

鉴赏与品味系列

巧克力 鉴赏手册

Chantal Coady 编著

上海科学技术出版社·香港万里机构

*The
Chocolate
Companion*

A Connoisseur's Guide

巧克力鉴赏手册

《巧克力鉴赏手册》以一种独特的方式，拾遗带来了世界上最精美的巧克力，这些巧克力是市面上那些精有若气的或大众化的产品所不能比拟的。

在美食家看来，巧克力制作之精微复杂，绝不亚于优质葡萄酒的制作。徜徉于本书，你可以在巧克力的盛产王国巴西发现小豆蔻和耶尔·格雷（Earl Grey）这般珍贵的异国风味。你也可以欣赏到罗伯斯·林克斯（Robert Link）这样的工艺大师们制作的丝滑般柔滑的、香浓美味的巧克力，更说到独创的、瑞士传统的斯布隆里（Sprüngli）巧克力。

本书为你揭开了优质巧克力生产艺术的神秘面纱，指导你了解巧克力的制作工艺是如何影响它的风味和质地的，让你真正懂得如何去鉴赏新鲜的特拉伏德巧克力，以及其他一些精致美味的巧克力制品。

本书对所提到的每一种巧克力都进行了细致的分析，并配有精到的试味点评、特色产品的详细介。以及购买渠道的介绍。在本书目录中所出现的巧克力品牌都是极其相关的品牌。因此，如果你是一个正在搜寻新口味的巧克力爱好者，或者你正在寻找送人的礼物，那么这本《巧克力鉴赏手册》是一本必需的指南，它以简明的形式，向你展示了世界上最优质的巧克力。

作者简介

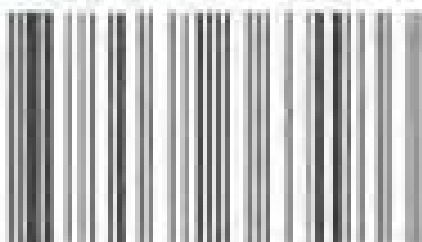
Chantal Couderc 尚塔尔·库迪欧经营着伦敦最佳质的巧克力专卖店——洛可可（Rococo）专卖店。这个店是始于1963年创建的，目的是为优质巧克力提供一个销售场所。1991年，她与同事一起创办了巧克力协会，致力于提高人们对优质手工制作的巧克力的认识。尚塔尔为追求巧克力的高品质不遗余力，你经常可以在南美洲的丛林里发现她的身影，她深入其中是为了寻找最好的可可豆。她同时也是《巧克力：神仙享用的食品》一书的作者。

使你别具气韵，教人印象难忘

美食与品味系列



ISBN 7-5325-6318-X



9 787532 363186 >

定价：58 元



上海科学技术出版社·香港万里机构



巧克力 鉴赏手册

Chantal Goody 编著







上海科学技术出版社·香港万里机构

Original title : The Chocolate Companion
Copyright © 1995 Quintet Publishing Ltd.
All rights reserved.

This book was designed and produced by Quintet Publishing Ltd.
6 Blundell Street, London N7 9BH, UK

巧克力鉴赏手册

© 2001 by Wan Li Book Co., Ltd and Shanghai Scientific & Technical
Publishers. Published by arrangement with Quarto Publishing Plc.

鉴赏与品味系列

巧克力鉴赏手册

编 著 者 : Chantal Coady
创 作 总 监 : Richard Dewing
设 计 : Simon Balley
高 级 编 辑 : Laura Sandelson
编 辑 : Jane Swarbrick
编 辑 助 理 : Clare Hubbard
摄 影 : Paul Forrester
中文版译者 : 葛 宇
中文版编辑 : 何丽川

