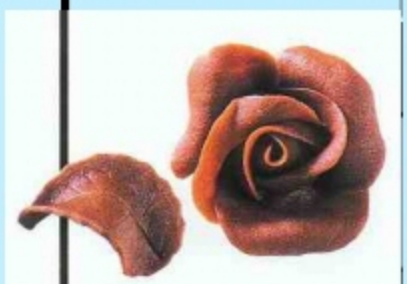
6 将蛋糕从托板上小心取下，用擀杖将杏仁糖挑起放到托板上，整平，依托板上缘修齐，修下的碎屑留做装饰。

7 将一些杏肉光亮挂衣抹在铺在托板上的杏仁糖一部，将蛋糕放回。

花饰制作与摆放

1 将剩下的杏仁糖和修下的碎屑揉和，用模具将其做成玫瑰花（见第44页）和花叶。杏仁糖花叶做法：将一片干净的玫瑰花小叶压入零薄的杏仁糖内，用刀沿叶边刻下，揭去花叶，将杏仁糖花叶整形，在手指上要曲成形，将做好的花和叶放在温暖、干燥处定形（因为杏仁糖不会变干变硬）。

2 将玫瑰花和花叶摆在蛋糕上，轻轻压入定位。将蛋糕底部以及托板侧边用彩带包裹一周，用不锈钢针固定。



巧克力杏仁糖模制的玫瑰和花叶将蛋糕装点得更美





烤温：
180℃/华拉

时间：
约1小时

烤具：
20厘米x6厘米心形蛋糕烤钵，刷油并用耐热纸衬底；25厘米心形厚蛋糕托板1个

数量：
16~20块

储存：
冰箱中可存放2~4天

预备工作：
提前一天做好杏肉光亮挂衣；提前若干小时做好巧克力杏仁糖



情人节蛋糕：这一款浪漫的玫瑰蛋糕给您双重的巧克力享受。因为在它醇厚的巧克力杏仁糖下边，是甘美的巧克力杏仁蛋糕。

玫瑰给特制的蛋糕
带来真正的浪漫

佐茶巧克力

家庭自做的小方蛋糕总是很受欢迎的，其中核仁巧克力饼则是佼佼者，也是本章首先介绍的一种。这种方形蛋糕属于最容易烤制的蛋糕之列，而且基本配方虽然相同，却也有众多的变化。本章介绍的其他做法共有的特点就是制作方便、容易，香甜可口，例如巧克力松饼、主教面包等，都是出色的佐茶食品。此外的流行品种还有糖油面糕饼，例如巧克力奶油饼条和巧克力圆饼，以及蛋白甜饼等，均完全属于巧克力味的做法。



被涡状的巧克力：只等切成方块的大理石核仁巧克力饼

核仁巧克力饼



核仁巧克力饼肯定有好几百种，这一种只是其中最好的之一。其额外的一个优点就是制作快捷。附带还介绍了很好做的大理石效果的变化做法，其中将奶油的部换成了胡桃。

配料

黄油125克，稍加盐
可可粉45克
鸡蛋2个
细白糖250克
自发面60克
胡桃90克

1 黄油室入厚底小平锅中慢慢熔化，加入可可粉，充分搅拌，待用。

2 鸡蛋液打匀打松，慢慢加入糖，搅入巧克力混合液；将面粉从上方筛下，拌匀，再拉入胡桃。

3 拌好的液料室入处理好的烤钵中，放入已经预热的炉内烘烤30～35分钟，或者烤透到按下能弹起。核仁饼油润时效果最佳，因此注意不要烘烤太过。

4 蛋糕离开钵中冷却好后，取出切成方块。如果喜欢，可以熔化普通巧克力60克（见第28页）淋在冷却的蛋糕上，然后再切块。

变化做法

大理石核仁饼

做法同上至第二步，然后将胡桃换成2茶匙香草精，大理石效果的做法：将80克奶油洗奶酪、1个鸡蛋、90克细白糖混合搅打，然后做上30克自发面，拌匀。再加1茶匙香草精。

取1/3核仁饼液料装入处理好的烤钵中，抹上一层奶油奶酪，上面再淋上其余的液料，用刀划出漩涡以便取得大理石效果。烘烤35～40分钟，或者烤至顶部按下能弹起为止。

炉温：180℃/4档

时间：30～35分钟

烤具：20厘米方形蛋糕烤钵，衬底

数量：16块

储存：冰箱中可存放3～4天

冷藏：可存放1～2个月，不加糖衣



浅色核仁饼



这一种是经典核仁饼，具有焦糖风味。和所有的核仁饼一样，冷却后就会硬化，因此注意不要烤得过火，留置钵中冷却可以保持其水分。

配料

砂糖75克
净水2汤匙
淡黄油180克
淡红糖180克
鸡蛋2个，略加搅打
过筛自发面200克
食盐1/8茶匙
切碎胡桃仁90克
普通巧克力90克，切成豆粒
（见第28页）

1 砂糖放入厚底小平锅中文火加热使其熔化并略微焦化；砂糖变色时晃动平锅，颜带深焦色时即端离热源，加入净水，注意尽量远离以免糖汁溅起伤人。

2 黄油中加入奶油，加入红糖，继续搅打至发松，然后慢慢加入鸡蛋，搅入糖汁；如果太稠，可再文火加热使其变稀。

3 面粉与食盐一起过筛，拨入液料中，再拌入胡桃仁和巧克力。

4 将液料倒入处理好的烤钵中，放进已经预热的炉中烘烤40～45分钟，或者烤至在中心插入的木质固定针能够拿无黏连地利索拔出为止。用刀沿烤钵周边划一圈，然后令其自然冷却10分钟，取出切成方块。

炉温：180℃/4档

时间：40～45分钟

烤具：20厘米方形蛋糕烤钵，衬底

数量：16块

储存：密封容器中可存放3～4天

冷藏：可存放2个月

巧克力小松糕

质地清爽的巧克力小松糕，内中却暗藏惊喜。配以香草冰激凌可调香甜可口。

配 料

淡黄油125克
砂糖90克
深色红糖30克
鸡蛋2个
香草精1茶匙
自发松面或自发面200克
可可粉15克
食盐1/4茶匙
牛奶150毫升
普通巧克力60克，切成1厘米见方小块

1 黄油加热溶化，加入砂糖和红糖，充分搅拌至发松，轻轻拌和鸡蛋和香草，然后慢慢掺入奶油配料中。

2 面粉、可可粉、食盐一起过筛两遍，然后和入黄油液料中，与牛奶交替和入。

3 将小馅饼烤钵中各个模盒用做好的液料各装满一半深度，上面各放上几粒巧克力碎块，然后再浇上一满勺液料。空余模盒中均加入一半深度的净水，以保证受热均衡。

4 放入已经预热的炉中烘烤大约20分钟，或者烤至小松糕膨起并且按下能弹起为止。将松糕从烤钵中取出，置于支架上冷却。刚出炉的松糕口味最佳。


炉温：
190℃/5挡


时间：
20分钟


烤具：
模盒深度2.5厘米的小饼烤钵，衬以华纸杯


数量：
小松糕12个


储存：
密封容器中可存放3～4天，但最新食用口味最佳



勿奇手指糖

此是手指软糖条几分钟即可做出来，告诉你啥算得上一道不错的美餐或者小吃。

配 料

榛仁75克，烘焙去壳（见第34页）
普通巧克力300克
淡黄油150克
食盐1/4茶匙
粗粉饼干150克

1 烘焙并去壳的榛仁粗粗切碎。

2 巧克力、黄油、食盐一起慢慢熔化，使用非常低的火力当，或者用双层铜锅化（见第28页），饼干压成1厘米碎丁，然后与榛仁一起和入巧克力中。

3 液料倒入处理好的烤钵中，压平，冷藏至少2小时后，切成手指状长条。

变化做法

将榛仁换成核桃或杏仁与葡萄干、切碎果皮或糖姜。


烤具：
18厘米方形烤钵，衬耐热纸


数量：
14条


储存：
紧密包好，冰箱中可存放1周

主教面包



巧克力、柠檬、果仁使这一款油润的黄油生茶面包更具风味。

配料

白发面100克
玉米面30克
发酵粉1/4茶匙
黄油140克，稍加食盐
细白糖140克
鸡蛋2个
香草精1茶匙
无籽小葡萄干30克
胡桃30克，切碎
擦碎柠檬皮1/2个
普通巧克力40克，切成豆粒大小(见第28页)
糖粉，装饰用

1 面粉、玉米面、发酵粉一起过饼3遍。

2 黄油加糖搅打均匀发松，轻轻将鸡蛋与香草混合，慢慢搅入打好的黄油中。

3 仔细用大号金属勺将干配料拌入液料中，注意不要过度。然后拌入葡萄干、胡桃、柠檬皮、巧克力。

4 将液料倒进处理好的烤钵中，放入已经预热的炉中烘烤45～50分钟，或者烤至在中心插入的木质固定针能够毫无粘连地利索拔出为止。

5 蛋糕连钵冷却5分钟后，取出放在支架上凉透。撒上糖粉，上桌。

炉温：
180℃/4挡

时间：
40～45分钟

烤具：
500克长条面包烤钵，刷油、衬纸

数量：
1个

储存：
密封容器中可存放4～5天

冷藏：
可存放1～2个月

藏巧克力蛋白甜饼

蛋白甜饼变化多、制作容易。本书中既收入了基本的白蛋白甜饼，也有其巧克力味的变化花样，上桌时可以配上冰激凌、各种果果，或者各种不同风味的奶油夹心。



配料

蛋清4个
酒石英1撮
细白糖200克
溶化普通巧克力150克(见第29页)
二次稀奶油250毫升

1 蛋清加酒石英打至出现软粒，再打入细白糖，每次几汤匙，直到液料极稠为止。

2 取几汤匙液料在处理好的烘焙板上，用另一把匙勺推成卵形，每个间距2厘米以免粘连。总共应能做出约36个蛋白甜饼。

3 放入已经预热的炉中烘烤1小时，关闭烤炉，令蛋白甜饼留炉冷却。最后仔细去掉耐热纸。

4 将巧克力化开（见第29页），将做好的甜饼底部在巧克力里蘸一下，然后蘸巧克力的一面向下摆放在耐热纸上定形。

5 奶油打至出现软粒，每两个甜饼为一对，中间夹上奶油，仍放于纸不闭。

变化做法

巧克力蛋白甜饼

将1½汤匙可可粉筛在甜饼液料上，与1/2茶匙香草精一起拌匀。将拌好的液料舀到准备好的烘焙纸上，参照蛋白甜饼的时间入炉烘烤，液料可以用配中号挤花嘴的尼龙挤花袋来挤花。

炉温：
120℃/1/2挡

时间：
1小时

烤具：
烘焙板两张，衬耐热纸

数量：
18个夹心双饼

储存：
夹蘸巧克力和夹夹心的甜饼，在密封容器中可存放1～2个月

巧克力圆饼



巧克力圆饼无论何时都受欢迎。中间可以加上冰激凌，或者加味打制奶油，例如这里所建议的咖啡奶油。

配料

糖油面胚部分
强力普通面粉100克
淡黄油75克，切碎
净水175毫升
食盐1/2茶匙
鸡蛋2－3个

咖啡奶油夹心部分
二次稀奶油300毫升
细白糖2汤匙
速溶咖啡2茶匙，用2汤匙热水溶化

巧克力酱部分
净水90毫升
黄油30克
普通巧克力150克，切碎（见第28页）
鸡尾酒酒2汤匙

1 将面粉筛在一张方形油纸上。

2 黄油、净水、食盐放入平底锅内烧开，离火，将面粉一次全部倒入锅内，立即用木勺搅拌。然后用极小的火力加热，并继续搅拌，直至液料光滑不粘锅边（见本页下方的步骤1~2）。

3 离火，稍微冷却，慢慢加入两个鸡蛋，一次一个，搅拌均匀后再加另一个，视情况再决定第3个鸡蛋的加入量。待液料能从勺上掉下即停止加入（见本页下方的步骤3~4）。

4 将液料装入1厘米普通裱花袋中，在处理好的烘烤板上挤成间隔5厘米的小团。放入已经预热的炉中烘烤20~25分钟，或者烤至发脆。用圆定针将底部戳两个刺孔。关断烤炉，将巧克力圆饼放回炉内5分钟，炉门打开。

5 制作咖啡奶油夹心：奶油与其他配料一起搅打。巧克力圆饼水平剖为两半，下半截抹上一些奶油。

6 制作巧克力酱：净水与黄油烧开，离火，拌入巧克力与酒。做好的巧克力酱既可热吃也可冷用，既可抹在巧克力圆饼上食用，也可单独另装于瓶内取用。



炉温：
200°C/5挡



时间：
20~25分钟



烤具：
平烘焙板，刷油



数量：
约48个



储存：
未夹心时存密封容器中可存放24小时



冷藏：
未夹心时可存放2个月；食用前先解冻，再放入预热至180°C/4挡的炉中烘烤数分钟，以便恢复酥脆

制作糖油面胚



1 将面粉筛在一张方形油纸上。黄油、水、盐放入厚底平锅内，烧开烧滚。



2 将锅端离热源，将纸上的面粉倒入，用极低的火力加热，同时用木勺快速搅拌，直到形成光滑的不粘锅边的膏状物。



3 开始向冷却的液料中一点一点加入两个鸡蛋，每次均应充分搅拌，直至液料平滑光泽。

巧克力奶油饼条



这是上面有一层巧克力的酥脆薄皮的糖油面团与香草奶油的可爱组合，从而保证了这种经典食品的美盛不衰。

配料

糖油面团部分
糖油面团1份（见前页巧克力面饼部分）

巧克力顶料部分
可可粉30克
细白糖30克
净水5汤匙
包衣糖180克

糖点奶油部分
牛奶500毫升
香草果，分为两半
蛋黄6个
砂糖125克
过筛普通面粉50克

1 按照制作巧克力面饼的方法制作糖油面团，装入配有1厘米普通挤嘴的挤袋中，在处理好的烘烤板上挤成12个7厘米的长条，留足间隔。

2 放入已经预热的炉内烘烤20～25分钟，直至颜色呈金黄，然后趁热将面包条水平割为两半，排去水汽，再放到支架上冷却。

3 制作巧克力顶料：可可粉、细白糖、净水到入小平锅内烧开，其间不停搅拌。端离热源，拌入包衣月糖，搅拌至混合均匀。

4 趁巧克力顶料尚热时，将面包条顶部覆入其中，然后巧克力顶料部分向上置于支架上定形。

制作糖点奶油

1 牛奶与香草果烧开，端离热源，加盖，搁置15分钟浸出味道。

2 蛋黄与细白糖打至粘稠发白，拌入面粉。从牛奶中去除香草果，重新烧开（香草果干制后放入糖罐，可制成香草糖）。

3 离火，打入鸡蛋混合液，关小火力继续加热，同时不停搅拌，直至液料变稠。煮熟至少5分钟，以使锅体去除面粉的生味。

4 表面会上薄膜似兔形成硬壳，搁置冷却。在包条下半截抹上做好的奶油，去掉上半截的覆盖膜，尽快上桌。


温度：
200℃/fi汽

时间：
20～25分钟

调具：
平烘焙板，量油

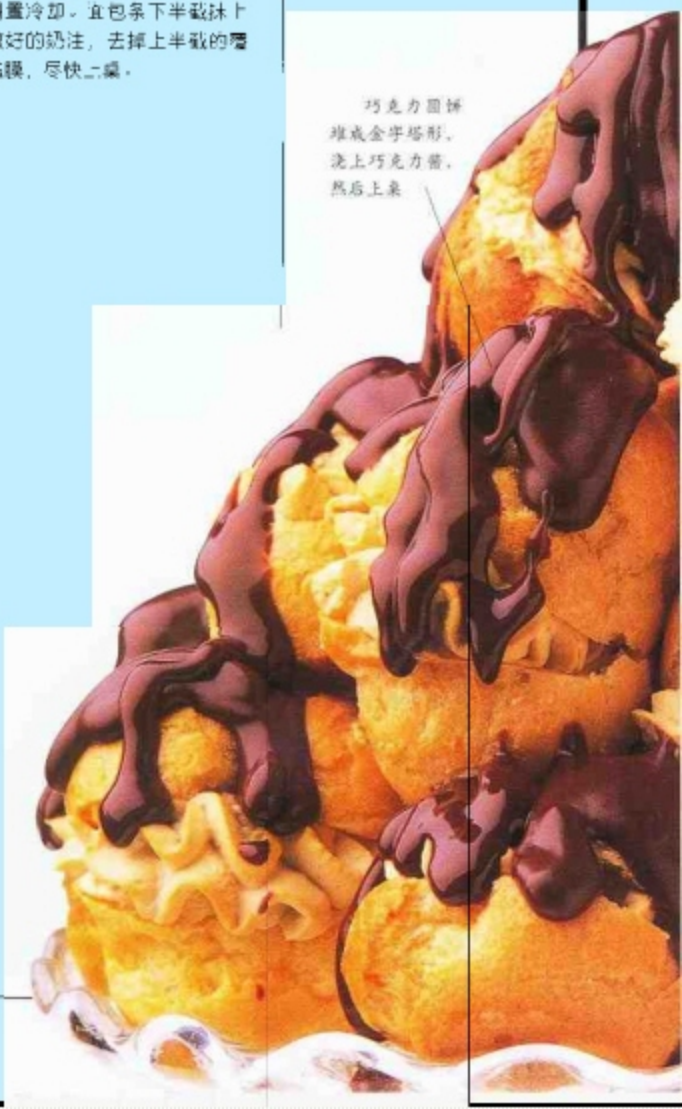
数量：
12个

储存：
做好即吃最为理想



将糖油面团挤到烘焙板上

4 第3个鸡蛋加入多少要视情况而定，可能只需半个即可使混合在勺上慢慢成团，然后落下。剩下的鸡蛋可作上光用。



巧克力面饼堆成金字塔形，浇上巧克力酱，然后上桌

饼干类

以下介绍的美味饼干和糖果有高贵的“佛罗伦萨”，有一种豪华型的白兰地小吃，以及美国人最喜欢的“收费站”小甜饼。此外还有常见的意大利巧克力饼干，用来泡咖啡或者甜酒吃最佳。做饼干也许比较费时，不过，事先做好计划，并使所有配料都处于室温下，则可大大缩减所需时间。饼干也很好保存，因此，一次烤制两批或者两种不同的饼干，就可节约时间。

佛罗伦萨

这种特别的饼干外表可人，制作起来一点也不难。其外表也求不但可以是常见的普通巧克力，也可以是白巧克力或者牛奶巧克力，用加工时剩余的熔化巧克力余料做上的线条花纹，令其格外引人注目。

配料

饼干部分

黄油45克，略加盐

二次锅奶油6汤匙

细白糖60克

榛仁30克

杏仁片30克

杂果皮及切碎冻浆果45克，混合

普通面粉30克

食盐1撮

顶料

白巧克力60克

普通巧克力60克

1 黄油、奶油、细白糖放入平锅一起慢慢烧开。把锅离离火源，加入榛仁、杏仁、杂果皮、冰冻浆果，混合均匀后，拌入面粉和食盐。

2 将一尖匙液料舀到烘焙板上，用湿餐叉抹平整；间隔7厘米继续做下一个。

3 放入已经预热的炉口烘烤大约10分钟，或者烤至饼干边缘呈金黄色为止。如果希望边缘更理想，可将其迅速放入一个7厘米饼干切割器内处理收边。饼干留在烘烤板上冷却5分钟，直到定形，然后小心取下，放在支架上彻底冷却。

4 分别熔化做顶料用的巧克力（见第29页），用其中一种抹在饼干底面上，然后将一面向上置于支架上，趁其尚未定形，用餐叉或者糖果花嘴划出波浪花纹，再用剩下的巧克力液料淌一线条。

炉温：
180℃/4挡

时间：
10分钟

烤具：
平烘焙板两张，刷油

数量：
24个

储存：
密闭容器中可存放1周



家制饼干

这个罐子中盛满的刚烤好的饼干制作容易，鲜美可口，因而很快就会给吃光。制作时一次可以同时做2~3款，以便节省时间。



佛罗伦萨
（见前页）

风火轮甜饼
（见第84页）

"收费站"甜饼
（见第82页）



“收费站”甜饼

这是一种美国人的“全天候的”最爱，而且的确不是浪得虚名：几乎家家美国面包房都制作各自风格的这种让人难以拒绝的甜饼；“收费站”是其中最好的一种，如果在液料中再加2－3汤匙净水，可使甜饼更薄更脆。

配料

黄油125克
香草砂糖45克
深色红糖90克
鸡蛋1个
香草精1茶匙
普通面粉125克
小苏打1/2茶匙
食盐1/2茶匙
普通巧克力125克，切成豆粒（见第28页）
胡桃60克，切碎

1 黄油搅化，加入上述两种糖，搅打混合至发松，轻轻将鸡蛋和香草精混合，再慢慢打入乳化液料中。

2 面粉、小苏打、食盐一起过筛，拌入液料中，然后搅入切碎的巧克力和果仁。

3 用勺将液料舀到处理好的烘烤板上，留出适当间隔，以免流开时粘连。

4 分批放入已经预热的炉中烘烤10～12分钟，直至表面略黄，然后倒至支架上冷却。

炉温：
180℃/4挡

时间：
每批10～12分钟

烤具：
平烘焙板2～3张，扁铲

数量：
约30个

储存：
密闭容器中可存放1周

白巧克力甜饼

这是上述“收费站”的一种变化做法，属于奶油糖果风味的酥脆甜饼，增加了白巧克力块。

配料

无盐黄油125克
浅色红糖60克
深色红糖75克
鸡蛋1个
香草精1茶匙
普通面粉180克
小苏打1/2茶匙
食盐1/2茶匙
白巧克力150克，切成豆粒（见第28页）
大胡桃60克

1 黄油搅化，加入上述两种糖，搅打混合至发松，轻轻将鸡蛋和香草精混合，再慢慢打入乳化液料中。

2 面粉、小苏打、食盐一起过筛，拌入液料中，然后搅入切碎的巧克力和果仁。

3 将面团做成3.5厘米的小球，放在处理好的烘烤板上，间隔2.5厘米，然后用手掌将面球压扁。

4 放入已经预热的炉中烘烤10～12分钟，留在板上冷却数分钟，然后置于支架上彻底冷却。

炉温：
180℃/4挡

时间：
10～12分钟

烤具：
平烘焙板两张，衬耐热纸

数量：
18个

储存：
密闭容器中可存放1周

巧克力花生酱甜饼

小孩子最喜欢这种甜饼，加入花生酱使得饼质地松脆，口味丰美。

配料

淡黄油125克
深色红糖90克
松脆花生酱125克
鸡蛋1个
香草精1茶匙
普通面粉180克
小苏打1/2茶匙
食盐1/2茶匙
普通巧克力125克，切成豆粒(见第28页)

1 黄油与糖一起搅化至发松，然后加入花生酱。轻轻混合鸡蛋和香草精，再慢慢打入乳化的液料中。

2 面粉、小苏打、食盐一起过筛，搅入液料中，再拌入切碎的巧克力。

3 将液料置到处理好的烘烤板上，间隔3.5厘米，用湿勺抹平整，放入已经预热的炉中烘烤10～12分钟，置于支架上冷却。

护温：190℃/5挡
时间：10～12分钟
烤具：平烘焙板两张，刷油
数量：18个
储存：密闭容器中可存放1周

咖啡饼干

一种口味非常浓重、令人难以拒绝的饼干，外皮松软酥脆，内里则黏润、入口即化。

配料

普通巧克力325克，粗粗切碎（见第28页）
淡黄油125克
普通面粉90克
发酵粉1/2茶匙
食盐1/2茶匙
鸡蛋4个
细白糖225克
速溶咖啡粉1汤匙
香草精2茶匙
普通巧克力碎块200克

1 巧克力与黄油置于文火上方熔化（见第30页），端下冷却。

2 面粉、发酵粉、食盐一起过筛。

3 将鸡蛋与糖打至发白发粘，加入咖啡粉和香草精，搅入熔化的巧克力中，拌入面粉混合料，再加入巧克力碎块。做好的混合料放置凉爽处15分钟。

4 取一平汤匙量足团料，倒在处理好的烘烤板上，继续做下一个，间隔5厘米，以免粘连。

5 分批放入已经预热的炉中烘烤10～12分钟，或者烤至饼干上表面出现光泽或者裂纹。饼干留在板上直至冷却，然后取出置于支架上。

护温：160℃/4挡
时间：10～12分钟
烤具：平烘焙板2～3张，衬耐热纸
数量：32个
储存：密闭容器中可存放1～2周



巧克力酥饼



这一类甜饼都有入口即化的特点，伴以水果沙拉或者冰激凌最为合适。

配料

饼干部分
细白糖90克
过筛普通面粉225克
食盐1撮
过筛可可粉45克
淡黄油250克，切成豆粒

装饰部分
普通巧克力125克
白巧克力30克

1 制作饼干：细白糖、面粉、食盐、可可粉倒入碗中混合，加入黄油，用指尖插揉成面团状。

2 将面团放在洒有少许面粉的工作面上，擀成5毫米厚的薄片，用5厘米心形（或者喜爱的其他形状）饼干模切成饼干，放在处理好的烘烤板上，确保相互不会粘连，冷藏1小时。

3 放入已经预热的炉中烘烤大约45分钟，或者烤至固化定形，连同烘烤板一起冷却数分钟，然后移至支架上彻底冷却。

4 制作装饰：将巧克力分别熔化。熔化后的白巧克力装入裱花纸袋，袋尖撕去一点形成挤嘴。

5 饼干抹上普通巧克力，趁其尚未定形，挤上白巧克力，以便做成大理石效果的羽毛花纹或者涡旋花纹（见第43页）。然后冷却定形。

炉温：
120℃ 1/2挡

时间：
45分钟

烤具：
平烘焙板两张，衬智慧纸

数量：
36个小酥饼

储存：
糖衣与密闭容器中可存放1周

风火轮甜饼

制作这类甜饼以及适宜擀薄的其他变化花样所需要的面团，可以在冰箱中存放2周，因此在很短时间内，就可将其取出切好，烤出新鲜的甜饼。



配料

普通面粉375克
黄油200克，略加盐
细白糖250克
鸡蛋2个
食盐1撮
香草精1茶匙
普通巧克力30克，溶化（见第29页）

1 面粉过筛待用。

2 黄油擦化，打入细白糖至发松，转轻搅打混合鸡蛋、食盐、香草精，然后慢慢将其加入乳化液料中，再拌入过筛面粉。

3 面团分为两半，取半个揉入熔化巧克力，面团分别包好冷藏30分钟。

4 面团夹于附着膜之间，擀成7厘米宽5毫米厚的长方形，将深色面放在浅色面上，卷成夹心面包卷状，紧密包好后，冷藏4小时，或冷冻1小时。

5 将冻硬的面卷切成5毫米薄片，放在处理好的烘烤板上，分批放进已经预热的炉中烘烤8～10分钟，趁热取出，置于平面或支架上冷却。

变化做法

黄油硬糖

将细白糖改为250克深色软红糖，不用巧克力；面团整块，擀成7厘米宽1厘米厚，卷成卷，再按步骤4～5制作饼干。

炉温：
190℃/5挡

时间：
每批8～10分钟

烤具：
2～3张烘焙板，附油

数量：
36个

储存：
密闭容器中可存放2周



巧克力榛仁瓦片饼

这种薄瓦片形的甜饼，还可以做成容器形状，并装上水果或者冰激凌，如果想使巧克力味再强烈一些，可以在它们的表面用余处的巧克力挤上各种图案。

配料

榛仁90克，已烘焙（见第34页）
细白糖100克
黄油60克，预加盐
可可粉5茶匙
二次榨奶油3汤匙
朗姆酒2汤匙
大号鸡蛋清2个
普通面粉45克
普通巧克力30克，装饰用

1 取1/3榛仁切碎待用，其余榛仁加糖一起细细磨碎。

2 黄油预化，搅入榛仁和糖的混合粉、可可粉、奶油、朗姆酒。加入鸡蛋清，搅拌混合。将面粉筛在液料上，充分拌匀。

3 在准备好的烘烤板上画出4～5个圆环，直径11.5厘米，间隔5厘米。取将近一汤匙液料，倒在圆圈中心，用勺背抹开抹薄，然后油上少许碾碎的榛仁，照此继续做下一个。

4 分批放入已经预热的炉子烘烤大约5分钟，或至烤纸甜饼边缘颜色刚刚开始变深。

5 用平刀取下甜饼，趁速揉在擀杖上（如果想要果盘，可放入茶杯中），或者金属或纸筒上。烘烤板置于打开的炉中，以便甜饼保持温度和柔软。

6 熔化普通巧克力（见第29页），然后置入挤花纸袋（见第42页）中，在冷却酥脆的瓦片饼上挤上巧克力图案。

炉温：
220℃/7挡

时间：
每批5分钟

烤具：
平烘焙板2～3张，刷上黄油并洒少许面粉

数量：
16个

储存：
密闭容器中可存放1周



椰子蛋白甜饼

一款好吃的椰子巧克力食品。这里，我把甜饼半截蘸上了普通或者白巧克力，然后分别挤上相反颜色的巧克力线条，当然你也可以只是简单地把底面蘸上巧克力，或薄薄巧克力蛋白甜饼一样（见第77页）

配料

大约普通巧克力125克
蛋清2个
食盐1撮
砂糖100克
干的椰子180克
香草精1茶匙
普通和白巧克力各60克，装饰用

1 溶化巧克力（见第29页），冷却待用。

2 蛋清加盐打至出现软粒，加入3~4汤匙砂糖，打至光亮发硬。拌入其余砂糖，再拌入巧克力，最后拌入椰子和香草精。

3 取一汤匙混料倒在处理好的烘烤板上，做成一个甜饼，然后间隔2.5厘米继续做下一个。做好后放入已经预热的炉中烘烤15~18分钟，直至甜饼外干内软为止。

4 将两种巧克力分别熔化（见第29页），准备做装饰。将甜饼半截蘸上一种熔化的巧克力，放到耐热纸上冷却定形。

5 将其余的巧克力装入挤花袋，在甜饼上挤上对比颜色的线条图案。

炉温：
150°C/2挡

时间：
15~18分钟

烤具：
平烘焙板2~3张，衬耐热纸

数量：
24个

储存：
密闭容器中可存放4~5天



巧克力蛋白甜饼

这种鲜美的蛋白甜饼外皮酥脆，内里松软。可以加上水果酱或者巧克力奶油酱（见第132页）做成三明治。

配料

包衣用糖225克
可可粉30克
整碎杏仁125克
蛋清4个
细白糖30克

1 包衣糖与可可粉一起过筛，上面再筛上磨碎的杏仁。蛋清打至出现软粒。加入细白糖，继续打至发硬。用大号金属勺轻轻拌入包衣糖混料。

2 将混料装入一挤花袋内，使用1厘米挤花嘴，在处理好的烘烤板上挤上直径2.5厘米的圆饼，间隔2.5厘米，室温下放置15分钟。

3 装入已经预热的炉中烘烤10~12分钟，炉门微开，使蒸汽可以逸出。从炉中取出后，搁置数分钟，再从纸上取下。

炉温：
180°C/4挡

时间：
10~12分钟

烤具：
平烘焙板2~3张，衬耐热纸

数量：
36个

储存：
密闭容器中可存放3~4天

巧克力胡桃饼干

这一种薄如纸的黄油饼干是家庭的最爱。换用其他干果也很好，例如榛仁或者大胡桃。

配 料

普通面粉200克
食盐1/8茶匙
可可粉30克
小苏打1/2茶匙
淡黄油150克
深色红糖150克
砂糖80克
蛋黄1个
香草精1茶匙
胡桃90克，细细切碎

1 面粉、食盐、可可粉、苏打一起过筛。

2 黄油打软，加入红糖和砂糖，继续打至混合均匀。加入蛋黄和香草，拌入面粉混合料和胡桃，双手蘸少许面粉，将面团滚成直径5厘米香肠状。

3 用薄膜包好，冷藏至少2小时，或者冷冻1小时，直至面团十分坚硬。

4 用极薄极锋利的刀把面团切成2.5毫米的薄片，放在处理好的烘烤板上，分批装入已经预热的炉中烘烤8~10分钟，注意不要烤焦或者烤过火。

5 从纸上挑起，放到平坦表面上冷却酥脆。


炉温：
190℃/5挡


时间：
每批8~10分钟


烤具：
平烘焙板2~3张，衬垫热纸


数量：
28个


储存：
密闭容器中可存放1周


冷藏：
面团冷冻可存放1~2个月

巧克力杏仁饼干

在意大利北部，这种干硬的饼干是就着一大杯文拿托甜酒食用的，即将饼干蘸入酒中，一方面使其变软，一方面也是为了使其浸透酒香。

配 料

杏仁125克
普通面粉300克
发酵粉1茶匙
食盐1/2茶匙
砂糖180克
橙皮1/2个，细细切碎
鸡蛋2个
蛋黄2个
普通巧克力90克，切成豆粒（见第28页）
蛋清1个，稍加搅打

1 杏仁置于不抹油的烘烤板上，放入已经预热的炉中稍加烘烤大约10分钟，冷却后取一半粗粗切碎待用。

2 其余杏仁装入食品加工机或者混合器细细磨碎，将面粉、发酵粉、食盐筛入碗内，拌入砂糖、杏仁粉、橙皮。生配好的干料中心做一小坑，放入鸡蛋和蛋黄，从中心开始搅打，一点一点与面粉混合，直至液料混合均匀。加入切碎的杏仁和巧克力碎粒。

3 将料倒在洒上面粉的平面上，然后用尽量轻的手法将面团分为4份，每份都滚成大约23厘米x4厘米的香肠状，刷上蛋清，将其间出间隔放在刷了油的烘烤板上，装入已经预热的炉中烘烤20分钟后出炉，将炉温调至低挡。

4 将面团斜切成1厘米的薄片，放在不刷油的烘烤板上。

5 入炉烘烤25~30分钟，其间翻转一次，出炉后连同烘烤板一起彻底冷却。


炉温：
190℃/5挡，然后调至140℃/1挡


时间：
第一次烘烤20分钟，第二次25~30分钟


烤具：
平烘焙板，刷油并洒上面粉；1~2个不刷油烘焙板


数量：
40个


储存：
密闭容器中可存放2~3周。

馅饼与烘饼类

酥脆的饼壳或者饼干末内加上漂亮的巧克力，可以做出非常完美的甜点。可供选择的做法很多，有巧克力梨味饼，其中的水果增强了巧克力的魅力，也有清淡的巧克力花边馅饼，其顶部是漩涡状的泡沫奶油，还有巧克力用得非常厚重的香蕉太妃糖馅饼。经典的甜点馅饼佐餐食品，诸如冰激凌和打成泡沫的奶油等等，特别适合巧克力类的糕饼，可以大大增强其独特的风味。

密西西比河泥馅饼



这是美国南部诸州最喜欢的馅饼之一，其巧克力夹心甘醇浓厚，外带一种咖啡味道，外层面饼则略含一点鸡蛋。

配料

外壳部分

巧克力大胡桃馅饼饼1份（见第82页）

夹心部分

黄油150克

普通巧克力80克，切碎（见第28页）

可可粉6汤匙，过筛

速溶咖啡粉2茶匙

鸡蛋3个

细白糖250克

发酵奶油2汤匙

糖蜜3汤匙

香草精1茶匙

牛奶、普通巧克力花、装饰用（见第39页）

1 将馅饼料取出放至室温，大致揉一下，在洒有少许面粉的台面上擀开，衬在处理好的烤钵中，其厚度应比做巧克力大胡桃馅饼时略薄。放入冰箱冷藏，同时开始制作夹心。

2 将一张烘烤板放在炉内下方第3层上，然后预热烤炉。

3 制作夹心：黄油放入小平锅中慢慢熔化。端离热源后，搅入巧克力，可可粉、咖啡，继续搅拌至巧克力熔化。搁置待用。

4 鸡蛋加糖一起打，直至成乳状并混合均匀，然后加入发酵奶油、糖汁、香草精。拌入巧克力与黄油混合液体。

5 将夹心液料倒入馅饼外壳中，置于已经预热的烤炉中的热烘烤板上，烘烤35～40分钟，或者烤至夹心膨起并形成硬壳。将馅饼放置支架上冷却，其间夹心可能会稍稍下陷、表面并出现裂纹。

6 用巧克力卷花装饰点缀，然后上桌。五颜六色的卷花会给人留下深刻印象。香草冰激凌做这种馅饼的佐餐非常好。


炉温：
180℃/4档


时间：
35～40分钟


烤具：
深3.5厘米，直径23厘米花形烤钵，刷油


数量：
8～10块


储存：
冰箱中可存放2天



密西西比河泥馅饼

这款甘醇浓厚、色泽深沉的馅饼，其夹心光滑美妙，含两种巧克力，在香甜的外壳中烤成，其高雅的巧克力卷花最终使人对其难以忘怀。



巧克力大型卷花独具风格

香甜的奶油夹心使其名副其实

巧克力泡芙奶油馅饼



这种馅饼的外皮由于加入了磨得很细的榛仁而获得了美好质地和口味。主要是鸡蛋、奶油、巧克力做成的馅饼，再由白兰地或者朗姆酒加上最后点睛的一笔，然后立即入炉烘烤。

配料

馅饼外皮部分

烘焙并去壳的榛仁60克（见第34页）
细细磨碎
过筛普通面粉165克
细白糖30克
黄油125克，略加盐，切丁
小号鸡蛋1个，略加搅打
冰水少许

饼馅部分

普通或半甜巧克力125克
黄油60克
鸡蛋2个
细白糖100克
面粉2汤匙
二次榨橄榄油4汤匙
朗姆酒或白兰地1汤匙

装饰部分

普通巧克力卷花（见第30页）
可可粉

1 制作馅饼皮：将细的榛仁、面粉、糖一起装入大号碗中，加入黄油，用指尖捏搓至包皮料状如细面包屑。加入足量的鸡蛋，必要时加些水，做成硬面团（包皮料应当形成小团块）。

2 面团置于洒有少许面粉的操作台面上，揉成球状，用薄膜包好，放入冰箱冷藏30分钟。

3 烤炉预热至较高一挡。在下部第3层放上烘烤板。在洒上少许面粉的操作台上将面团擀开，铺在花边烤钵中做饼基，用餐叉将底部扎透若干处。然后在上面铺上一张油纸，用干豆子压平（"盲烤"馅饼外壳）。

4 烤钵放在热烘烤板上，烘烤10分钟后，取下油纸和豆子，再烘5～8分钟。然后置于支架上冷却。炉温调到低一挡。

5 制作饼馅：巧克力与黄油一起熔化（见第30页），冷却待用。鸡蛋与细白糖装入一大号耐热碗中，放在热水上方搅打约10分钟，或打至打蛋器提起时能拉出丝带为止，然后在上面筛上面粉，搅匀。然后拌入巧克力、奶油、酒。

6 将饼馅倒入做好的饼壳中，放到热烘烤板上烘烤15分钟，取出，置于支架上冷却。

7 装饰：馅饼顶部摆上巧克力卷花，筛上一层可可粉。

炉温：
200°C/6挡，然后调至190°C/5挡

时间：
饼壳15～18分钟，馅饼15分钟

烤具：
深3.5厘米，直径23厘米石边烤钵，刷油

数量：
8块

储存：
冰箱中可存放2周，但烤好的食最佳

馅饼的装饰

这种馅饼冷却时顶部会自然出现裂纹。文火的卷花以及洒上的可可粉不但可以掩饰这些裂纹，而且还将它们整合成浑然一体，引人瞩目的装饰。





巧克力花边馅饼



这是一种乳脂香甜、口味醇厚的巧克力饼，其馅料是打得十分粘稠的蛋清，给人一种天空般的明亮感。

配料

饼干外壳部分
杏仁饼干150克，压碎成末
蛋白糖碎仁、榛桃仁、或杏仁100克
溶化淡黄油90克

饼馅部分
明胶2茶匙
冷水2汤匙
鸡蛋2个，分离
细白糖150克
牛奶250毫升
普通巧克力200克，切成小块(见第28页)
香草精2茶匙
二次稀奶油300毫升
食盐1撮

装饰部分
二次稀奶油150毫升，搅打
普通巧克力卷花（见第41页）

1 饼干末与果仁装入碗中，倒入黄油，用餐叉轻轻搅拌混合，然后倒入花边烤缽中，按遍烤缽底部和周边，做成饼干外壳。

2 做好的外壳放入已经预热的炉中烘烤10分钟，置于支架上冷却，然后放入冰箱冷藏待用。

3 制作饼馅：明胶放入茶杯中，加冰泡发至蓬松，大约需5分钟。然后将茶杯置于热水中，令明胶溶化。

4 蛋黄放细白糖90克搅打。牛奶烧开，倒在蛋黄上，司时不停搅拌，然后将液料倒入平底锅内，低温加热，同时用木勺搅拌，直至液料变稠到能在勺背形成包衣为止。注意不能烧开，否则将凝成絮状，端离热源后，滤入明胶，加入巧克力碎块和香草，充分搅拌混合，放置一旁冷却。

5 奶油稍加搅打后，用大号金属勺拌入已冷却巧克力液料中。蛋清加盐搅打至发硬，加入其余细白糖，搅打至蛋清出现软粒。小心地将蛋清和入，保证液料既充分混合均匀，又不会加入太多，然后将液料倒入做好的外壳中，根据爱好习用平刀将顶部抹平。做好的馅饼至少冷藏2小时，或冷藏至定形，放入冰箱存放待用。

炉温：
180℃/4挡

时间：
10分钟

烤具：
深3.5厘米，直径23厘米花边烤缽，铝泊

数量：
8块

储存：
冰箱中可存放2天

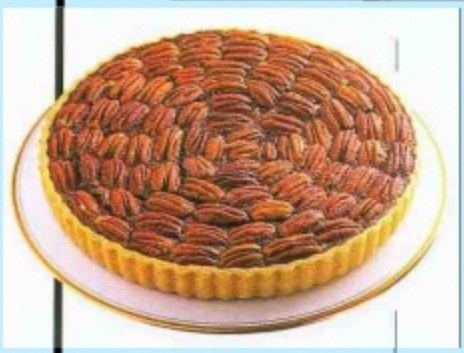
* 注意：
这种做法中含有生蛋清（见第5页）



装饰

用打硬的奶油挤制的西施花（见第44页）摆满顶部一圈，花顶上的巧克力小卷花可调换用巧克力的妙笔。

巧克力大胡桃馅饼



这种馅饼从美国人喜爱的胡桃馅饼变化而来，其黑色巧克力馅里加进了朗姆酒。

配料

饼壳部分

过筛普通面粉190克
细白糖2汤匙
食盐1/2茶匙
冷藏淡黄油100克，切成小块
蛋黄1个
冰水2汤匙

饼馅部分

黄油60克
可可粉2汤匙
糖蜜250毫升
鸡蛋3个
深色软红糖90克
朗姆酒2汤匙
胡桃仁250克

1 制作馅饼皮：面粉、糖、盐倒入碗中，将黄油用指尖按揉入面粉中，充分混合至呈点片状。蛋黄加冰，轻轻拌入面料中，混合至相互粘连成小块。

2 将面和团合成球形，包上薄膜，冷藏30分钟后，擀开，衬于烤钵中，冷藏待用。然后制作饼馅。

3 烤炉预热时放入一烘烤板，开始制作饼馅：黄油缓缓化开，离火，投入可可粉和糖蜜。鸡蛋加糖和朗姆酒轻打，再加入糖蜜水。取一半果仁切碎，加入。然后将馅料倒入做好的饼壳中，剩下的果仁摆在饼面上。