出版者 : 上海科学技术出版社 · 香港万里机构

发行者 : 上海科学技术出版社
上海瑞金二路450号

承印者 : 中华商务彩色印刷有限公司

出版日期 : 2001年12月第1版

版权所有 · 不准翻印

ISBN 7-5323-6318-X/TS 557

目录

序言 6

第一部分

巧克力的故事 7

巧克力的制造 16

巧克力的类型 23

黑巧克力·牛奶巧克力·白巧克力·有糖型巧克力·夹心巧克力

第二部分

巧克力名录 32

小型手工制作商 33

中等规模制作公司 126

大规模制作公司 153

序 言

我把我的大半生的精力投入到巧克力的事业中，当尚塔尔·考迪 (Chantal Coady) 邀请我为她的书写序言时，我感到非常荣幸。尚塔尔·考迪是我的一个朋友，我确信，在巧克力已成为一种风靡世界的食品之际，她所写的这本书可以满足所有巧克力爱好者的期望。

巧克力是一种绝妙的产品，它拥有如此众多的优秀品质：首先，它含有丰富的镁、钾和维生素A以及可可碱，因而具有高能量。可可碱是一种健康的反镇静成分，可以提升人的精神，增强兴奋性，驱除心中阴霾。其次，高品质的巧克力对美食家而言是一种诱惑，巧克力的质量取决于可可豆的产地，巧克力涂层的生产 and 优质的夹心的生产。

为了满足不同口味的需要，达到令人满意的效果，如同其他领域的艺术品一样，巧克力也有严格的规则要求。

我坚信，做任何一件伟大的、美好的事情，如果没有热爱和激情，那么就不可能获得成功。

制作一个好的作品并非一件容易的事。我追求最优质的产品，拒绝平庸之作。正因为如此，我已经付出了许多。

尚塔尔·考迪为撰写此书倾注了大量的心血，这是一本非常有价值的书。我希望她成功。

最后，再次呈上我最衷心的祝贺和最诚挚的祝福。

罗伯特·林克斯 (Robert Linxé)

巴黎

1995年3月

巧克力的故事

今天，当人们在品尝享用巧克力的时候，很少有人会把这种美味的食品与墨西哥土著阿兹特克人(Aztec)联想到一起，也没有人会想到它是通过屠杀、流血冲突和残忍的殖民开拓传入16世纪的欧洲的。



1519年，以西班牙国王的名义，狂妄的征服者荷南·考特斯(Hernan Cortes) 仅仅带着几百个人、一些马匹和火枪，登上了韦拉克鲁斯(Vera Cruz) 海岸线。在到达阿兹特克首都泰诺克提特兰(Tenochtitlan) 后，他们被他们在当地发现的文明震惊了。尽管这样，仅仅两年以后，凭着西班牙式的冷酷无情、高超的军事技术、一些英雄主义和相当的运气，他们杀害了成批的当地土著居民，掠夺了他们的财富，许多世纪的古老王国支离破碎。无论阿兹特克的神话故事是如何预测其最后的灾难，事实上西班牙人已经使阿兹特克的蒙特祖马(Montezuma) 王朝的血腥统治划上了句号。

经过一番血腥的掠夺以后，考特斯等人彻底毁灭了阿兹特克的古老文明，但他们却带着大量的对这种文明的认识，离开了残垣断壁的泰诺克提特兰(Tenochtitlan) (如今的墨西哥城)。这其中，尤其吸引他们的是 一种被称作“巧克力(xocolatl)”的奇怪的饮品。那时考特斯打算把这种饮料的自制方法引荐到查理五世的宫廷。在此之前，哥伦布曾把可可豆和这种饮料的阿兹特克制作方法介绍给他的庇护人费迪南(Ferdinand) 国王和伊莎贝拉(Isabella) 王后，但当时的达官贵人们都不喜欢这种苦涩的、充满泡沫和辛辣味的饮料，他们的注意力很快被印第安土著圣·玛利亚的新发明所吸引，但在20年以后，考特斯在这种饮料中加入了一些糖和香草，并在查理五世及其朝臣面前添油加醋地描述了蒙特祖马人的古老传说。据称，他们在喝完这种神圣的饮品后，

会把金子制作的酒杯抛入湖中。利用这种方法，他抓住了国王及王臣们的想像力，成功地推荐了这种带有几分融化巧克力特性的饮料，从而在巧克力生产和消费历史，开创了一个新的纪元。