4 饼饼置于已经预热的烤炉中烘烤的烘烤板上，烘烤35~40分钟，或烤至饼馅定形。如果饼壳颜色过深，可将馅饼用箔纸盖上。趁热或晾至室温上桌。

炉温：180℃/4挡

时间：35~40分钟

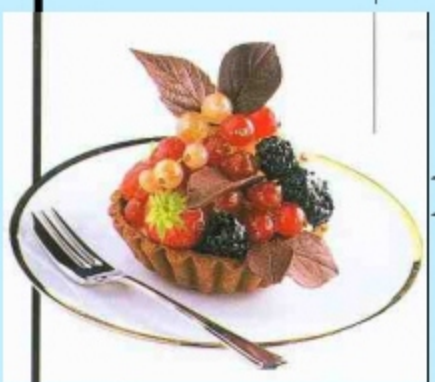
烤具：24厘米花边烤钵，刷油

数量：8~10块

储存：置于冰箱中的密闭容器中可存放2天

巧克力果子小馅饼

巧克力果子小馅饼这一美好吃的小馅饼，饼馅是奶油和新鲜水果。巧克力的饼壳很容易，配料用牛奶和蛋。



配料

饼壳部分

黄油150克，略加盐，切成小块
深色软红糖60克
可可粉3汤匙
普通面粉250克
小号鸡蛋蛋清1个

饼馅和装饰部分

红醋栗果冻150克
净水1汤匙
二次稀奶油150毫升，稍经搅打
新鲜浆果750克
巧克力树叶（见第41页）

1 制作饼壳：将平锅置于小火上，倒入黄油、糖、可可粉搅拌和匀，离火，拌入面粉，加入足量蛋清，做成硬面团。然后用薄膜包好，冷藏15分钟。

2 将冻凉的面团做成8个面球，夹在薄膜中间擀开。用10厘米普通饼干切片器切成圆片。

3 切好的圆片放入小饼烤杯铺好，用餐叉扎眼，冷藏15分钟。

4 小饼壳放入已经预热的炉中烘烤20~25分钟，取出，置于支架上冷却，然后将饼壳从烤杯中小心取出。

炉温：180℃/4挡

时间：20~25分钟

烤具：5厘米小馅饼烤杯8个

数量：8个

储存：未加馅的饼壳紧密包好可存放3天

完成水果小馅饼

制作红醋栗光亮挂衣：红醋栗果冻加水慢慢融化，在做好的饼壳上薄薄刷一层。奶油打至出现软粒，舀入饼壳中，再把水果码到奶油上，刷上果冻液。最后用巧克力树叶点缀。



巧克力鲜梨烘饼



梨与巧克力搭配非常和谐，因此不难解释为什么会有如此众多的甜点以此为基本原料。这里介绍的食谱把二者合起来包在一个美味的香仁饼壳里。请选用坚实、熟透的甜点用梨，例如克查思梨或者威廉斯梨。

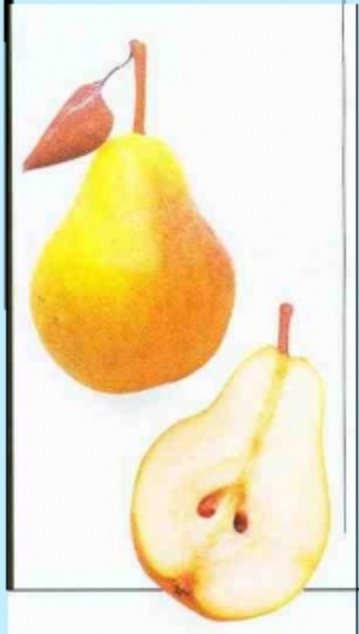
配料

饼干外壳部分

普通面粉165克
细白糖30克
磨碎杏仁30克
食盐1/2茶匙
冷藏淡黄油125克，切丁
冰水3～4汤匙

饼馅部分

熟透甜点用梨3～4个，依大小而定
细白糖$1\frac{1}{2}$汤匙
淡黄油90克
可可粉45克
鸡蛋1个
砂糖180克
普通面粉45克
香草精1茶匙
包衣用糖，装饰用



1 制作饼壳：面粉、糖、磨碎杏仁、食盐筛入碗中，倒入黄油，用指尖按揉至细匾包屑状，用餐叉刊入足量净水，使原料粘合成小匾块。

2 将面料倒在平坦操作台面上，迅速揉成一面团，包好薄膜，冷藏至少30分钟。

3 台面洒上少许面粉，将匾团擀开，铺入处理好的烤钵中，放入冰箱冷冻室，然后加工鲜梨。

4 鲜梨去皮，切成4块，去核。饼壳间餐叉扎眼，洒上细白糖，然后摆上鲜梨，放入已经预热的炉中烘烤15分钟。出炉，置于支架上准备装馅。

5 制作饼馅：熔化黄油，加入可可粉，拌择均匀，鸡蛋加糖搅打，加入可可液料，然后筛入面粉，和匀后再拌入香草精。将浆状馅料浇在鲜梨上，用平铲尽量抹平抹光。

6 将做好的烘饼匠炉烘烤15分钟，或烤至饼馅定形。出炉，置于支架上冷却。浅浅地撒上一层包衣用糖加以装饰，上桌。

炉温：
200°C/6挡

时间：
饼壳及梨15分钟，巧克力饼馅15～20分钟

烤具：
23厘米花边烤钵，底活

数量：
8～10块

储存：
冰箱中可存放2天

巧克力香蕉太妃糖馅饼



这款甜点得名于其豪华的层层夹心：底下是一层巧克力奶油，然后是一层光滑的太妃糖，上面再加一层香蕉片，最后是难得高高的打得很稠的奶油，并用巧克力卷筒装饰。

配料

馅料部分

400毫升罐装浓缩甜牛奶2罐
大约普通或苦甜巧克力150克，熔化（见第29页）
二次稀奶油125毫升
香草精1茶匙

饼壳部分

奶粉饼干200克，磨碎成末
黄油90克，稍加热，熔化

顶料部分

成熟小香蕉3个
二次稀奶油300毫升，轻搅打
普通、牛奶、白巧克力卷花（见第41页）
可可粉，筛于饰料上

1 牛奶罐顶部各戳开一小洞，放入锅中，加水淹没，烧开并煮2小时，加盖，但不盖严，需要时添水。然后取出冷却。

2 制作饼壳：饼干末倒入碗中，再倒生黄油上，和匀，装入处理好的烤钵中，抹实抹平，先抹烤钵周边，再铺底，做成饼壳放入，然后放入已经预热的炉中烘烤10分钟，取出，置于支架上，冷藏待用。

3 制作馅料：巧克力冷却至微温。奶油打至刚刚发粘，然后拌入巧克力中，再拌入香草精。倒入做好的饼干饼壳中，抹平整，冷藏至定形。

4 将已经冷却的罐装牛奶打开，此时应已熬成太妃糖状，将其倒入碗中，搅拌光滑均匀。用勺舀到饼壳内巧克力层上，冷藏待用。

5 上桌前制作顶料：香蕉切片，摆在太妃糖层上，再用勺舀上奶油，上面摆上巧克力卷筒，最后洒上少许可可粉。

炉温：
180°C/4档


时间：
10分钟


烤具：
深3.5厘米，直径23厘米花边烤钵，刷油


数量：
10～12块


储存：
未加香蕉和奶油前，可冷冻时，于冰箱中可存放7天


预备工作：
提前一天做好太妃糖，存放于冰箱中



巧克力热布丁类

在寒冷的冬天，要想驱散寒意，还有什么比一盘巧克力热甜点更好呢？飘荡的巧克力香味唤起人们对将要品尝到的美食的无限遐想。类似这样的驱寒美食花色繁多，例如清淡美妙的蛋白酥，以及奢华的橙味布丁等等。在一些特殊场合，也许可以考虑高雅甘美的巧克力奶油夹心薄烤饼，或者是朗姆酒香的巧克力干酪。所有这些都是在严冬能给人暖意的上佳甜点。

巧克力朗姆干酪

很能满足巧克力嗜好者的一款甜点。可以将这款热乎乎的巧克力干酪摆在餐桌正中，配上蛋糕、饼干、新鲜水果，以及蘸食用的小叉。实际上可以使用任何色酒或白酒调味，或者干脆什么也不加。

配料

细白糖125克
净水125毫升
大陆香逗巧克力180克
黄油80克
朗姆酒50毫升
英式蛋糕或普通蛋糕，切成2.5厘米小块
蓬松饼干条或普通饼干
新鲜的完整草莓、菠萝片或瓣片、酸枣、橙瓣、樱桃以及其他新鲜水果

1 细白糖倒入锅中，加水，置于文火上加热熔化。离火冷却。

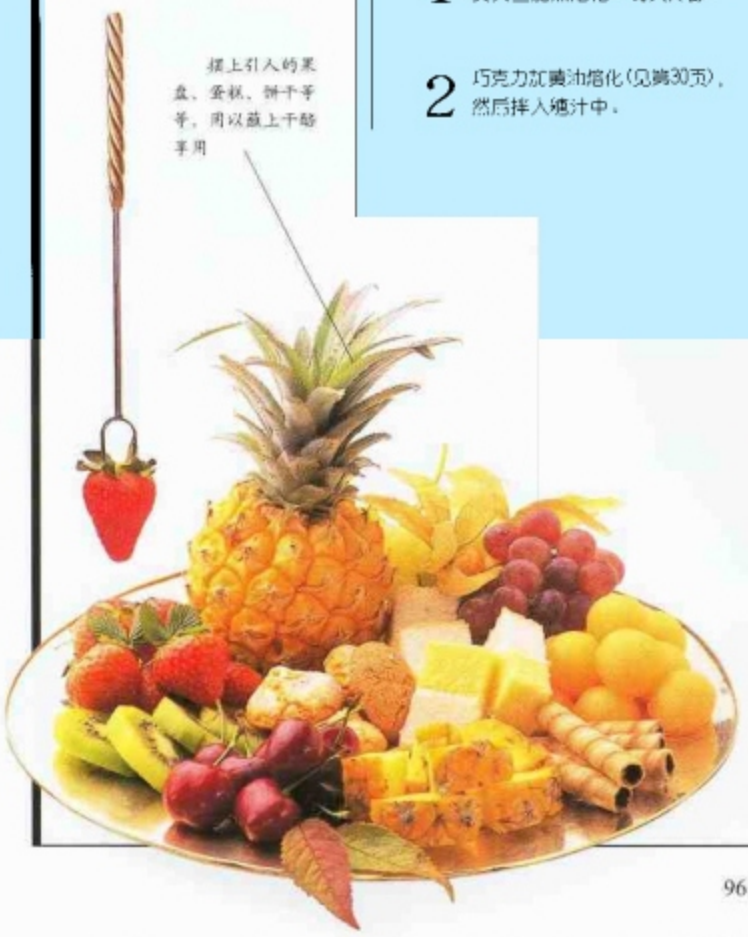
2 巧克力加黄油熔化（见第30页），然后拌入糖汁中。

3 上桌前，用微波炉或置于热水上方的双层锅将干酪重新加热。巧克力二调入朗姆酒，倒入干酪盘或暖锅中，趁热上桌，并配上各色水果、饼干、蛋糕等。

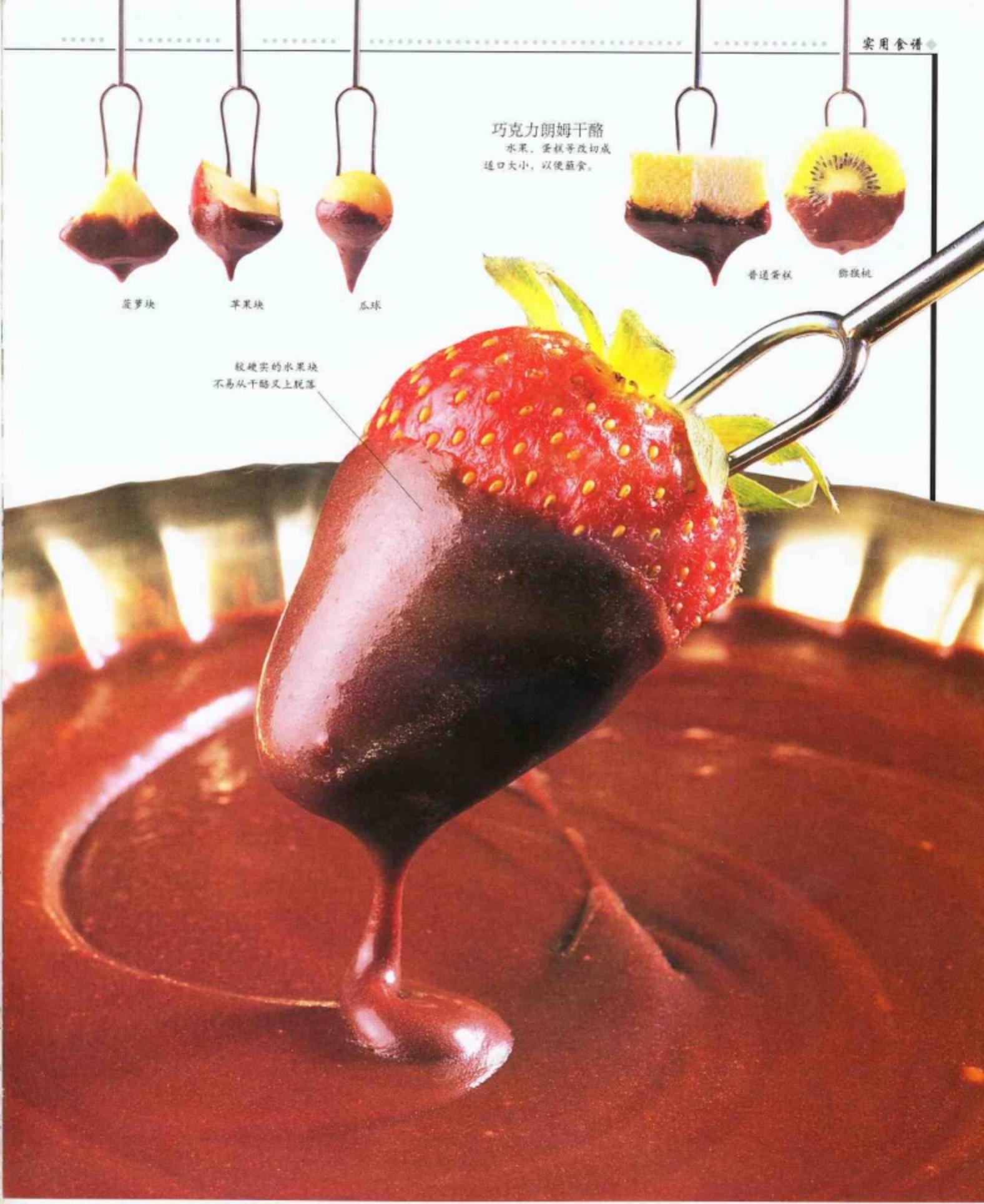
注：巧克力中途可能需要稍微重新加热。如果干酪盘或者暖锅使用油精燃料，请注意适时将火关掉，否则巧克力可能会过热而粒化。

数量：
6~8客

储存：
干酪在冰箱中可存放2天






巧克力朗姆干酪
水果、蛋糕等改切成
适口大小，以便蘸食。
菠萝块
苹果块
瓜球
香蕉蛋糕
猕猴桃
较硬实的水果块
不易从干酪叉上脱落



巧克力面包布丁

黄油面包布丁如果再加上奶油巧克力冻，就连不止是哄小孩的吃食了。

配料

二次稀奶油250毫升
牛奶250毫升
食盐1/4茶匙
可可粉25克
鸡蛋3个
砂糖125克
香草精1茶匙
软面包卷或小面包3个
软化淡黄油30克

1 将奶油、牛奶、食盐用平锅慢慢烧开，离火，筛上可可粉并搅拌均匀，鸡蛋加糖打匀，然后打入可可液料中，加入香草精。

2 面包卷切成薄片，抹上黄油，放入盘中，片数应高出盘沿。巧克力冻沿周边倒入，这些步骤根据自己的情况，可提前1～2小时做好。

3 将布丁连盘放入烤锅内，锅内添热水至盘身一半高度。

4 放入已经预热的烤炉中烘烤40分钟，或烤至定形。如果顶部不够酥黄，可放在热烤箱下烤焦、根据喜好，可配上一瓶浓奶油上桌。

炉温：
150℃/3挡

时间：
40分钟

烤具：
1升蛋白酥烤盘，刷黄油

数量：
8客

预备工作：
提前1～2小时做好，然后入炉烘烤。

巧克力蛋白酥

这是一种非常清淡、非常典型的巧克力蛋白酥，略带一丝酒味，令其颇具象牙色彩。

配料

蛋白酥部分
普通巧克力140克
玉米面3汤匙
牛奶250毫升
细白糖60克
玛尼埃酒、橘香酒或橘皮酒3汤匙
淡黄油30克
蛋清5个
食盐1撮
蛋黄3个

上桌配菜
意格香牛奶冻（见第130页）
或浓奶油175毫升，搅打

1 巧克力切碎熔化（见第29页），搁置待用。

2 玉米面加数汤匙牛奶灼成糊状，再慢慢加入其余牛奶。然后倒入锅内，取一半细白糖加入，一边搅拌一边加热至烧开，1分钟后离火，拌入巧克力和酒，表面点上几处黄油，晾至微温。

3 蛋清加盐打至出现软粒，加入其余的细白糖，打至稍粘光亮。

4 蛋黄打入巧克力液料中，一次一个，然后加入一大勺稠粘的蛋清，再用一把大号金属勺细心拌入其余蛋清。

5 将做好的液料倒入处理好的蛋白酥盘中，置于已经预热的烤炉中心烘烤5分钟，或烤至蓬起、顶部呈黄色但中心仍富有弹性。

6 立即上桌，另配意格香牛奶冻，或配打好的奶油。

炉温：
190℃/5挡

时间：
35分钟

烤具：
1升蛋白酥盘，刷黄油并洒少许细白糖，周边围上10厘米高热纸带，可特别黄油并洒糖

数量：
4客



巧克力亚玛莱蒂饼干夹心薄烤饼

只需夹心对比强烈，简单的薄烤饼也会变得非同一般：巧克力与杏仁的融合、饼干末的松脆与巧克力或者奶油的滑腻配合。根据爱好，也可略去白兰地火焰这一步。





配料

薄烤饼部分
普通面粉125克
食盐1/4茶匙
鸡蛋3个
牛奶250毫升
淡黄油2汤匙，熔化
食油或黄油，刷烤具用

夹心部分
牛奶275克
蛋黄3个
细白糖75克
普通面粉30克
普通巧克力75克，切碎（见第28页）
杏仁露酒1汤匙，例如萨隆诺杏仁酒
鲜冰奶油150毫升，稍加搅打
亚玛莱蒂饼干80克，压成碎末
熔化黄油，刷表皮用
糖，防粘选用
白兰地3－4汤匙，火焰用

1 制作薄烤饼：面粉与食盐筛入碗中，中心做一凹坑，加入鸡蛋和牛奶，由中心开始慢慢搅拌，逐步扩大范围，然后加入熔化黄油。注意不要加入多，放置至少20分钟，此时头粘度应如淡奶油，必要时可加水降低浓度。

2 取一个23厘米薄烤饼锅或者煎锅，刷上一层食油，烧至炽热（料糊滴将立即成颗粒熟），舀入一汤勺料糊，迅速倾倒煎锅，使其均匀流满锅底（舀出多余的料糊，并注意调整下一次的用量）。高温煎烙至颜色发黄，然后翻转，煎10秒钟左右。可能需要煎过几个之后，才能准确把握粘度、用量、温度等等。煎好的饼子码放在盘子里。

3 制作夹心：牛奶烧开。蛋黄、糖、面粉一起倒入中号碗内搅打。搅入热牛奶，倒回锅内煮2分钟并不断搅拌。离火后搅入巧克力和杏仁露酒，巧克力奶油冷却后，拌入搅打的奶油和亚玛莱蒂饼干碎屑。