在那些豪华盛大的宴会的最后，考特斯以纪念阿兹特克国王蒙特祖马的名义，品尝的盛在金制高脚玻璃杯中的巧克力——当时称作“遭克力(xocolatl)”，与如今我们所熟知的巧克力完全不同。照字面上的意思，“遭克力(xocolatl)”是指带有苦味的水。如果你有机会品尝到可可粒(可可豆中间的肉)，你就会明白这种称谓是多么地贴切。阿兹特克人

把番椒、丁香和桂皮，混入经过干燥、烘烤并且磨过的可可粒中，再加入玉米粉作为基本的乳化成分来吸收其中的可可脂，用这种方法制成了遭克力(xocolatl)。

在那些礼仪盛会上，巧克力的需求量是相当大的，常常一个晚上就需要上千壶这种饮品。这种壶装的饮料是用加工过的成块的可可豆——一种粗制的巧克力块做成的。在西班牙的史书上清楚地记载着蒙特祖马人把这种巧克力当作使人兴奋的催情药。当时妇女只是贵族和主人的附属品，她们是没有权利喝这个的，只有男人才能享用这种珍贵的煎汤。

当时，这种巧克力饮料是贵族们的奢侈品，它是一种“液体黄金”，因为当时可可豆作为货币流通，4粒巧克力豆可以买回一只兔子，10粒巧克力豆可以买个女人回去过夜，而100颗巧克力豆可以买到一个奴隶。既然可可豆粒这么值钱，那么在哥伦布发现美洲大陆以前，一些骗子把可可豆壳挖空，在里面塞上泥土作为货币流通，也就不足为奇了。大约自公元1200年以后，可可都是由受阿兹特克人统治的玛雅人(Maya)种植栽培的。他们的可可只在温暖、潮湿、低洼的尤卡坦半岛(Yucatan peninsula)及其以西地区出产。据植物学家考证，最早的可可树要追溯到大约4000年前，它们生长在亚马孙河(Amazon)和奥里诺科河(Orinoco)盆地的热带雨林中，是一种野生植物。7世纪时，迁徙到尤卡坦半岛的玛雅人最早开垦并栽培了可可树。当时阿兹特克人对隶属于他们的部落施行的是一种封建制度，所有的税都用可可豆的形式缴纳。



蒙特祖马皇帝

商业开发

最初，考特斯和他的那帮人马去墨西哥是为了寻找黄金之国，尽



墨西哥人正在制作巧克力(xocolatl)——一种用可可豆制作的饮料

尽管在阿兹特克国库中有大量的黄金，但这与他们梦想中的财富还有距离。当考特斯看到可可豆被作为交换货物的媒介，由可可豆制作的饮品被阿兹特克人作为滋补品和催情药的情形时，他起了商业开发这种“液体黄金”的念头。因此，考斯特建立了很大的可可种植园，从墨西哥到特立尼达岛(Trinidad)和海地(Haiti)。据说，在一次回西班牙的航行中，他又在一个离西非很远的小岛上首次种植了可可树。正是从这个地方开始，到1879年，可可树的栽培和种植传播到了黄金海岸(the Gold Coast)。直到现在，拉丁美洲和西非仍然是可可种植的主要地区。

当西班牙人最初在美洲大陆开拓殖民地的时候，大量的当地土著人口因受到西方疾疫的侵袭而死亡。结果是，那些剥削利用当地印第安人，把他们作为苦力使用的西班牙人，面临着日益减少的土著人口和由此产生的劳动力危机。这些殖民者不得不从其他途径招募些新的劳动力。这时，大量的非洲奴隶替代了这一角色，成为可可种植地和美国其他地区迅速成长的制糖工业的重要劳动力。尽管这样，在17世纪和18世纪，巴西(Brazil)和委内瑞拉(Venezuela)一直存在着劳动力短缺的问题。