4 取一大号耐热浅碟，刷上黄油。取一勺夹心料抹在薄烤饼底部，卷成花卷状，侧立在碟中，继续做下一个，并交错重叠法放，直到用完全部薄烤饼。

5 顶部均匀刷上黄油，并撒上一些糖，然后盖上一张耐热纸，放入已经预热的炉中烘烤15～20分钟，或烤透为止。白兰地倒入小锅中加热，点燃，浇在薄烤饼上，立即上桌。


炉温：
190℃/4挡

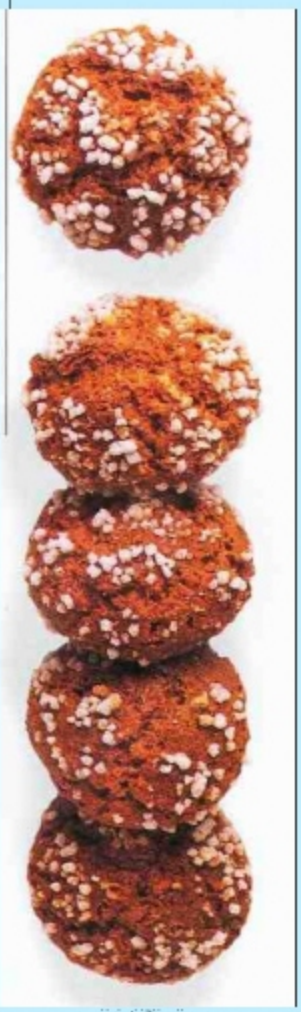

时间：
15～20分钟


烤具：
1升浅碟

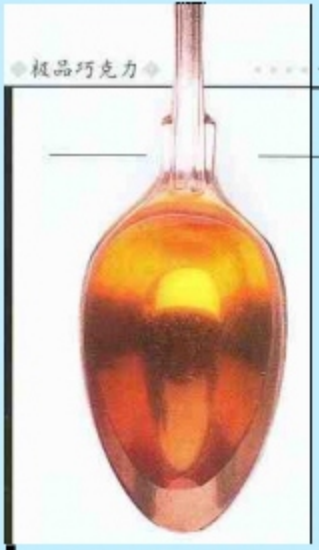

数量：
约18块薄烤饼


储存：
未夹心的薄烤饼于冰箱中可存放2天。夹心料在冰箱中可存放2天


冷冻：
未夹心的薄烤饼可存放2个月，各薄烤饼间应有薄膜或耐热纸



巧克力橙味布丁



这一类个性化的布丁在隔层水浴锅中烤成，因此具有一种素雅的蒸布丁的质感。

配料

布丁部分

橙皮1/2个，细细磨碎
普通巧克力100克，溶化（见第29页）
鸡蛋6个，分离
砂糖60克
磨碎杏仁100克
巧克力蛋糕屑60克
食盐1撮

调味酱部分

二次稀奶油300毫升
细白糖2～3汤匙
橘香酒或其他橙味酒1～2汤匙

1 橙皮拌入巧克力中，蛋黄加糖打至发白，先拌入巧克力，再拌入杏仁和蛋糕屑。

2 蛋清加盐打至发硬，舀一大勺拌入巧克力中，然后拌入其余蛋清。

3 将做好的料糊倒入处理好的模子中，盖上涂上黄油的油纸，放入至少深5厘米的平锅中，加入足量的水，使其达到模子高度一半处。

4 将烤锅小心放入已经预热的炉中烘烤30分钟，或烤至定形。

5 制作调味酱：奶油打至开始变厚变稠，加入2汤匙糖和1汤匙酒，根据喜好调整味道。

6 用刀沿布丁边缘划一圈，以便容易取出；取一个餐盘覆扣在布丁上，翻转，猛敲一下模子，以利布丁脱出，然后在布丁顶部抹上酱，趁热上桌。

炉温：
180℃/4挡

时间：
30分钟

烤具：
175毫升金属布丁模子8个，刷黄油并洒糖

数量：
8个

储存：
布丁最好即做即吃

巧克力蒸布丁

使用蛋糕屑而不是传统的面粉，可以做出素雅美妙的蒸布丁，与学生时代的美好记忆均不相同。这种布丁可以用喜欢的酱料调味，或者如同下一页介绍的变化做法那样，加上姜来调味。



配料

布丁部分

巧克力蛋糕180克
磨碎荷兰芹2茶匙
普通巧克力90克
牛奶175毫升
黄油60克
砂糖60克
鸡蛋3个，分离
香草精1茶匙
酒石英1撮

上桌配料

姜巧克力酱（见第130页），或泡沫奶油175毫升，搅打

1 巧克力蛋糕破成碎块，放入食品加工机或混合器中，点动打碎成碎屑，拌入肉桂。

2 巧克力加牛奶熔化（见第30页），搅拌均匀，搁置待用。

3 黄油加糖搅化，加入蛋黄，次一个，搅匀。将巧克力牛奶倒入蛋糕屑中混合，然后倒入黄油中混合均匀。加入香草精。

4 蛋清加酒石英打至出现颗粒状物，拌入巧克力液料，倒进抹上黄油的碗中，盖上一张波纹耐热纸，再蒙上一条毛巾，在碗底部位用带子扎紧，毛巾端部上翻，结成提手模样。割去多余耐热纸边。

时间：
蒸65～75分钟

烤具：
17-花丁盆，厚厚刷油

数量：
6～8客

5 在深底锅中放一三脚架或倒扣在茶碟，添水至碗的一半高度，加热煮开时，将布丁放入锅内，盖严，蒸60~75分钟。

6 将布丁从水中小心取出，去掉毛口纸，用刀沿碗边划一圈，使其分离，倒入一深餐盘中。

7 浇上温热的苦巧克力酱，上桌，配上装入瓶中的其余的巧克力酱，也可以配上打过的奶油。

巧克力蒸布丁

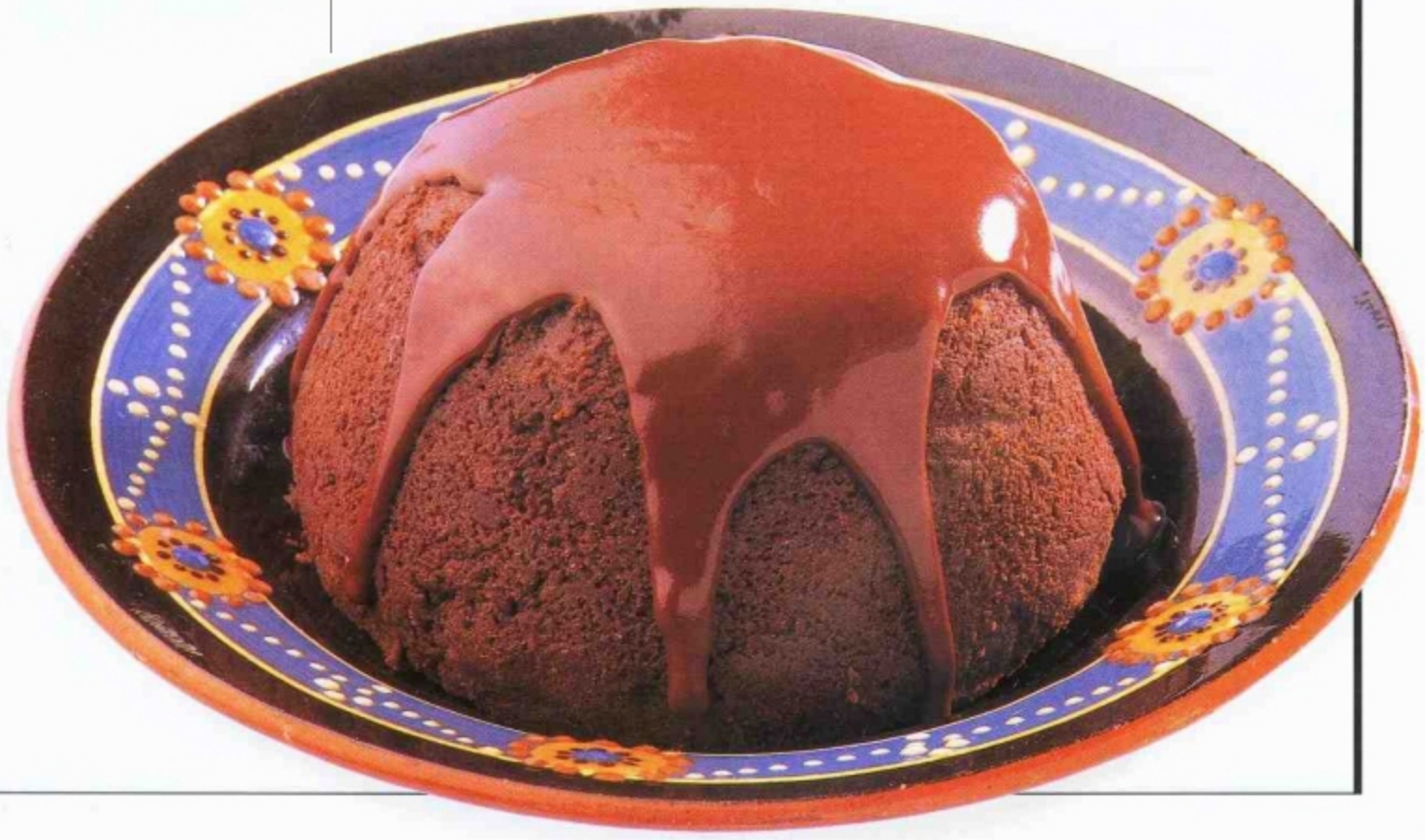
这是一款味道鲜美、油而不腻的热布丁。如果希望味道更重一些，可试一试下面介绍的美味变化款式。



变化做法

美味巧克力蒸布丁

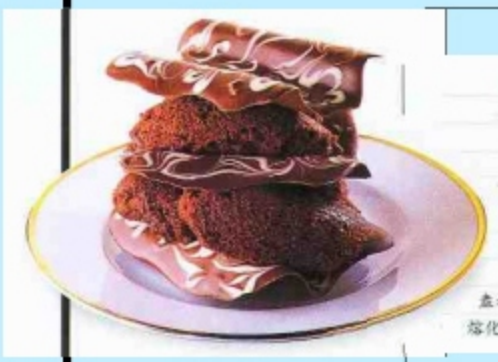
不用肉桂和香草精，加入1茶匙磨碎的姜，2汤匙切碎的生姜，1汤匙姜汁。



冷甜点类

令人精神焕发的素雅，是这些冷甜点共同的特点，它们包括泡沫奶油甜点，高贵的泰林蛋糕，以及光滑顺口的奶油。一系列优秀的巧克力加上难以忘怀的各种口味的结合，例如白巧克力加酸橙，或者普通巧克力加朗姆酒或橙汁等等，都是既不寻常且又经典的搭配。有几种做法使用咖啡来强调巧克力的豪华，而各种味酱和奶油则给各种甜点添上完美的最后一笔。

巧克力天鹅绒奶油冻



这一款光滑外观令人赞叹，从而得到了这样一个令人浮想联翩的名字，只需配上盎格鲁牛奶冻酒，就已经显得足够高贵，而且还可以用它做基础，做出更为新颖的甜点。

配料

大块普通巧克力150克，熔化
鸡蛋3个，分离
淡黄油75克，切成小块
可可香草甜酒或者咖啡甜酒1汤匙，或香草精2茶匙
蛋清1个
食盐1撮
盎格鲁牛奶冻 1份（见第130页）
熔化普通巧克力(见第29页)，装饰用

1 熔化巧克力（见第29页），趁热打入蛋黄，一次一个；搅入黄油，打至光滑时，加入酒或香草精。

2 所有4个蛋清一起加入食盐搅打至出现颗粒。取一尖勺蛋清液料搅入巧克力中，然后再慢慢加入其余蛋清。

3 将液料倒入盅中，上盖，冷藏至定形，约需4小时。

4 上桌：每份甜点均淋上盎格鲁牛奶冻酒。取一把大餐勺，放入热水中烫热，然后插入奶油冻中，挖出椭圆的勺状块，球面向上摆在盎格鲁牛奶冻上。对于装饰，可在顶部挤一些巧克力线条，再用鸡尾酒调棒“拉”出图案。

用具：
20厘米碟或其他浅碟

数量：
6客

储存：
加盖置于冰箱中可存放1周

注意：
本做法中含有生蛋清（见第5页）



大理石千层糕
（见下图和左图）



变化做法

大理石千层糕

取几勺巧克力天鹅绒奶油冻堆在大理石表面效果的普通巧克力和白巧克力波浪片上（见第43页），像多层蛋糕那样层层叠起。



大理石千层糕是在酥脆的白巧克力和普通巧克力波浪片之间加上富含奶油的巧克力天鹅绒奶油冻。

巧克力波浪片是用木勺手柄成形的

夹在大约7厘米见方的巧克力波浪片之间的巧克力天鹅绒奶油冻

白巧克力酸橙奶油冻

在这种简单可口的奶油冻中，白巧克力的美和奶油味与新鲜酸橙的奇异刺香对比强烈，较之柠檬更为平稳又不那么酸。



配料

明胶1½茶匙
凉水2汤匙
白巧克力250克，切碎（见第28页）
二次稀奶油150毫升
酸橙汁5汤匙
酸橙皮1个，擦碎
蛋清2个
食盐1撮
细白糖2茶匙
酸橙皮，装饰用

1 明胶洒入一茶杯水中，泡发5分钟至蓬松，连杯放入一碗热水中，令明胶溶化。

2 巧克力细心熔化（见第29页）。奶油打至出现软粒，取一大勺奶油搅入巧克力中，放入明胶、橙汁、橙皮碎，然后拌入其余奶油。

3 蛋清加盐打至出现软峰，加入细白糖再打30秒。取一大勺蛋清拌入巧克力，再拌入其余蛋清。

4 液料留在碗中或分装于6个烤模中，冷藏4～6小时。上桌时，直接使用烤模，或者从碗中舀几大勺倒入巧克力橡仁瓦片饼果篮中（见第85页）。顶部放上若干橙皮小条作为装饰。

烤具：
烤模6个（非必须）

数量：
6个

储存：
冰箱中可存放2天

注意：
本做法中含有生蛋清（见第5页）

巧克力水果布丁

这一款加入了巧克力和咖啡，从而使传统的水果布丁更为精妙。

配料

大陆普通巧克力180克
淡黄油150克，切成碎块
可可粉45克
鸡蛋2个
细白糖90克
白朗姆酒1-2汤匙
二次稀奶油300毫升，搅打
黑浓咖啡1小杯
酥饼条约325克

1 熔化巧克力（见第29页），趁热打入黄油，接着打入可可粉。

2 鸡蛋加糖置于热水上方搅打，直至粘稠，并在提起打蛋器时能拉出丝带。用金属勺细心拌入巧克力、朗姆酒、打好的奶油。

3 在酥饼条平面刷上咖啡，摆满模具底面和侧边，根据需要可将饼条切成所需大小，摆放时刷咖啡一面向内。将巧克力舀进模内，盖上薄膜，放入冰箱冷藏一夜。

4 上桌前1小时，将水果布丁取出放入甜点盘内，使其达到室温。

烤具：
直径17厘米，1.5升水果布丁模，衬薄膜，上沿留出余边

数量：
10份

储存：
冰箱中可存放3～4天

注意：
本做法中含有微熟鸡蛋（见第5页）

巧克力亚玛莱蒂饼干奶油冻

这种有个性的可口奶油冻只使用最简单的装饰，例如我这里所介绍的饼干末。

配料

普通巧克力150克
朗姆酒或白兰地2汤匙
浓黑咖啡2汤匙
可可粉1汤匙
鸡蛋4个，分离
二次稀奶油150毫升，搅打
亚玛莱蒂饼干，压碎成末

1 巧克力加酒、可可粉、咖啡一起溶化（见30页），搅拌至匀滑，趁热打入蛋黄，一次一个。

2 蛋清搅打至发硬，最好用铜碗。取1/4蛋清搅入巧克力中，然后再搅入其余蛋清。奶油打至出现软粒，搅入巧克力奶油冻中。

3 段一尖勺压碎的亚玛莱蒂饼干末倒在薄膜上，封好，待装饰时段用。

4 其余饼干末平均铺在8个小烤模底盖上，装入奶油冻，放进冰箱冷藏3～4小时。上桌时适二预留的饼干末。

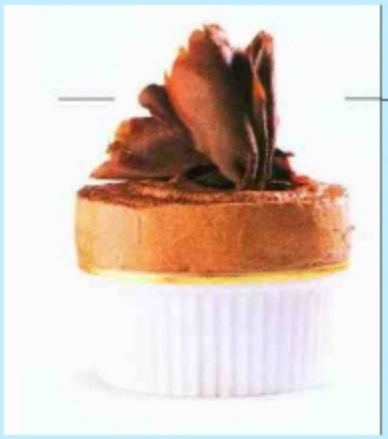
烤具：
烤模8个

数量：
8个

储存：
冰箱中可存放2天

冷藏：
2个月

注意：
本做法中含有嫩熟鸡蛋（见第5页）



加冰巧克力蛋白酥

这种外表朴素的蛋白酥，其内部却藏有非常醇厚的甜点。包含了两种巧克力，凤梨的酒心，充裕的奶油等等。

配料

可可粉30克
普通巧克力60克，切碎（见第28页）
冷水125毫升
细白糖100克
蛋清2个
玛尼埃酒或白朗姆酒2汤匙
二次稀奶油300毫升，搅打
巧克力卷花，装饰用（见第38页）

1 可可粉、巧克力加4汤匙水一起溶化（见第30页）。

2 细白糖倒入其余的净水中溶解，烧开，勿搅拌，继续煮至出现小球（糖浆温度计读数应为115℃）；在熬糖的同时，将蛋清打至粘稠。

3 将热糖汁淋入蛋清内，不停搅拌至冷却，大约10分钟左右。

4 用大号金属勺将巧克力拌入蛋清内，然后拌入酒和奶油，将混料舀入模内，冷冻至少3小时，直至奶油冻冻硬。

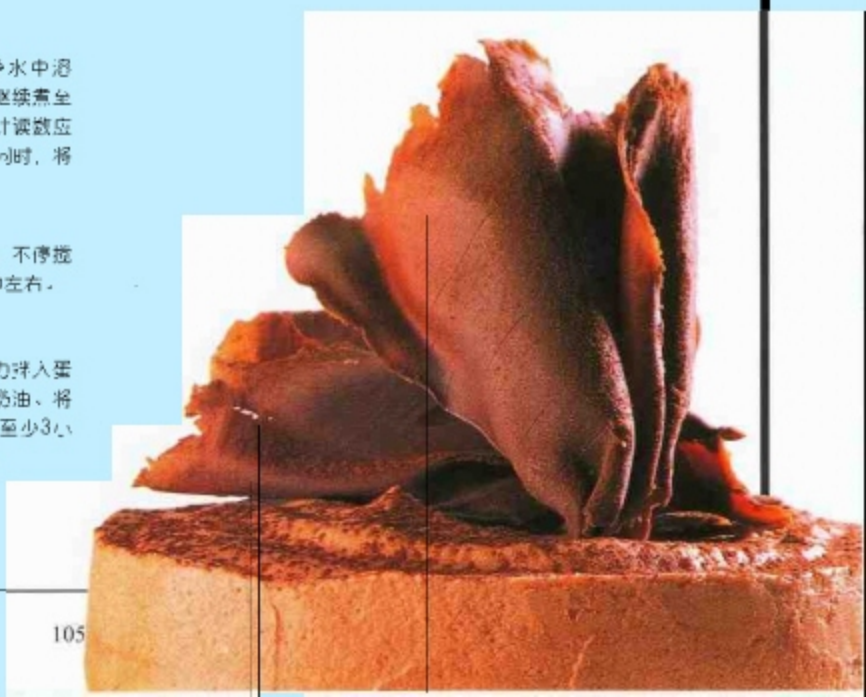
5 从冷冻室取已，留在冰箱内解冻软化约1个半小时，去掉周围的纸带，用巧克力卷花装点，上桌。

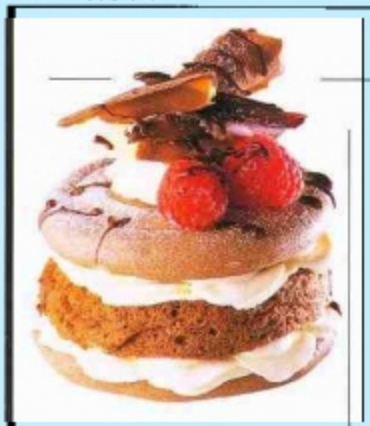
烤具：
烤模4个，均带有耐热纸带，高度超出模口3.5厘米

数量：
4个

冷藏：
完全包好可存放2周

注意：
这种做法含有嫩熟的鸡蛋（见第5页）





巧克力蛋白三明治

这一款聚餐会上的出色甜点将本书中的两种做法巧妙地结合到了一起。

配料

蛋白酥部分

巧克力蛋白酥1份（见第77页）

头心与装饰部分

巧克力巴伐洛伊（见以下）1份

二次稀奶油150毫升，搅打

木莓60－90克

巧克力卷花（见第89页）

1 将巧克力蛋白酥舀入尼龙挤花袋内，装上5毫米普通挤嘴。

2 用少量黄油将准备好的衬热纸边角固定在烘烤板上，从折好的圆圈中心开始，挤出螺旋线。

3 放入已经预热的烤箱中烘烤1到1.5小时，或烤至酥脆。从纸上取下，置于支架上冷却。

4 制作巧克力巴伐洛伊，将其倒入准备好的钵内，冷藏至硬化定形。

5 取出巴伐洛伊，置于油纸上，去掉衬热纸，切成8个7厘米的圆片，两层蛋白酥中间夹上打好的奶油和巴伐洛伊，最后用奶油、木莓、巧克力卷花装饰。

炉温：
120℃ 1/2挡

时间：
1～1½小时

烤具：
平烘烤板2张，衬有热纸，各画上8个7厘米圆圈，间距1厘米；26厘米浅烤钵，衬有热纸

数量：
8个

储存：
冰箱中可存放2天

巧克力巴伐洛伊甜点



巧克力味的巴伐洛伊，一种加有明胶的奢华奶油冻，在这里给予了迷人的加工处理，做在一个带有巧克力条带的松饼内。

配料

松糕部分

普通面粉165克

可可粉15克

鸡蛋6个，分离

香草精1/2茶匙

细白糖150克

糖汁用糖30克

橘子皮2汤匙，加1汤匙净水搅打巧克力

巴伐洛伊部分

明胶3/4汤匙

新鲜橙汁4汤匙

牛奶175毫升

鸡蛋3个，分离

细白糖90克

过筛可可粉2汤匙

大陆普通巧克力60克，切碎（见第28页）

食盐1撮

二次稀奶油90毫升，稍加搅打

橙子露酒2汤匙

装饰部分

白巧克力卷花（见第89页）

蜜饯果皮条若干（见第128页）

1 制作松糕外壳：将75克面粉连同可可粉筛到油纸上，其余90克面粉筛到另一张上。

2 蛋黄、香草精、2汤匙细白糖一起打至粘稠，并在提起打蛋器时能拉出丝带。

3 蛋清打至出现软粒，加入其余的细白糖，再打1分钟，直至粘稠。

4 取一勺蛋清加入蛋黄中将其稀释，然后细心加入其余蛋清，直至完全混合均匀时，取出一半装入另一只碗中。面粉和可可粉筛入其中一碗，拌匀，另一碗筛入面粉，拌匀。

5 液料各入两个裱花袋内，装上1厘米普通挤嘴，在托盘上平行于对角线轮换挤上斜线（见后面的步骤1），洒上糖粉，等待5分钟后再洒一次。

炉温：
220℃/7挡

时间：
7～8分钟

烤具：
30厘米×38厘米烤盘，刷油、洒面，衬纸；23厘米×6厘米活动蛋糕烤钵。

数量：
8客

储存：
冰箱中可存放2天

注意：
本做法中含有嫩熟鸡蛋（见第5页）

6 放入已经预热的炉中烤7~8分钟。留置托盘上数分钟后，取下，去掉衬纸（见以下步骤2）。

组 合

1 根据量得的尺寸，从做好的蛋糕上裁下两长条，用于衬烤钵内边。另切一圆片用于衬底（见以下步骤3）。将切好的长条和圆片衬入烤钵（见以下步骤4），抹上橘子酱。

2 制作巧克力卫伐洛伊：明胶与橙汁装入茶杯内，泡发5分钟，令明胶蓬松，然后将茶杯置于热水中，直至明胶溶化。

3 与此同时，将奶油倒入大锅内烧开。蛋黄加75克细白糖和可可粉一起搅打，将烧滚的牛奶搅入鸡蛋液料中，再倒回锅内，用小火加热，搅拌，直至液料开始变稠，刚能在勺上形成包衣为止。注意不要加热到冒泡，否则将凝成絮块。

4 离火，拌入明胶和巧克力，蛋清加盐打至出现软粒，加入其余细白糖，搅打30秒，直到蛋清稠粘。然后拌入热巧克力软冻中。

5 将碗放入冰水中，在其变厚过程中不时旋转液料。在其开始定形时，拌入打好的奶油和露酒。

6 将卫伐洛伊倒入蛋糕衬底的钵内，冷藏至少4小时，然后从钵中取出，用巧克力卷花和蛋饰果皮装点。



客纳丽点的条带花纹松糕外壳

松糕外壳制作方法



1 制作松糕外壳原料：平行于托盘对角线用不同颜色的巧克力交替挤上线条。

2 提起衬纸远端一角，向内撕开，即可去掉松糕上的烘烤衬纸。

3 切割衬底两片：切成6厘米宽的长条供对边用；切衬底用的圆片时，其直径应略小于23厘米蛋糕钵内底。



4 合成松糕外壳：先衬好侧边，再放入衬底。

一客高雅的巧克力巴伐洛伊甜点

蜜蜂

这又是一种使用蛋白酥的做法，它把板栗与巧克力结合，得出了蛋白酥基底上厚厚的奶油顶料



配料

蛋白酥部分
蛋清2个
酒石英1撮
细白糖125克
香草精1/2茶匙

果泥部分
真空包装板栗500克
牛奶300毫升
细白糖30克
普通巧克力180克，切碎（见第26页）
香草精1茶匙
二次稀奶油300毫升，搅打
普通巧克力60克，磨碎（见第38页）

1 制作好蛋白酥（见第77页），在烘烤板二挤上10个直径7厘米的圆饼，放入已经预热的炉中烘烤，操作步骤和巧克力蛋白三明治（见第106页）一样。

2 板栗、牛奶、细白糖一起煮10分钟后，倒入食品加工机内，加入巧克力和香草精，打成浓汁果泥。也可以用食品磨盘磨成。

3 将做好的果泥装入裱花袋，装上3毫米普通齐嘴（浓汁太稠的话，可以再加一些牛奶）。将果泥挤在蛋白酥四周，形成巢状，中间装入打好的奶油，顶部抽上撒好的巧克力，冷藏待用

变化做法

略去蛋白酥圆饼部分，果泥的制作同月食品磨，磨出的汁液接在下面的大餐盘上，从外圈开始，逐渐向中心移动，形成一个圆锥体。用打好的奶油将锥体全部覆盖，撒上擦出的巧克力花，上桌。


炉温：
120°C 1/2挡


时间：
1~1½ 小时

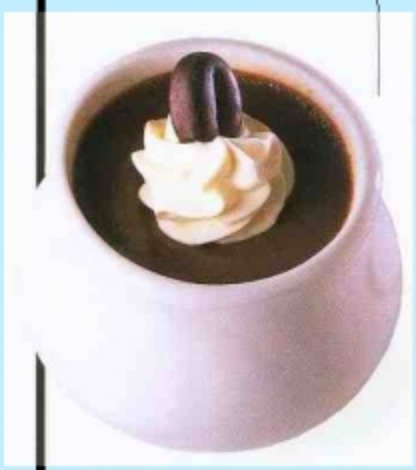

烤具：
平烘烤板2张，衬耐热纸，各画有5个直径7厘米的圆圈，间隔1厘米


数量：
10个


储存：
冰冷一夜冰箱中可存放2天；全部完工的甜点在冰箱中可存放3~4小时

巧克力咖啡罐

这种装饰别具一格的巧克力奶油，上桌时要取得最佳效果可以这样：咖啡罐上方的奶油要做中就上一颗咖啡豆。



配料

咖啡部分
奶油300毫升
咖啡2汤匙，中等细度
普通巧克力60克，切碎（见第28页）
细白糖1汤匙
蛋黄4个

巧克力部分
二次稀奶油300毫升
普通巧克力180克，切碎（见第28页）
香草精1茶匙

1 制作咖啡部分：奶油和咖啡缓慢烧开，离火，浸拌若干次，用细筛或者咖啡滤纸过滤。拌入巧克力和纸白糖，打至匀滑，再打入蛋黄，一次一个。

2 将液料分装入4个模子中，放入烤钵内，加入热水，深度应达到模子高度2/3处。用蜡纸盖好烤钵，放入已经预热的炉口烘烤大约30分钟，或烤至定形，冷却，冷藏30分钟，上桌。

3 制作巧克力部分：奶油烧开，离火，拌入切碎的巧克力，搅拌均匀后，加入香草精。做好的液料分装入4个模子内，冷却，然后在冰箱中冷藏至少3小时，上桌。


炉温：
150°C/2挡


时间：
30分钟


烤具：
烤模8个


数量：
8个


储存：
盖好后冰箱中可存放2天



条带丝绸

这一款典雅的甜点没什么装饰，只需要一只可爱的餐盘。根据爱好，可以同时配上一盘甜饼干，例如巧克力瓦片饼（见第85页）。



配料

明胶25克
凉水8汤匙
牛奶1升
蛋黄8个
细白糖125克
香逗巧克力60克，切碎（见第28页）
香草精2茶匙
砂糖45克
二次稀奶油350毫升

1 茶杯中加入6汤匙凉水，放入明胶，泡发5分钟至蓬松。连杯放入热水中至明胶溶化。

2 牛奶倒入大锅中烧开。蛋黄倒入大碗内，加细白糖打至呈浅黄色。将热牛奶慢慢倒在蛋黄上，不停搅拌，然后倒回锅内，低温加热，同时用木勺搅拌，直到能在勺背形成薄包衣。注意不能烧开冒泡，否则鸡蛋将结成絮块。离火，拌入明胶。

3 分装为3碗，最好使用不锈钢碗。将巧克力拌入其中一碗内，第二碗中加入香草精。

4 砂糖倒入厚底小锅内，加热至熔化并开始变焦，砂糖变色时将锅旋晃，待颜色变为深褐色时离火，注意糖色深度必须到家，否则味道太甜，但不要过火，否则会发苦。然后加入其余的净水，注意尽量离远一点，以免被溅起的液汁烫伤。在小火上搅拌均匀，然后拌入第3碗中。

5 冷却后，将此香草软冻放入冰水中，在其变稠时拌入1/3打好的奶油。

装模

1 模具在凉水中刷洗，甩干，舀入香草奶油，放入冰箱冷藏，或放入冷冻室定形。

2 糖汁软冻置于冰水中定形，当其刚刚开始变硬时，拌入其余奶油的一半。香草奶油定形但尚未硬结时，将糖汁奶油舀在顶上，模子放回冰箱或冷冻室。

3 将其余的奶油拌入巧克力软冻中，然后舀到硬结的糖汁奶油上。模子上盖，放入冰箱冷藏至少4小时。

上桌

1 将模子底部浸入极烫的热水中数秒钟，沿周边用刀划一圈，翻扣到餐盘里，必要时可用力晃动，帮助其分离。数量再多要锋利；可用蘸把平刀将分好的块放入甜点盘中。

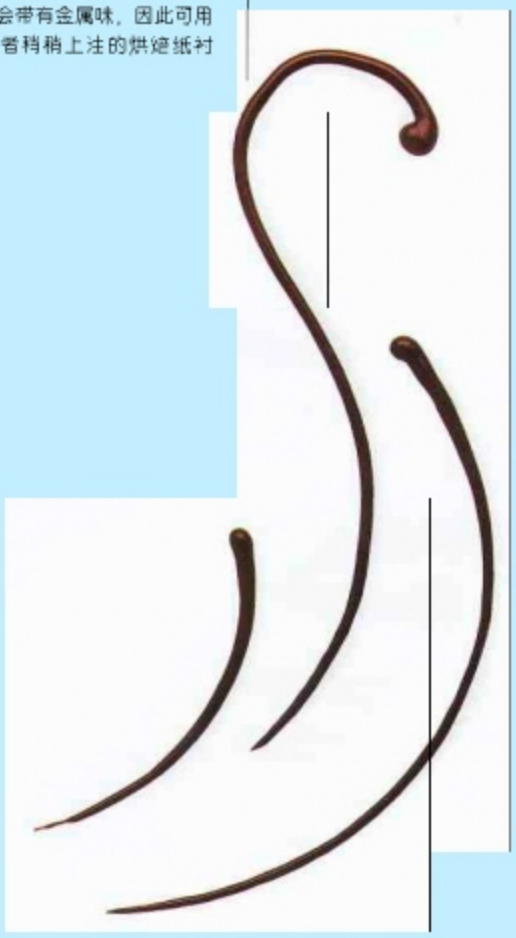
注意

如果使用旧金属模子，则奶油可能会带有金属味，因此可用薄膜或者稍稍上油的烘焙纸衬底。

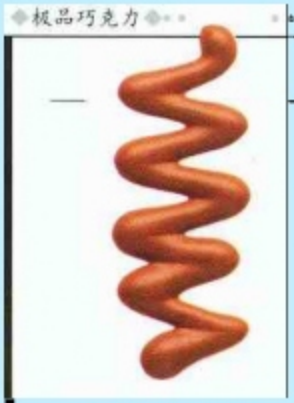
烤具：
2升水果布丁模，或其他模子

数量：
12客

储存：
盖好后冰箱中可存放2天



三色巧克力森林蛋糕



共有3层，各层质地不同：这款森林蛋糕运用普通巧克力和白巧克力使效果达到了极至。

配料

蛋糕层

流黄油60克
可可粉25克
鸡蛋1个
细白糖100克
香草精1/2茶匙
普通面粉30克

白巧克力层

明胶1茶匙
凉水6汤匙
液体葡萄糖2汤匙
白巧克力250克切碎（见第28页）
蛋黄2个
食盐1撮
二次稀奶油300毫升，搅打

普通巧克力层

明胶1/4茶匙
凉水3汤匙
普通巧克力150克
鸡蛋2个，分离
朗姆酒2汤匙
食盐1撮
奶油90毫升，搅打

1 制作蛋糕层：黄油用低温火力熔化，拌入可可粉，待用。鸡蛋加细白糖搅打，加入可可液料以及香草精。筛上面粉，拌匀。

2 将液料倒入处理好的方形蛋糕钵中，放入已经预热的炉中烘烤20分钟后，用刀沿烤钵内壁划一圈，冷却后取出，置于支架上

3 蛋糕切一片，大小等于条形面包烤钵底面，铺于烤钵中。

4 制作白巧克力层：茶杯中放2汤匙凉水，放入明胶，泡发5分钟至蓬松，然后连杯浸入热水内，直至明胶溶化。

5 其余凉水加入葡萄糖烧开，离火，拌入白巧克力和明胶，搅拌至匀滑后，再拌入蛋黄和食盐。

6 奶油稍稍搅打后，继心拌入液料中，然后倒入条形面包烤钵内，抹平整，冷藏大约1小时，或冷藏至得定形为。

7 制作普通巧克力层：明胶加水于茶杯中泡发至蓬松，然后连杯浸入热水内使明胶溶化。

8 将普通巧克力熔化（见第29页），趁热拌入蛋黄和朗姆酒，加入溶化好的明胶。蛋清加食盐打稠，拌入巧克力内。奶油稍稍搅打，也拌入液料中。

9 在白巧克力层上，舀上一层深色的巧克力，抹平，盖上薄膜，放回冰箱内存放大约8小时，直至蛋糕定形。

装盘上桌

1 揭生薄膜，将森林蛋糕从钵中取出，继心去掉薄膜，用干燥的热刀切成薄块。

2 切好的薄块装入甜点盘中，根据喜好佐以巧克力酱（见第31页）。

炉温：
190°C /4挡

时间：
20分钟

烤具：
20厘米方形蛋糕烤钵，融黄油并洒上面粉；1T克条形面包烤钵，衬薄膜，上边缘留出足够余边

数量：
10～12客

储存：
盖好后在冰箱中可存放2～3天

冷藏：
可存放2个月



黑白榛仁奶油冻



松脆的蛋白酥使这一款多层甜点格外不同：它有两层巧克力奶油冻，一黑，一白

配料

蛋白酥部分

榛仁125克，烘焙去壳（见第34页）

面粉：汤匙

细白糖60克

蛋清2个

酒石英1撮

巧克力奶油冻部分

明胶1汤茶匙

冷水4汤匙（80毫升）

白巧克力150克

蛋黄2个

食盐1撮

大陆普通巧克力180克

废黄油90克，切碎

香草精1茶匙

二次稀奶油300毫升，稍打

1 制作蛋白酥：榛仁加面粉和一半的糖磨细。蛋清加酒石英搅拌至发硬，然后拌入其余的糖，继续打至出现颗粒。拌入榛仁粉类，搅拌均匀后倒入处理好的浅蛋糕烤盘二，抹平整。

2 放入已经预热的炉中烘烤20分钟后，用刀沿内壁划一圈，搁置5分钟，然后倒在支架上，去掉衬纸，冷却。

3 制作奶油冻：茶杯中加4汤匙水，放入明胶，泡发5分钟至蓬松，然后连杯放入热水中使明胶溶化。

4 熔化白巧克力（见第29页），趁热拌入一个蛋黄、一撮食盐、一半明胶、其余的2汤匙水，然后放入冰箱冷却。

5 熔化普通巧克力（见第29页），趁热拌入黄油、其余的明胶、蛋黄、香草精，稍加冷藏。

6 将打好的奶油一半和入白巧克力中，另一半和入普通巧克力中。

7 蛋白酥按条形面包烤盘尺寸切成两长条，先取其一铺在烤盘内，抹上一层深色巧克力，上面铺上第二条，再抹上白巧克力。盖好，冷藏至少5小时。

8 上桌前1小时，将奶油冻从烤盘中取出，用干燥热刀切块，放在甜点盘上，置于凉爽处。上桌时可配上木莓酱（见第133页）以及新鲜木莓。

炉温：
180°C /4挡

时间：
20分钟

烤具：
30厘米×20厘米浅蛋糕烤盘，衬烘焙纸；25厘米×7厘米活门条形蛋糕模，衬薄膜，上边缘留出余边

数量：
12客

储存：
冰箱中可存放3天

冷藏：
奶油冻可存放1～2个月

准备工作：
蛋白酥提前1周做好，存于密封容器中





白巧克力橡宝石

这一做法将柔滑的蛋松蛋糕与白巧克力奶油冻结合起来，创造出一款浪加清凤般的夏日甜点。其中未用到的蛋清可用于制作蛋白酥。

配料

蛋糕部分

普通面粉90克

食盐1撮

鸡蛋3个

细白糖90克

香草精1茶匙

黄油45克，熔化

奶油冻部分

明胶1茶匙

凉水7汤匙

液体葡萄糖2汤匙

白巧克力300克，切碎

（见第28页）

食盐1撮

蛋黄3个

二次稀奶油350毫升

1 制作蛋糕：面粉与食盐过第3遍。鸡蛋打入大号耐热碗中，用手持电动打蛋器逐渐打入细白糖，然后将碗置于热水上方，再打大约8分钟，直至蛋液体积增大一倍。

2 筛上面粉，一次1/3，每次均用大金属勺拌匀。掠入香草精和熔化黄油。

3 倒入处理好的烤钵中，放入已经预热的炉内烘烤35分钟。用刀沿烤钵周边划一圈，使蛋糕松动，搁置5分钟，然后倒在支架上冷却。

4 制作奶油冻：茶杯中加2汤匙水，放入明胶泡发5分钟至蓬松；将茶杯浸入很烫的水中，直至明胶溶化。

5 其余水中加入葡萄糖，烧开，离火，拌入巧克力、食盐、明胶。液料搅拌至光滑时，拌入蛋黄。

6 奶油稍加搅打，细心和入上述液料中，将液料倒入准备好的条形面包烤钵中，上面覆盖二波烤钵尺寸切好的蛋糕片，冷藏一夜使其定形。

7 装盘上桌：将蛋糕取出，去掉薄膜，用干燥热刀切块，上桌。苦巧克力酱（见第131页）就是极好的佐餐味酱。

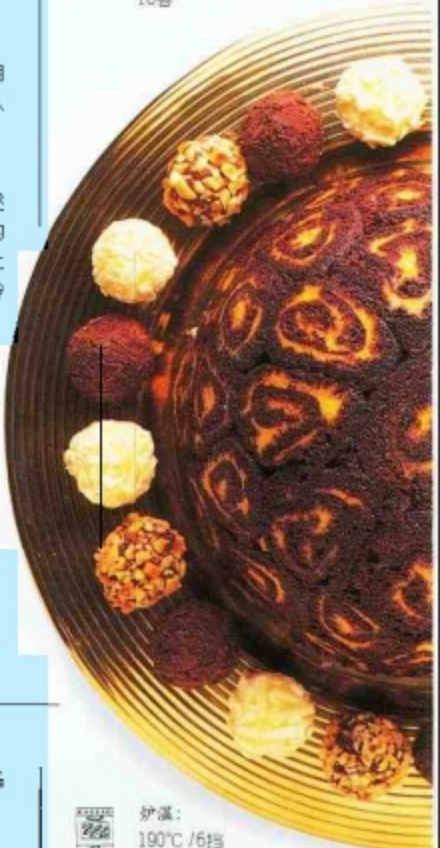
✳注意：
这一做法中含有生蛋黄（见第5页）

炉温：
180℃/4挡

时间：
35分钟

烤具：
20厘米方蛋糕烤钵，抛黄油并洒面粉；500克条形面包烤钵，衬薄膜。

数量：
10客



巧克力包

这些可爱的酥脆包应该包上夹心再上桌，就像白兰地蛋饼那样。例如打过的奶油加上几颗浆果，虽然简单，但味道却很美，更讲究一些的夹心可参考食谱最后的做法介绍。

配料

糖蜜50毫升

黄油60克

细白糖60克

普通面粉45克

可可粉2汤匙

柠檬汁1汤匙

1 糖蜜、黄油、糖一起慢慢熔化后，筛入面粉和可可粉，搅拌均匀，再拌入柠檬汁。

2 各取3汤匙配好的原料倒在准备好的每一张烘烤板上，留出足够间距防止粘连。分批放入已经预热的炉中烘烤7～8分钟。

3 留在烘烤板上冷却2分钟，迅速取下并做成锥形圆包。

夹心

制作醇厚夹心：将250克玛斯卡朋奶酪、面粉、2汤匙加糖浓缩乳、150毫升二次稀奶油混合即成。

炉温：
190℃/6挡

时间：
7～8分钟

烤具：
平烘烤板2张，衬耐热纸

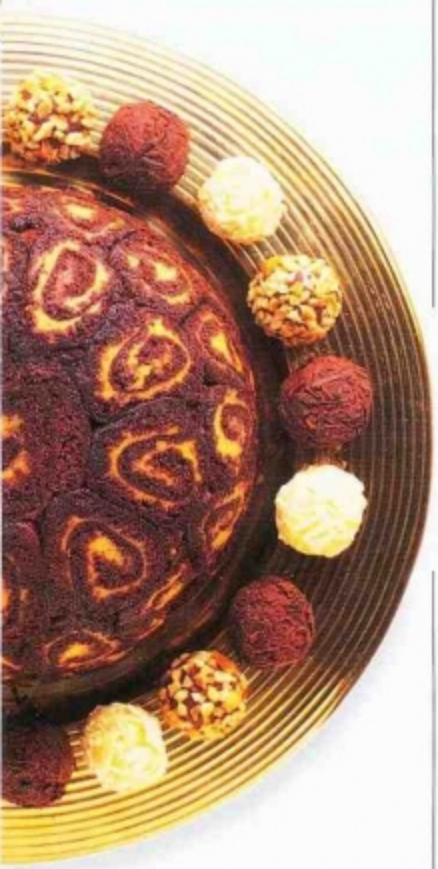
数量：
10个

储存：
密闭容器中可存放2～3天

双料巧克力节庆甜点



节庆甜点很容易切出高雅的小块。



小巧的巧克力卷纸使这款奇妙的甜点外观犹如漂亮的龟背，而夹心则是白巧克力奶油冻，特别的创意献给特别的场合。



配料

松糕部分

自发面60克
可可粉30克
鸡蛋3个
细白糖100克

杏肉夹心部分

明胶1茶匙
凉水175毫升
干杏肉180克
奶油150毫升

白巧克力奶油冻部分

白巧克力425克
凉水125毫升
二次稀奶油600毫升
牛奶2－3汤匙

1 制作松糕：面粉、可可粉过筛3遍待用。鸡蛋与糖放入碗内，置于一锅热水上方搅打，至打蛋器提起时能拉出丝带。

2 将面粉筛在鸡蛋上，每次1/4，每次均用大号金属勺搅匀。倒入准备好的烤钵内，抹平整。

3 放入已经预热的炉中烘烤12～15分钟，留置钵为一两分钟，然后倒出放于洒有细白糖的耐热纸上，取下烘烤衬纸，盖在蛋糕上，关好活动烤钵。放置至少10分钟。

4 制作杏肉夹心：茶杯加2汤匙水，放入明胶，泡发至蓬松。将茶杯浸入热水中使明胶溶化。

5 杏肉加其余的水盖好煮至水干、杏肉软化。将杏肉和明胶放入食品加工机或混合器内打成软冻，加入奶油再打。

1 组合

蛋糕切为两层（见第46页），小心挑起上边一层放在耐热纸上，将杏肉夹心细心地在两层的切开面上薄薄抹一层，沿长边紧紧卷起，用耐热纸包好，冷冻几小时，或冻至坚实。

2 将冻硬的蛋糕用利刀切成5毫米薄片，在准备好的模子内一片接一片铺好，压实，确保各层间不留空隙。

3 制作白巧克力奶油冻：巧克力加水溶化（见第30页）后，放置一旁冷却。奶油打至出现软粒，缓缓拌入冷却的巧克力中，每次1/3，如果巧克力液料是颗粒状或者不易混合，可适当加入一些牛奶。

4 将做好的奶油冻倒入铺好蛋糕的模子中，上面盖上其余的蛋糕片，将薄膜余边拉过来包严包紧。冷藏至少4小时，然后弄上桌。



炉温：
200°C /Ⅰ挡



时间：
12～15分钟



烤具：
31厘米x24厘米长浅烤钵，衬耐热纸；2件布丁碗或模子，衬薄膜，上边缘留出余边。



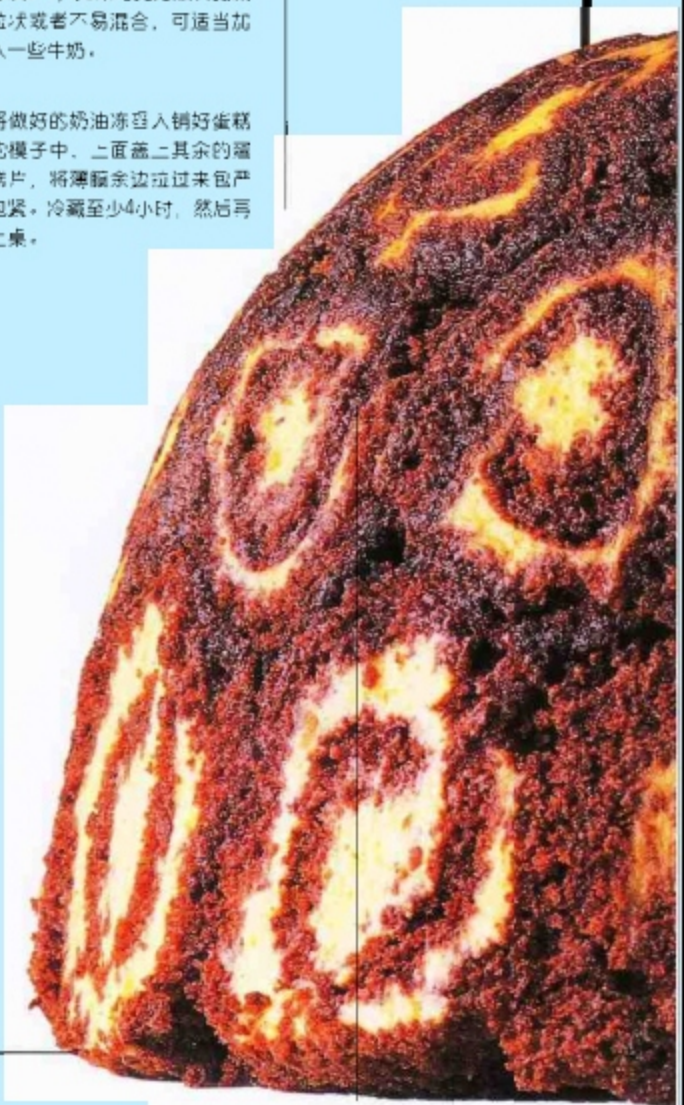
数量：
14～18客



储存：
冰箱中可存放2天



冷藏：
可存放2个月



冰激凌类

冰冻食品在意大利北部地区已经流行了几个世纪。凯瑟琳·德·美第奇的厨师在16世纪将冰冻食品带入法国宫廷。17世纪，这一名词由意大利厨师传到了英国，他们同时也在巴黎开设咖啡馆，先是销售冰冻食品，后来是冰激凌。还是意大利人于19世纪早期把冰激凌带到了美国。今天，冰激凌一如既往，仍是一道美食，特别是自己家里用真正的奶油和新鲜的鸡蛋以及牛奶制作的冰激凌。

巧克力果仁冰激凌

这是您的冰箱里应有的一款优秀的冰激凌，加入的杏仁使它具有松脆的质地。如果更喜欢光滑平稳的冰激凌，可以不用果仁。

配料

松果仁糖100克（见第47页）

冰激凌部分

普通巧克力180克

牛奶450毫升

蛋黄5个

细白糖125克

二次稀奶油300毫升，稍打

1 按果仁糖食谱做法制作，存放待用。熔化巧克力（见第29页），冷却待用。

2 牛奶烧至接近沸点。蛋黄与糖一起放入碗内搅打发稠发亮，然后拌入热牛奶。

3 倒回锅内，文火继续加热，不停用木勺搅拌，直至软冻能在勺上形成包衣，手指划过勺背能留下痕迹。注意不要烧开冒泡，否则将出现絮块。

4 将巧克力拌入软冻中，盛到碗里，放入冰箱冻凉，拌入打好的奶油，放入冰激凌机或速冻室定形，大约3小时。冰激凌定形前，拌入100克果仁，放回冷冻。

数量：
1升：6~8客

冷藏：
可存放2~3个月



用熔化的巧克力可以容易地挤出各种装饰图案



上桌

豪华式冰激凌：冰激凌用勺舀成团，堆放于巧克力果篮中（见第40页），用挤制的巧克力扇形花（见第43页）装饰，加上几点食用金箔。



加上一些细小的食用金箔可获得金光闪烁的效果。

巧克力果仁冰激凌

这是一款豪华的冰激凌，基本原料是蛋冻，简单上桌即已令人满意，当然也可以做得十分考究，以引来一片掌声。

冰激凌上饰得十分高雅的巧克力图案装饰



巧克力包衣冰激凌球

这的确是充分利用已经做好、存放于冰箱中的冰激凌的妙招。

配料

巧克力果仁冰激凌1份（见第114页），或白巧克力冰激凌（见以下）1份，或两者的混合

普通巧克力250克

1 将准备好的烘烤板放入冰箱内10分钟，用冰激凌勺将冰激凌舀成小圆球，摆在冷烘烤板上，通常应有24～30个冰激凌球。

2 放回冰箱中冷冻至坚硬，约2～3小时。

3 巧克力取一半熔化（见第29页），凉至温热；取半数冰激凌球，在巧克力上滚上包衣，一次一个，然后放回烤板上，迅速放回冰箱内。

4 其余巧克力和冰激凌球同样处理，巧克力变硬时可重新加热。做好的冰激凌球应当天食用。

烤具：
平烘烤板，衬蜡热纸

数量：
8客

白巧克力冰激凌

这一款十分漂亮，奶油味足。装在巧克力果篮（见第40页）里上桌，再配上巧克力扇形花（见第42页）装饰，用在聚餐会上特具魅力。



配料

白巧克力375克

牛奶800毫升

砂糖150克

鸡蛋3个

1 巧克力加6汤匙牛奶熔化（见第30页），待用。其余牛奶倒入厚底锅中，加入一半砂糖，慢慢烧开。

2 与此同时，鸡蛋与其余的糖一起打至发白发粘。牛奶烧开后，慢慢平稳地倒在鸡蛋上，同时不停搅打，重新倒回锅中，置于中等火力上慢慢用木勺搅拌，直至软冻刚能在勺上形成包衣，手指在勺背划过能够留下痕迹时为止，注意不要烧开冒泡，否则软冻将出现絮块。

3 离火，拌入巧克力，置于冰水盆中冷却。

4 放进冰激凌机或速冻室冷冻；用带盖容器存放于冰箱中。

数量：
8～10客

冷藏：
可存放1～2个月

巧克力果汁冰水

这是一种冰水，而非冰激凌，配甜饼干最佳，例如巧克力榛仁瓦片饼（见第85页）等。

配料

净水500毫升

可可粉60克

大油普通巧克力60克，切碎（见第28页）

1 所有配料倒入锅内烧开，其间不时搅拌。然后离火冷却。

2 放入冰激凌机或速冻室冷冻定形，大约3小时。

3 从冰箱中取出，切成若干块，放入食品加工机或混合器经冷冻的料仓中充分混合，放回冰箱中再冷冻大约2小时即可上桌。

数量：
6～8客

冷藏：
可存放2～3个月

巧克力酒香奶油冻

加上分量充足的咖啡味露酒，例如咖啡甜酒、卡卢阿酒，咖啡酒等，使得这款素淡的巧克力冰激凌异国风味十足。

配料

二次稀奶油350毫升
包衣用糖125克
蛋清4个
大陆普通巧克力90克，擦碎
咖啡味露酒3汤匙

1 奶油加一半的糖打至出现软粒。蛋清打至发稠，然后放入其余的糖，再打几秒钟，直到稠粘富有光泽。

2 蛋清拌入奶油中，再拌入巧克力和露酒。然后舀入准备好的烤钵中，抹平整，上盖，冷冻至少8小时。

3 上桌前，先捏住薄膜余边将酒香奶油冻从钵中取出，去掉薄膜，切块，分装盘中上桌。

烤具：
1千克条形面包烤钵，衬薄膜，留出足够余边

数量：
8客

冷藏：
可存放2个月

注意：
这一做法中含有生蛋清（见第5页）

鸡蛋果惊喜球

冰激凌糖皮球的外表总是给人深刻印象，而用鸡蛋果冰激凌做成的这一款，则内藏着额外的惊喜。

配料

柠檬汁
橘汁125毫升
明胶1茶匙
蛋清2个
酒石英1/4茶匙
细白糖180克
鸡蛋果 8个
二次稀奶油300毫升
普通巧克力200克

1 柠檬汁注入量杯中，加入橘汁，使总量达到125毫升，将明胶洒在果汁上，令其松发。

2 蛋清加酒石英搅拌至出现软粒。

3 将明胶液将倒入锅内，加糖，文火加热至溶化，加大火力，迅速烧开3分钟。然后呈细流状倒入蛋清内，同时不停快速搅拌。继续搅拌数分钟至冷却变厚。

4 鸡蛋果切为两半，挖出内瓤，放入打蛋器内打45秒，以便去除籽皮，用筛子滤到碗中，滤出汁和浆越多越好。

5 奶油打厚但不要发硬，拌入鸡蛋果的汁和浆。用大号金属勺将奶油轻轻拌入蛋清中。

6 倒入模子或者小盆中，向上抹到四边上，中心凹下。冷冻至少5小时，直至坚实。

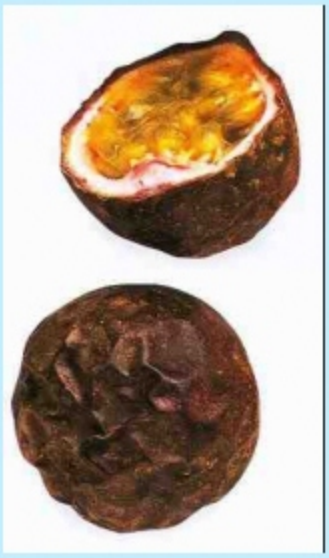
7 冰激凌固化定形后，将巧克力粗粗擦碎（见第38页）。将冰激凌中部挖出，填入巧克力。搅拌预留的冰激凌使其软化，然后将其抹到巧克力上，放回冷冻室冷冻至少1小时。

8 模子底部在极热的水中稍浸一会儿，用平刀使其与模壁分离，冷糖皮球取出放到餐盘上，重新放回冰箱中，上桌时再取出。

烤具：
1.2升金属糖皮球模子或小盆

数量：
8客

冷藏：
可存放2个月





糖果点心类

古罗马人用果汁和蜂蜜制作甜果点。在欧洲，糖的广泛使用是在十字军远征之后，不过，15世纪时，法国人已经在制作蜜饯水果和糖杏仁，并用麝香和琥珀调味。19世纪甜菜汁的发现以及实用的制糖机械的发明，再加上使得巧克力更为滑润适口的精磨工艺，这一切就造就了我们今天的巧克力甜点心。

阿马尼亚克白兰地干梅果



用阿马尼亚克白兰地浸泡的干梅再加巧克力，是这类巧克力包衣的果点的核心，是给人深刻印象的馈赠佳品。

配料

软干梅250克
阿马尼亚克白兰地100毫升
普通巧克力250克
二次稀奶油250克
淡黄油60克

包衣与装饰部分

包衣用普通巧克力425克，或普通巧克力425克加花生油或葵花籽油1汤匙
普通巧克力60克
白巧克力60克

1 干梅与阿马尼亚克白兰地一起倒入碗中，加盖，放置至少5天，以使干梅浸透白兰地。

2 巧克力、奶油、黄油一起熔化（见第30页），离火冷却。

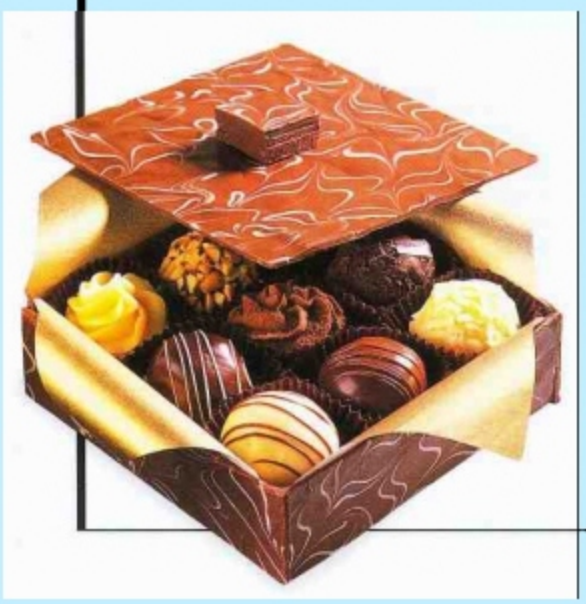
3 干梅挤干，保留酒汁，干梅去核，切成豆粒大小，拌入巧克力中，加入2汤匙泡过干梅的酒汁，上面覆上一张薄膜，冷藏24小时。

4 用茶匙舀出巧克力，用手掌轻轻搓成圆球，放到准备好的烘烤板上，冷藏至少1小时，然后包衣。

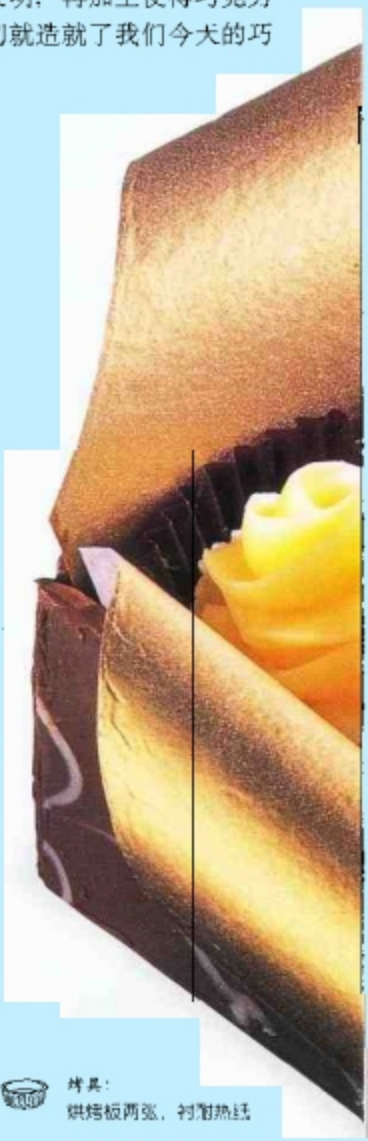
5 包衣时，如使用包衣用巧克力，须先熔炼（见第31页），否则将普通巧克力加油一起熔化（见第30页）。包衣用巧克力的温度应在31℃～32℃左右，才能用于包衣。

6 一次只取出几个巧克力球加工，其余暂放冰箱中。将一个巧克力球放入包衣丸中，用餐叉滚动，使其粘满包衣，然后用叉挑起，在锅边轻去叉上多余包衣料，将巧克力球放到另一张准备好的烘烤板上。

7 分别熔化装饰用巧克力（见第29页），装入挤花袋内，在果球表面挤上各种图案花纹。也可以在其表面粘上一些胡桃粒。



本章所介绍的一些糖球，装在做成大理石花纹的巧克力矩形盒中。



烤具：
烘烤板两张，衬油热毡

数量：
将近1千克

储存：
冰箱中可存放2周

预备工作：
干梅提前5天放入阿马尼亚克白兰地中浸泡


白巧克力糖球（见第121页）及其巧克力包衣
巧克力糖球
基本的巧克力球，可以做成多种多样的诱人的糖果，可以只是简单地滚成圆球，或者捏成各种好看的形状，最后在外边包上一层光亮的巧克力，或者滚上各种不同的包衣。
阿马尼亚克白兰地干梅果（见前页）
巧克力糖球（见第120页）做成的糖果盒



巧克力糖球

糖球的制作出奇地容易，任何能找到的巧克力都行，还可以用自己喜爱的酒来调味；对于有几种糖球，可以加入糖腌的橙皮或是切碎的香草蜜饯果子，而不用这里介绍的果仁，特殊的巧克力，例如茶叶和香料型的，可以用来做出更不寻常的糖球。

配料

奶油200毫升
黄油30克
大约普通巧克力250克，切碎
朗姆酒、法国白兰地、或者其他自己喜爱的酒类3汤匙（可选用）
果仁30克（见第47页）

包衣部分

可可粉4汤匙，与1汤匙包衣糖过筛
巧克力粉丝
果仁（见第47页）

1 奶油与黄油：起锅入厚底锅中加热，直至滚开。离火后，拌入均种巧克力，搅拌至均匀光滑。

2 如果用酒，引在此时加入，然后将液料倒入准备好的烤体内，用平刀抹开，不加盖置于凉爽处24小时，使其硬结定形。

3 制作糖球：从钵中液料上撇下石子大小的一团，在手掌中揉成小球，如果喜欢，可在其中加过果仁。

包衣

1 做好包衣料，将可可粉和包衣糖筛在耐热纸或油纸上，其他包衣料洒在平盘子上。

2 取若干个糖球，在每种包衣料上滚一下，针对不同的口味选用不同的包衣料。

挤花

制作完成糖球的另一种方法，是将液料倒到笼纸糖果盒里，盒的里面有一层熔化巧克力的衬底，将液料装入尼龙挤花袋内，装上小号星形挤嘴，挤到盒内，搁置一旁硬化，然后去掉盒子。

烤具：
浅蛋糕烤钵，或活门烤钵，衬耐热纸

数量：
大约625克

储存：
冰箱中可存放2周，分层装于加盖容器中，层间衬耐热纸

糖球的巧克力包衣







1 取一团石子大小的原料，在手掌中轻搓成球形，注意手掌要干燥不烫。

2 用汤匙将小球捞入熔化的巧克力中，提起，在碗边刮去多余的糖衣。

3 包好糖衣的糖球放在耐热纸或油纸上，留出足够间距，自然冷却定形。

白巧克力糖球

白巧克力糖球具有独特的醇厚味道。要保留其奶油色，可用白色巧克力包衣，或者在筛得很细的糖汉白巧克力里滚上白衣；此外，也可以使用这里介绍的可可粉。

配料

白巧克力180克，切碎
淡黄油75克，切丁
二次特奶油3汤匙
食盐1滚
橘子香酒1/2茶匙
这薄可可粉2汤匙，包衣用

1 巧克力、黄油、奶油、食盐一起溶化（见第30页），离火冷却。溶料冷却后，加入香酒。加盖放入冰箱冷藏至硬化定形，大约2小时。

2 从冷藏过的原料上揪下石子大小一团，在手掌中团成小球。如果原料搅揉困难，可放回冰箱，多冻一段时间。

3 可可粉撒在油纸上，将糖球放入，均匀滚上包衣。

数量：
大约30个

储存：
冰箱中可存放2周，分层装于加盖容器中，层间衬蜡纸



巧克力包果仁

巧克力与干果是非常和谐的结合。大胡桃、杏仁、胡桃酥烘糖后再包上巧克力，其香脆尤其出色。这一食谱的最后介绍了具体做法。

配料

包衣用巧克力750克，或普通巧克力750克加花生油或葵花籽油1汤匙
杏仁375克，烘烤去壳（见第34页）
或其他干果如macadamia nuts等

1 熔炼包衣巧克力（见第31页），或普通巧克力加油一起熔化（见第30页）。为达到最佳效果，包衣巧克力的温度应达到31℃～32℃方能用于包衣。

2 制作一大号挤花纸袋（见第42页），装入一些熔化的巧克力，袋尖剪去一点，形成开嘴，在准备好的烘烤板上挤上40个茶匙一半大小的料团。

3 每一巧克力料团上呈三角形摆上3颗榛仁，摆置自然定形。

4 如有必要，再次熔化其余巧克力，然后用餐叉将榛仁浸入巧克力中，取出，在碗沿上刮去多余的巧克力。

5 将这一团榛仁放在准备好的第二块烘烤板上。其余榛仁同样加工。

注意：干果蔗焦糖处理方法：将250克糖倒入厚底锅中加热，其间不断搅拌，直至颜色呈淡焦糖色。离火，用小叉把果仁往热汁里蘸一下，一次一个，然后放到稍稍刷油的烘烤板上冷却定形。

如果焦糖过稠，可用极小的火力再度加热，经焦糖化的果仁糖必须凉透，才能用于上述做法中。

烤具：
半烘烤板2张，耐热纸

数量：
大约40个

储存：
密闭容器中可存放2周

西恩那潘福特



"Panforte"是意大利语，翻译过来就是"硬面包"的意思。它是一道很甜、非常特殊的食品。里边包满了各种果仁、蜂蜜、糖渍果皮、各种香料等等。在西恩那，许多店铺的橱窗里都高高地摆满了包装漂亮的潘福特饼，这种饼耐保存，是很吸引人的礼品，特别是采用佛罗伦萨风格的纸包装的那种。

配料

糖渍橘子及柠檬皮125克，切碎
白兰地2汤匙
带皮杏仁125克
带皮榛仁125克
普通面粉125克
可可粉2汤匙
磨细肉桂2茶匙
磨细无花1/2茶匙
磨细多香果1/2茶匙
砂糖130克
深色流质蜂蜜150毫升
色衣糖1汤匙，加肉桂1/2茶匙
拌匀

1 果皮与白兰地碗二拌匀，待用。

2 一小锅水烧开，加入杏仁，再烧开，用漏勺捞起一颗杏仁，挤压，检查其外皮是否容易脱去。若是，则可挤压去皮；否则继续煮一段时间，然后去皮。

3 杏仁与榛仁分别置入浅钵中，可对放入已经预热的炉中月较高挡火力烘烤大约8分钟，其间不时晃动烤钵，使果仁受热均匀，将果仁从炉中取出，火力调至较低一挡，榛仁包于布中揉搓去亮。

4 榛仁与杏仁粗粗切碎一下，拌入果皮，面粉、可可粉、香料一起过筛，然后拌入果皮。

5 糖与蜂蜜倒入小号厚底锅中，小火加热，同时不停搅拌，直至糖汁烧开，然后停止搅拌，加热至127°C，使用食糖温度计测量。

6 将热糖汁浇在果仁果皮混合料上，搅拌均匀后，倒入准备好的烤钵中烘烤40分钟。从炉中取出，放于支架上冷却。

7 趁尚未完全冷却，撒上色衣糖和肉桂。冷却后将潘福特从烤钵中取出，放置干燥处若干天硬化定形。此时应是柔软但坚实不变形且容易切成薄片。

炉温：
160°C/4挡，然后调至140°C/1挡

时间：
40分钟

烤具：
20厘米圆形浅烤钵，刷油，衬耐热纸

数量：
20厘米圆饼1个

储存：
用锡纸包好装入密闭容器中可存放4个月

石子路

小孩最喜欢这种美国甜点心，原料是牛奶巧克力、果仁、棉花糖。其凹凸不平的外表就是其得名的最好解释。

配料

棉花糖12个
胡桃或文朗核90克
牛奶巧克力500克，切碎
（见第28页）

1 棉花糖切丁，胡桃仁粗粗切碎，熔化巧克力（见第28页）。

2 棉花糖和果仁拌入巧克力中，和匀后倒在准备好的烘烤板上，用一把橡销抹油的平刀将其表面抹平抹光，将外露的果仁和棉花糖用巧克力覆盖严实。

3 放入冰箱内1～1½小时令其定形，然后切成薄片。

变化做法

将棉花糖和果仁换成125克香蕉条，其他不变。

烤具：
平烘烤板，衬耐热纸

数量：
大约625克

储存：
冰箱中可存放2周

巧克力黄油硬糖



我十来岁时居住的纽约市有一家糖果连锁店，叫做劳福特，他们会做一种非常好吃的黄油硬糖。多年以后，我高兴地发现自己也能做出非常相似的糖果来。

配料

带皮杏仁250克
砂糖250克
净水4汤匙
淡黄油250克，切碎
柠檬汁1汤匙
普通巧克力250克

1 果仁取1/3细细切碎，待用。其余2/3粗粗切一下。

2 糖与净水放入厚底锅内，置于小火上加热搅拌，直至糖差不多熔化。加入黄油，继续搅拌至和匀。

3 加入粗切的果仁，用中等火力加热，不时搅拌，直至用食糖温度计测得温度达到150℃。

4 此时糖汁应呈焦糖色，不过，应特别小心不要粘锅或烧焦。

5 糖汁一旦达到所需的温度，立刻离火，拌入柠檬汁，迅速倒入准备好的烤钵中。

6 在黄油硬糖定形前，将其从钵中取出，用一把锋利的刀在其顶部划出4厘米见方的格子。凉透后，继心撕去衬纸，切成或者掰成整齐的小方块。

7 熔化巧克力（见第29页）。将预留的细细切碎的果仁倒在方形油纸上，在方块顶部抹上巧克力，在果仁上按一下；底部同样处理。

8 让巧克力硬化定形，然后分层装于密闭容器中，层间对衬热纸或油纸。

烤具：
20厘米方形烤钵，底面及侧边衬耐热纸

数量：
大约625克

储存：
密闭容器中可存放2周

巧克力柚子糖果



柚子（又叫文旦）是一种非常大的柑橘类水果，果皮很适合做糖果；其味道很浓，一旦做成糖果，其外表相当高雅诱人。

配料

柚子或者葡萄柚2个，
或者大橘子3个
净水1杯
砂糖或细白糖300克
普通巧克力180克

1 水果洗净晾干，用锋利的小刀从底部均匀切成4条，取下树叶状的外皮，放入锅中，加入足量开水将其淹没，煮10分钟，放入凉水中过一下，然后再煮；视需要多次重复，以使去除柏皮苦味，到适口为止。

2 锅放入水中，小火加热熔化，然后加入果皮，文火煮1小时，直到果皮变软。将果皮从汁中取出，置于支架上晾干，沥汁，然后放在纸上冷却。

3 熔化巧克力（见第29页）。果皮切成薄条，用牙签扎取一片果皮，蘸入巧克力中，只蘸一半或者全部包裹，将牙签扎在土豆上，直至巧克力冷却定形。

数量：
500克

储存：
密封容器中可存放3周

辣薄荷奶油

这是我所喜欢的餐余糖饼。药店里就能买到的薄荷油所产生的效果，远远超过薄荷调料。



配料

砂糖375克
净水125毫升
柠檬汁1茶匙
薄荷油6－8滴
普通巧克力，丝水用（见第118页阿马尼亚克白兰地干梅果）

1 砂糖、净水、柠檬汁倒入厚底锅内，用中等火力加热使糖溶化，其间不停搅拌。注意用刷子蘸净水将锅边糖粒刷化。

2 熬至食糖温度计显示糖汁温度达到115°C为止，离火，加入薄荷油。

3 倒在湿润的操作台面上，冷却数分钟，然后用一把湿润的平刀，做“8”字搅拌运动大约10分钟，直至汁料失去透明、略微发稠。如果还是太软，可放置30分钟，便会稍稍坚实。

4 用茶匙舀成一个一个的糖块，摆在蜡纸上冷却。

5 将糖块放入普通巧克力中，象阿马尼亚克白兰地干梅果一样蘸衣（见第118页）。


数量：
大约500克


储存：
密闭容器中可存放2周

巧克力薄荷酥

这些薄荷酥几分钟就能做好，用在餐后喝咖啡时十分合适。

配料

普通巧克力125克
薄荷油6滴
红糖1汤匙

1 溶化巧克力（见第29页），冷却至摸上去稍凉但仍为液体时，加入薄荷和糖。尝一下薄荷的味道，如果嫌不足，可再加一些薄荷油。

2 倒在准备好的烘烤板上，抹开成大约16厘米×23厘米的长方形。冷却硬化后，切成小方块。


烤具：
烘烤板2张，衬蜡纸


数量：
大约24块1个


储存：
密闭容器中可存放2周

巧克力勿奇糖

无论大人还是孩子，勿奇糖总是大受欢迎。



配料

砂糖425克
牛奶250克
液体葡萄糖1汤匙
液黄油90克
普通巧克力60克
可可粉45克
香草精1茶匙
胡桃60克，切碎

1 砂糖、牛奶、葡萄糖倒入厚底锅内，用中等火力加热使糖溶化，其间不停搅拌，然后停止搅拌，继续熬至食糖温度计显示温度为114°C为止。

2 与此同时，将黄油、巧克力、可可粉一起溶化（见第30页）。待糖汁达到所需温度后，倒入巧克力液料，拌入香草精和果仁，然后倒入准备好的烤锅中。

3 勿奇糖硬化定形后，切成小方块。


烤具：
20厘米×20厘米方形浅烤锅，衬蜡纸

数量：
大约625克

储存：
密闭容器中可存放2周

巧克力蛋

这张里边装的是巧克力的鸡蛋壳，可以做得像新鲜的鸡蛋一样，上桌后足可以混乱真。制作时使用塑料鸡蛋模子，各种尺寸都可买到。模子里也可以不用巧克力，换成一勺白巧克力加普通巧克力，做成大理石效果，脱模后，用一点溶化巧克力将其两两粘合，做成完整的鸡蛋。

配料

小号鸡蛋6个
大陆普通巧克力300克
二次榨玉米油175毫升
果仁90克，细细磨碎（见第47页）
白朗姆酒2汤匙（可选用）

1 在鸡蛋小头用针扎一个眼，再用剪刀扩大至直径大约1厘米，然后用刀将蛋清蛋黄搅出，放在碗中作它用。蛋壳中注入清水，摇动，直到蛋壳里边清洗干净，用小火将蛋壳烘干10分钟。

2 熔化巧克力（见第29页）。奶油用小锅煮开，离火，搅入巧克力中，拌入果仁和朗姆酒。将液料舀入或挤入蛋壳中，注意要装满。将蛋壳上残留的液料清除干净，冷藏至硬化。用圆形小标签封好蛋壳上的洞口，放入鸡蛋盒或小篮中，贴标签一端向下。

变化做法

将蛋壳敲碎剥下，用彩带装饰，或用彩色箔纸包装。

数量：
6个

储存：
冰箱中可存放2周



大理石效果的巧克力蛋，用塑料模子制作，放在巧克力卷花做成的"窝"中

开胃巧克力类

在南美，巧克力最初是做一种辣味的饮料。即使在西班牙人加进糖来缓和其天然的苦味之后，在欧洲，特别是在意大利和西班牙，巧克力仍然还是用作开胃配料，这里介绍的做法来自欧洲和墨西哥，充分展示了巧克力作为开胃配料的各种用法，不但可以配合阿兹台克辣椒，也可以用于家禽、野味、海鲜。

巧克力辣酱



原文中的"mole"一词来自墨西哥印第安语的"molli"，指的是一种用辣椒做的调味酱，这里选的是一种辣味中等的做法，不过愿意的话，可以方便地增减辣椒的用量来调整。

配料

ñr(mulato)辣椒6个，去籽
ancho辣椒6个，去籽
pasilla辣椒4个，去籽
火鸡4千克，分割
洋葱1个，切成4块
大蒜5瓣，拍碎
食盐1/2茶匙
芝麻60克
去皮杏仁125克
玉米饼或面饼2个
甜洋葱3个，切碎
西红柿5个，去皮切碎
葡萄干60克
黑胡椒子5个
丁香2个
大茴香1/2茶匙
磨碎肉桂1茶匙
蔬菜籽油4－6汤匙
普通巧克力60～90克
食盐以及新磨的黑胡椒

1 辣椒加净水900毫升浸泡一夜。

2 火鸡块放入大锅中，加洋葱和2个蒜瓣，加水淹没，烧开。加盐，上盖煮1小时，或煮至鸡肉嫩熟。

3 冷却后，取出剥皮、去骨，切成净肉块，倒入大号隔火焙盘中，鸡皮鸡骨倒回锅中，再煮1小时浓缩收汁。

4 预留若干芝麻做装饰用，其余芝麻与杏仁一起倒入干燥煎锅内，用中等火力翻炒黄脆。离火，然后在热锅里焙制圆饼约5分钟，注意翻面，直至焙硬发脆，然后研成小末。

5 浸好的辣椒及水、甜洋葱、其余的大蒜、西红柿、面饼一起放入食品加工机或混合器内，打成细腻的液料，倒入碗中。

6 加工机或混合器洗净，放入芝麻、杏仁、葡萄干、胡椒子、调料等，细细磨碎，拌入辣酱液料中。

7 油倒入大号炒锅内加热，将液料倒入煎炒大约5分钟，不断搅拌。然后舀入焙盘中。

8 取上述原料600毫升，倒入平锅中，加入切碎的巧克力，加热至巧克力溶化，然后倒入焙盘中，用食盐和胡椒调味。必要时可用极小的火力稍煮一下，以酱的稀稠类似二次稀奶油为度。

数量：
12客

储存：
冰箱中可存放7天

冷藏：
可存放2～3个月



辣椒先加热炒一下，然后浸泡一夜，可以增强其辣味，用厚底平锅加热3分钟可使其软化。





巧克力辣酱是墨西哥最负盛名的一道食品。这里介绍的做法是阿兹台克大皇帝孟泰苏玛用过的一种。



装盘上桌

用预留的芝麻或者香菜装饰，配上米饭、热豆、热软饼等。若使用其他的装饰，例如阿梨、橘橙、辣椒等等，则另有一种色彩斑斓的异国情调。

鲜绿色的欧芹叶为这一道墨西哥菜增色



炖鹿肉汤

本令上品，聚餐时用上十分解馋。再加热后味道更佳，因此可以提前从容做好。另外，将其用作馅饼的馅料也非常合适。

配料

鹿肩肉1.25千克，去骨

腌泡部分

橄榄油2汤匙
胡萝卜1个，切碎
大个洋葱1个，切片
芹菜1根，切段
红酒375毫升

炖汤部分

葱4根，切成葱花
大蒜4瓣，拍碎切细
牛肉汤料300毫升
西红柿酱1汤匙
装饰花1束，包括月桂叶1片、百里香1枝、欧芹若干
杜松子10个
胡椒子10个
橘皮10条
红醋栗冻1½汤匙
大陆普通巧克力45克、磨碎（见第38页）
食盐及新磨的黑胡椒

1 鹿肉切丁，装入碗中。

2 制作腌泡部分：油倒入大炒锅中烧热，倒入胡萝卜、洋葱、芹菜轻炒至淡黄色，倒入红酒，离火。冷却后浇在鹿肉上，于凉爽处或冰箱内放置一夜。

3 第二天将鹿肉从腌泡汁中取出，用厨房纸拍干。腌泡汁保存待用。

4 炖汤：油倒入不粘锅内加热，鹿肉分批入锅炸黄，取出装入耐热焙盘中。锅内加入葱花、大蒜，翻炒至发软，倒入焙盘中。

5 将腌泡汁连菜倒入炒锅翻炒，汁意到下锅底上遗留的黄渣，然后倒入焙盘中，再加入牛肉汤、西红柿酱、花束、杜松子、胡椒子、橘皮。

6 加盐调味，在炉火上烧开，加盖，送入已经预热的炉中，视情况调节炉温，使其慢慢炖锅大约2~2½小时，至鹿肉熟烂。

7 将汁液入平锅中，烧开浓缩至3/4，拌入红醋栗冻和巧克力，加入胡椒（注意尝味调盐）。将酱料倒回炖汤中，去掉花束，趁热上桌。菟青甘蓝、欧洲防风酱、栗子、以及青菜等等，与其均十分相配。

炉温：
160℃/320°F

时间：
2~2½ 小时

数量：
6客

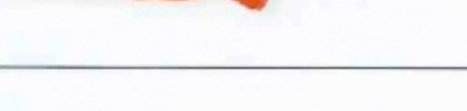
储存：
加盖后在冰箱中可存放2~3天







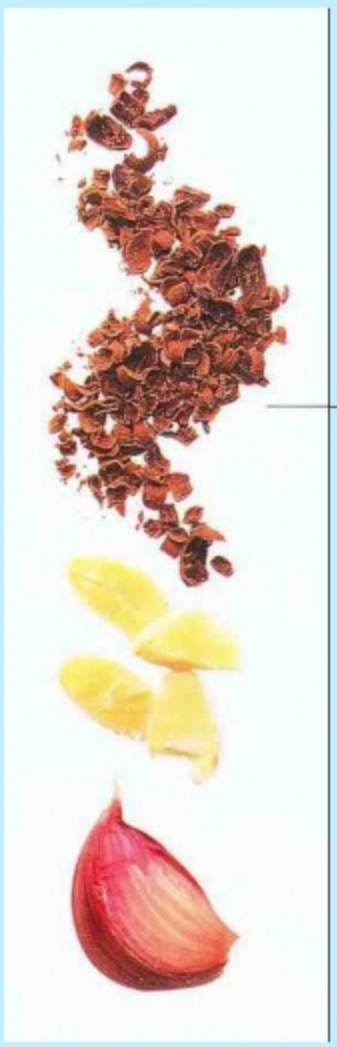






巧克力乌贼酱

这一款源自“加泰隆”，正宗的“加泰隆”本来用的是章鱼幼苗，但更容易找到的乌贼也是不错的代用品。



配料

乌贼750克
橄榄油3汤匙
大蒜2瓣
杏仁片25克
大个甜洋葱1个，细细切碎
月桂叶1片
干百里香1/2茶匙
白葡萄酒250毫升
番茄4个，去皮切碎
番红花1撮
大陆普通巧克力15克，擦丝（见第38页）
切碎欧芹2汤匙
食盐及新鲁的黑胡椒

1 乌贼的加工处理：握紧三体部分，拉出鱼头及触手；切下触手待用，从三体中抽出长骨以及所有凝胶状物质，丢弃。在水龙头下将其主体部分洞洗干净，切成环状，触手切成小段。

2 炒锅中放2汤匙油烧热，倒入大蒜和杏仁翻炒至浅黄，倒入白内。锅里加入其余的油，将洋葱炒软，然后放入乌贼、月桂叶、百里香。乌贼炒至不再透明时，倒入甜酒，稍微收一收汁，然后加入西红柿、食盐、胡椒，加盖慢煮，直至乌贼熟烂，大约需1小时。

3 杏仁、大蒜加番红花一起捣烂，加一点锅里的汁使其稀释稀释，然后洋入乌贼中，加入巧克力，使其熟透安厚，拌入欧芹。上桌时配上煮熟的新土豆，以便汲取香酱。

数量：4客

储存：加盖在冰箱中可存放2~3天

冷藏：可存放2~3个月

巧克力野味酱

配料

橄榄油4汤匙
大蒜2瓣
兔子1只，切开
色拉用加味面粉
洋葱1个，切片
胡萝卜1个，切丁
百里香1枝
月桂叶1片
丝用桂皮
红酒300毫升
干雪利酒1小杯
去皮杏仁45克
松果45克
大陆普通巧克力30克，切碎（见第28页）
白兰地2汤匙
糖一撮（可选用）
食盐及新磨黑胡椒

1 焙盘中加油烧热，将大蒜翻炒至浅黄色。用勺盛入白内，暂放一旁。

2 兔皮丢入面粉中拌匀，炒至色黄，加入洋葱、胡萝卜、百里香、月桂叶、肉桂，稍加搅拌，使蔬菜分布均匀，然后倒入红酒和雪利酒，用食盐和胡椒调味。烧开，加盖慢慢炖40分钟。

3 大蒜与杏仁、松果、巧克力一起捣烂，喜欢的话还可以加些锅里的汁。然后加入白兰地稀释，再倒入兔肉中煮几分钟。尝一尝味道，太苦的话可加一撮糖，然后配米饭或土豆上桌。

数量：4客

储存：加盖在冰箱中可存放2~3天

冷藏：可存放2~3个月

西班牙人往往用普通巧克力做野味酱的调味品，用量相对来说并不多，但却增加了一种难抄然而难以确定的味道。

巧克力酱及馅料

普通的蛋糕加上味道醇厚的巧克力夹心，或者是餐后甜点抹上光滑细腻的味酱，它们立即就从家常食品一跃而成为豪华大菜。以下介绍的巧克力夹心和味酱，完全适用以巧克力为基本原料的做法，但是对于不用巧克力的菜谱，也会使它们另有一番境界。如同任何巧克力做法一样，制作巧克力酱或者夹心能否成功，取决于所使用的巧克力的质量。因此，选用的巧克力应当含有较高的可可固体和较低的糖分。

巧克力酱

将下一页的雪巧克力馅的用料略加变换，改用可可粉，就能容易地做成了另一种味酱。

配料

可可粉80克
净水250毫升
细白糖125克
黄油30克

可可粉、水、糖一起煮3分钟，其间不断搅拌。然后拌入黄油，烧开再煮，必要的话可添些水，使其浓度为可以倾倒的程度。

数量：
300毫升

储存：
加盖在冰箱中可存放2～3天

盎格鲁牛奶冻

这是一种清淡的令人感到舒适的软冻，可以配合许多种巧克力餐后甜点。它同时又是很多冰激凌的基本原料。制作时应细心，确保使牛奶彻化的蛋黄不致结成絮块。

配料

牛奶300毫升
香草果1/2个，一剖为二，或香草精1茶匙
蛋黄3个
细白糖25克

1 牛奶烧至将开未开；若使用香草果，可在此时加入。

2 蛋黄加糖搅打至发厚，然后加入热牛奶，倒回锅内，用小火加热，其间用木勺不停搅拌，直至稍稍变厚。注意不要烧开冒泡，否则将出现絮块。

3 滤入碗中，冷却，此时将变得更稠一些。如使用香草精，可在上时加入，然后放入冰箱。

变化做法

咖啡盎格鲁牛奶冻：在基本的盎格鲁牛奶冻中加入一汤匙用水略加稀释的速溶咖啡即成。

巧克力咖啡盎格鲁牛奶冻：变稠后加入60克擦碎的普通巧克力以及1茶匙速溶咖啡。

蛋酒盎格鲁牛奶冻：加入1汤匙或更多的威廉酒或者玛尼安酒。

数量：
350毫升

储存：
冰箱中可存放2～3天

热多奇糖酱

这一款具有非常好的牛奶巧克力软糖味道，浇在冰激凌上或者抹在热布丁上都不错。

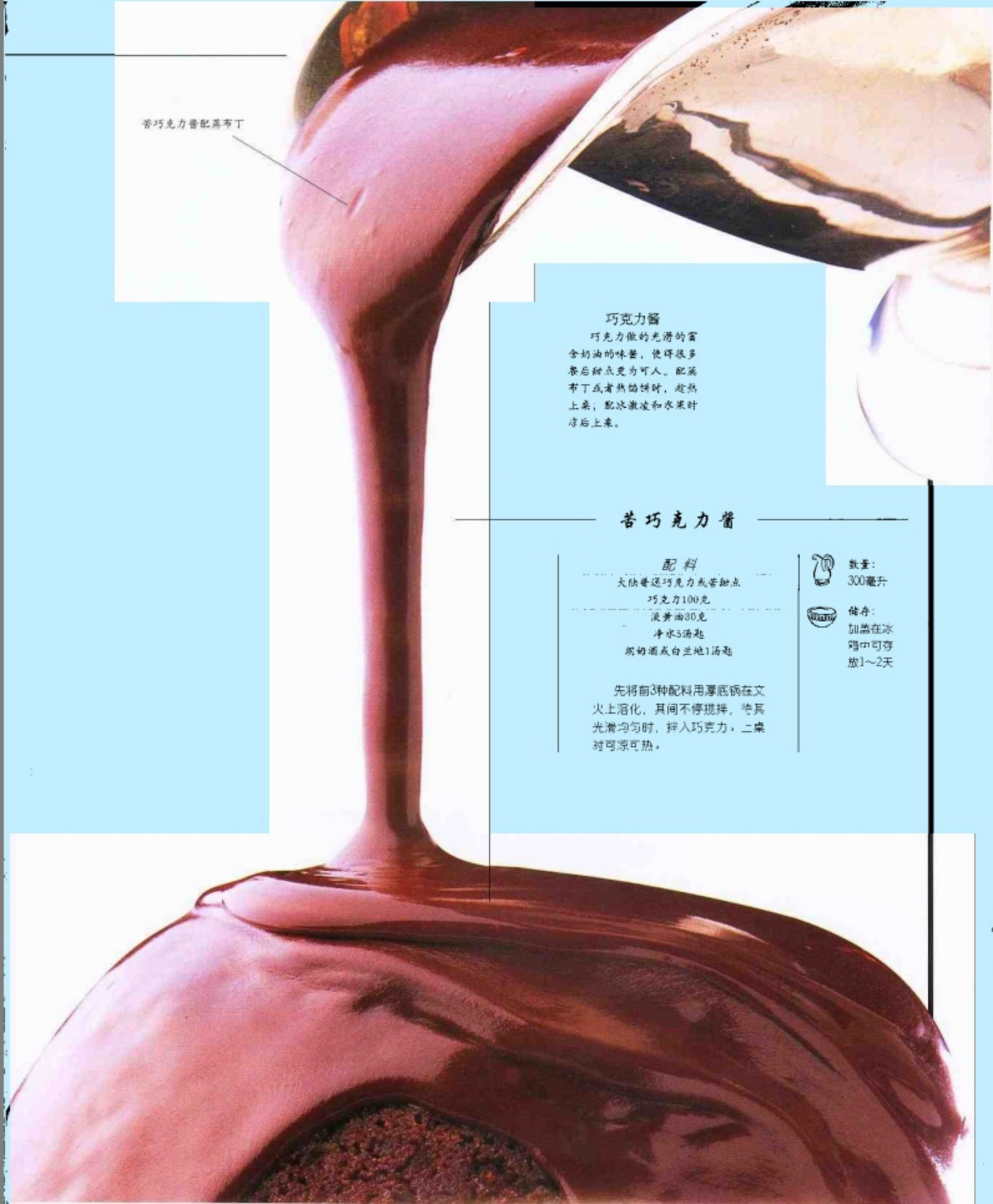
配料

奶油120毫升
淡黄油30克
过筛可可粉45克
细白糖60克
深色软红糖60克
食盐1撮

所有配料倒入厚底平锅中，置于文火上加热搅拌，直至均匀并溶化，火力稍微加大，继续烧煮2～3分钟，如需要更稠一些，可再加一些细白糖。

数量：
150毫升

储存：
加盖存冰箱中可存放1～2天



苦巧克力酱配蒸布丁

巧克力酱

巧克力做的光滑的富含奶油的味酱，使得很多餐后甜点更为可人。配蒸布丁或者热馅饼时，趁热上桌；配冰激凌和水果时冷后上桌。

苦巧克力酱

配料

无盐黄油或巧克力或苦甜点巧克力100克
淡黄油30克
净水5汤匙
朗姆酒或白兰地1汤匙

先将前3种配料用厚底锅在文火上溶化，其间不停搅拌，待其光滑均匀时，拌入巧克力。上桌时可凉可热。

数量：
300毫升

储存：
加盖在冰箱中可存放1～2天

巧克力奶油酱

这种乳脂巧克力用途广泛，可作夹心、包衣、味酱。

配料

大陆普通巧克力150克切碎（见第28页）
普通巧克力150克切碎（见第28页）
二次稀奶油300毫升

1 巧克力放入大碗中。奶油烧开，淋在巧克力上，放置5分钟后，轻轻搅打至奶油与巧克力混合均匀。

2 继续搅打，直至奶油酱蓬松冷却。注意不要打得过分，否则太黏稠从而不易涂开。如果用作味酱，则只打至刚匀开尚温热时为止。

数量：
数量应足够23厘米两层蛋糕夹心及包衣用；作味酱时可分为8客

储存：
冰箱中可存放2～3天

巧克力黄油酱

黄油酱是多层蛋糕优秀的夹心和包衣。其基本原料和82页的婚礼蛋糕一样，也是蛋黄、黄油、水、糖。这里介绍的是普通巧克力黄油酱，至于白巧克力黄油酱，请参见白巧克力蛋糕部分（见第37页）。

配料

蛋黄4个
砂糖125克
净水100毫升
淡黄油250克，切碎
大陆普通巧克力100克，熔化（见第29页）

1 蛋黄放入碗中搅打至发白发厚。

2 糖加水在厚底锅内慢慢加热，直至溶化，然后烧开，继续加热至出现软球，食品温度计显示115℃。

3 将糖汁慢慢倒在蛋黄上，同时用手持电动搅拌器搅打（注意糖汁不要溅到刀刃上），直至变厚温热。

4 将软化的黄油慢慢加入混料中，拌入熔化的巧克力。

数量：
数量应足够23厘米两层蛋糕夹心及包衣用

储存：
黄油酱最好即做即用

巧克力光亮挂衣

这是一种稀于般的蛋糕包衣料。以可可为基本原料，制简单的包衣料请参见巧克力奶油酥条做法（见第79页）。

配料

大陆普通巧克力90克
普通巧克力90克
淡黄油125克
糖蜜1汤匙

1 将两种巧克力均破成碎块。

2 倒入厚底锅中与其他配料一起熔化（见第30页）

3 将准备包衣的蛋糕置于放在大盘子中的支架上，浇上光亮挂衣（见第45页）。

数量：
数量应足够20～23厘米蛋糕包衣用

杏肉夹心

这种奶油水果夹心用于巧克力蛋糕和蛋糕卷十分出色。干杏肉糖分很高，故此无需另外加糖。

配料

明胶1茶匙
净水175毫升
干杏肉180克
奶油150毫升

1 茶杯加水2汤匙，放入明胶泡发。将杯子放入一碗热水中直至明胶溶化。

2 杏肉以及其余的水倒入厚底锅中，加盖煮至杏肉软化、水熬干。

3 用食品加工机将杏肉和明胶混合成浆汁，加入奶油，再次搅拌混合，形成匀滑的夹心。

数量：
数量应足够20～23厘米两层蛋糕夹心用

木莓酱

这种味道浓郁的红色水果酱配各种巧克力甜果都非常可口。一般应限于小烘饼一侧，以便平衡甜点的甜味。

配料

木莓300克，新鲜的或冷冻的
细白糖90克

1 木莓与糖放入锅中，放置至少1小时，以便出味

2 将木莓与糖用食品加工机（或搅拌器）打成软冻。

3 将软冻按过筛过细筛，擦在下面的碗中，尽可能多挤出一些。待味酱凉后上桌。

数量：
300毫升

储存：
冰箱中可存放2天

冷藏：
可存放2个月

橙子酱

用现在能买到的纸盒装血橙汁，可以很快做出一道味酱。它具有一种强烈的小烘饼味，配巧克力用补很重的蛋糕或布丁非常合适。

配料

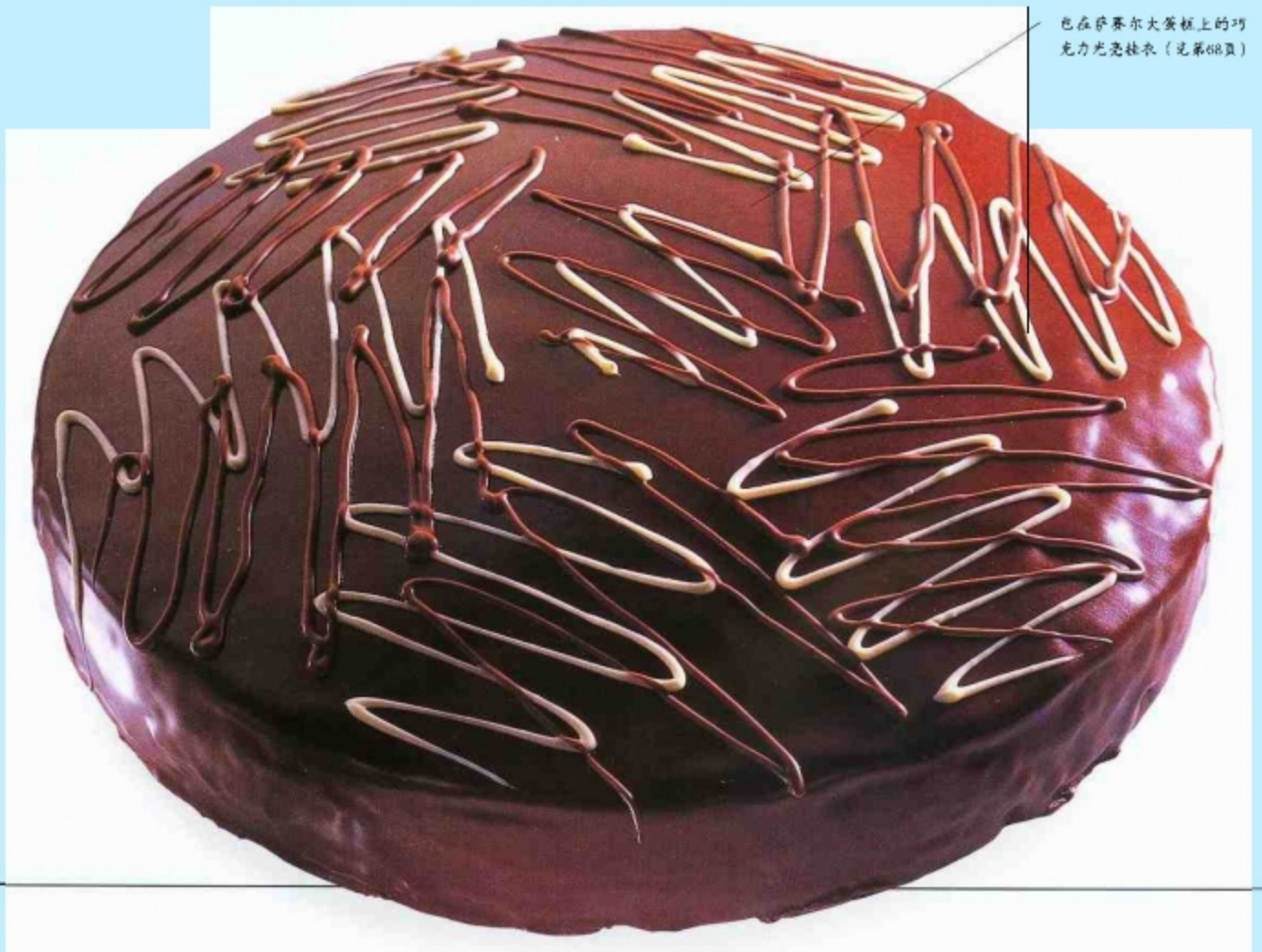
玉米粉2汤匙
冷水2汤匙
血橙汁300毫升，现用现榨
调味用糖，可选用

1 玉米粉和水倒入碗中，和成光滑面糊。

2 橙汁倒入厚底小锅中，拌入玉米面糊。

3 烧开熬煮，不断搅拌。必要时加糖调味。味酱做好后立即上桌食用，效果最佳。

数量：
300毫升



包在萨赛尔大蛋糕上的巧克力光亮挂衣（见第68页）

巧克力饮料类

“先生”，五十多年前，贝尔理女修道会巡视团的高层人士达利斯特尔夫人对我说，“每当你想要做一杯真正的好巧克力时，就应该提前一天做，用瓷咖啡壶做，让它定形。放置一夜可以使它更浓，使它具有天鹅绒般的质地，从而质量更佳。我们的上帝对这一小小的讲究不会怪罪，因为他自己本身就是万物之中最完美的。”

——J·A·布里拉-萨沃林，《美食生理学》，1825年

维也纳热巧克力

这种美味的饮料使人想起奥匈帝国的光辉时代，当时的维也纳是全欧洲最富活力的城市。

配料

二次稀奶油150毫升
牛奶900毫升
细白糖3汤匙
黑朗姆酒或法国白兰地1汤匙
大陆普通巧克力150克，细细切碎
（见第28页）

1 奶油稍加搅打，待用。

2 牛奶用大锅加热，将要烧开时离火，拌入糖、朗姆酒或法国白兰地，留出一汤匙之后的全部巧克力。

3 用勺舀出，分装成4杯，每杯上面加一团奶油，撒上预留的巧克力。

变化做法

不用奶油，拌入一撮磨碎的丁香和半茶匙磨萨约皮粒。

数量：4客

巧克力浮冰激凌

在药铺兼卖苏打水的年代，这是他们最受欢迎的一种饮料。对于今天的人们来说，也许口味太重了一些，不过偶尔为之或者用作提神，它还是无可匹敌的。

配料

牛奶300毫升
麦芽饮料粉2茶匙
饮用巧克力2茶匙
巧克力或香草冰激凌4茶匙
巧克力冰激凌2勺

用混合器将牛奶、麦芽饮料粉、饮用巧克力、4汤匙冰激凌混合，分装入2个高脚杯中，各舀入勺巧克力冰激凌，浮在表面。

数量：2客

冰块巧克力

按照这一食谱可做出“列日咖啡”：加入1勺香草冰激凌或者巧克力冰激凌，上面添上一层打好的奶油，再洒上肉桂或是可可粉。

配料

砂糖250克
净水300毫升
可可粉60克
速溶蒸馏咖啡粉2茶匙
牛奶1.25升

1 砂糖加水在小火上溶化，然后烧开并煮3分钟，搅着拌入可可粉和咖啡粉。

2 放置一旁冷却，然后放入冰箱冷藏待用。

3 取50~90毫升装入杯中，表面加入牛奶。上桌时使用冰过的杯子并加入冰块。

数量：4~5客

咖啡加巧克力

巧克力和咖啡的密切关系是众所周知的。巧克力配餐后咖啡无人可以拒绝。热牛奶咖啡的牛奶泡沫上再洒上些许巧克力或者可可粉，可以使它更醇厚富丽。磨细的咖啡里加上一撮可可，不论使用什么咖啡壶，都会增强其口味。至于餐后的特别小食品，可以在热饮料中加一小片巧克力，顶上是一层新鲜的热咖啡，再加一勺白兰地，最后再来薄薄一层奶油。上桌时不要搅拌。

插在奶油上的巧克力小扇形花饰，是最后一项豪华的点缀

维也纳热巧克力，一种温暖无比的饮料，含有醇厚的普通巧克力、奶油、牛奶，以及微黏的一点露酒。

浮在表面的一团冰激凌，正是这种饮料得名的缘由

巧克力浮冰激凌，原本是冷饮柜的典型饮料，可谓是“脑筋动了”的一种巧克力饮法。

孟泰苏玛

又日傍晚，也许就在室外，大餐之后小饮几口这种饮料，可谓美哉。

配料

牛奶600毫升
砂糖1汤匙
大陆普通巧克力90克
肉桂1/8茶匙
多味果1/8茶匙
淘甘酒5汤匙
白兰地或中巴度斯苹果酒90毫升
擦碎柠檬皮1/2个
糖浆

1 牛奶、砂糖、巧克力、肉桂、多味果一起慢慢加热，不停搅拌，直至混合均匀，离火，放置一旁冷却。

2 牛奶混料倒入鸡尾酒搅拌器内，加入其他配料搅拌，然后分装于4杯中，以极冷的温度上桌。

数量：
4鸡尾酒杯

亚历山大白兰地

可可香草甜酒是一种流行的巧克力味露酒，用于众多的异国风味鸡尾酒调合，含有奶油的部分品种，在餐后饮用最佳，或者用于圣诞节聚餐时代替鸡蛋浓啤酒。

配料

冰块若干
白兰地125毫升
可可香草甜酒125毫升
二次稀奶油125毫升
新磨碎的肉豆蔻

冰块、白兰地、奶油可可、二次稀奶油倒入鸡尾酒摇拌器内彻底混拌，然后挤滤满入鸡尾酒杯，各杯上面撒上少许粉，立即上桌。

变化做法

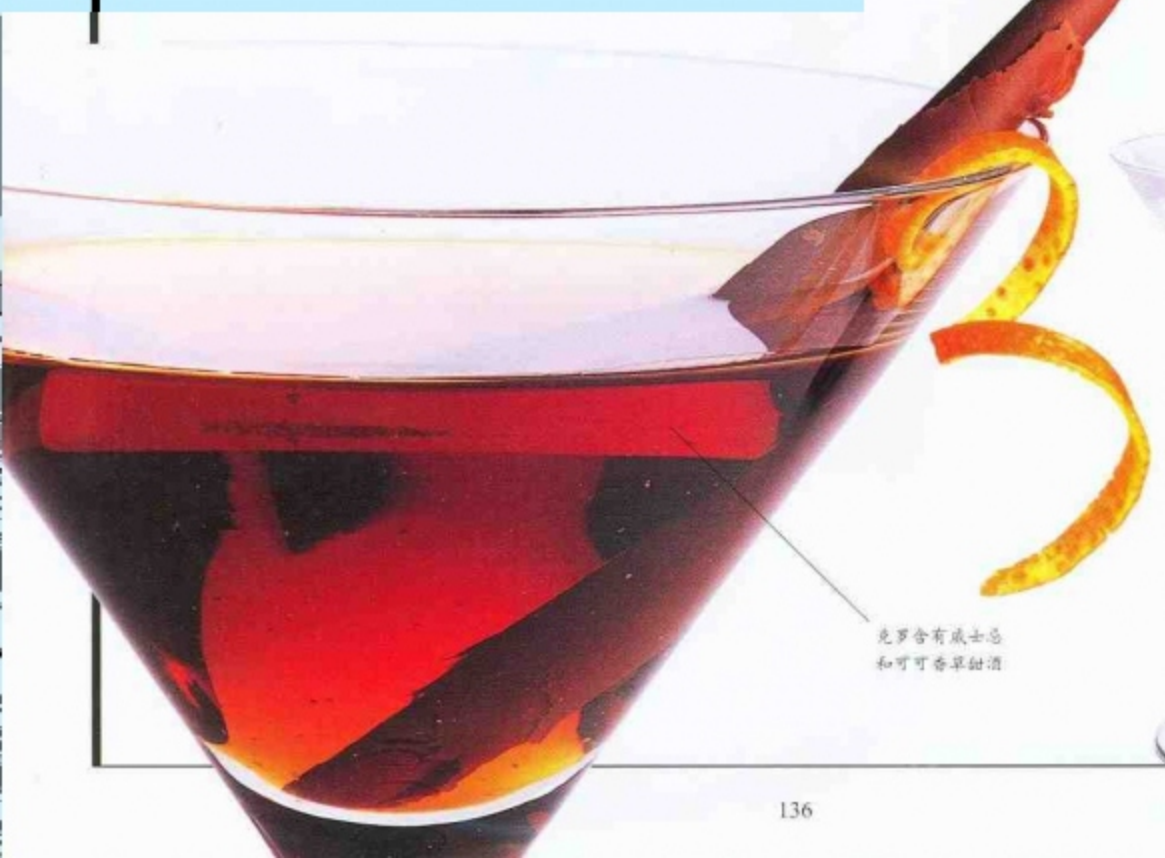
纽瑞耶夫：等量伏特加和无色可可香草甜酒。

芭芙洛娃：等量伏特加和无色可可香草甜酒以及奶油。

普希金：等量伏特加、杜松子酒、可可香草甜酒。

克罗：等量威士忌或波旁酒、可可香草甜酒，以及一点橙子糖浆。

数量：
4鸡尾酒杯





克罗含有威士忌和可可香草甜酒

纽瑞耶夫明具俄罗斯情调