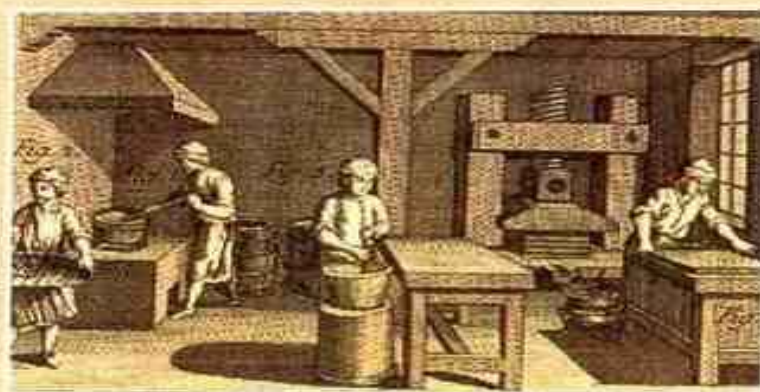
其他一些重要的可可豆产区有秘鲁(peru)和加勒比海盆地(Caribbean basin)。但从一开始起，这些地区出口到西班牙和墨西哥的可可豆就很容易受到税收的影响。同阿兹特克人一样，西班牙国王的征税也非常高。

自欧洲人发现可可后的数百年间，在很大程度上这种巧克力饮料的制作一直是西班牙宫廷的专利，因为它价格非常昂贵，所以无论是在新世界还是在西班牙本国，只有那些贵族阶层的人才买得起、享用

得起。17世纪的前半世纪，这种垄断逐渐被打破。这与西班牙哈普斯堡皇室（西班牙的哈普斯堡查理一世曾经是神圣罗马皇帝）很有关系。他们把这种饮料的信息传播到德国、奥地利、弗朗德勒（Flandres）、随后又传到法国。1606年，意大利人安东尼·卡勒提（Antonio Carletti），在去美洲西班牙领地旅行时把巧克力带回意大利。对于巧克力，人们的褒贬不一。在那些巧克力已建立起声誉的国家，巧克力被看作是一种有益健康的饮品，尽管据早期的英国资料记载，药草商约翰·帕金森（John Parkinson）把它称作“适于贪食者的清洗液（a wash fitter for hogs）”。人们的意见很快发生了变化。今天，在品尝过1640年的那种由可可豆、糖、肉桂、红辣椒、丁香、洋苏木（茴香的一种）和八角组成的混合物后，很少有人能不同意这种早期的评论。甚至有过这样的报道，海盗们把可可豆抛进加勒比海，因为他们相信可可豆能给船动力！

欧洲的风味

1660年，继奥地利的安妮（Anne）女王（当时奥地利是西班牙的殖民地）嫁给法国国王路易十三之后，匈牙利和波西米亚女王玛丽亚·特蕾西亚（Maria Theresa）与法国国王路易十四，即太阳王（the Sun King），结为姻亲，确保了法国-西班牙联盟。她特地从西班牙带来女仆在她的房间里为她制作巧克力。女仆被戏称为拉·莫里娜（La Molina），这个名字来自于阿兹特克的用来把巧克力敲打起泡的称作莫里尼罗（molinillo）的棍棒。只有那些内殿的侍臣才有可能在“每天早晨的接见”（一种在床上用的早餐的简称）中被邀请分享一杯巧克力。另一个王朝政治的大变动发生在1711年，当时神圣罗马皇帝查理六世，把宫廷从马德里迁到了维也纳。同样，宫廷也把西班牙人对巧克力的喜好带到了维也纳。在维也纳，一杯醇厚的巧克力饮料外加一杯冰水的吃法闻名



从德岁的百科全书插图，图上显示早期的可可豆的烘烤和研磨过程



“巧克力女孩”，取自瑞士画家让·艾蒂安·利奥塔尔(Jean Etienne Liotard)的作品

下世。后来产生了著名的萨克大蛋糕(sachertorte)——一种杏仁果酱馅巧克力奶油蛋糕。

大约在1650年，巧克力来到伦敦。在开明君主查理二世统治时期，发展非常迅速。它在当时

被认为是一种营养饮品。佩皮斯(Pepys)在他

1661年4月24日的日记里提到巧克力

可以用它解除国王加冕礼后的

宿醉。国王的主治医师之一，亨

利·斯塔布斯(Henry Stubbe)，也写了

巧克力的一些优点，他指出即使在那时

也有两种巧克力存在：普通的和上等的。

上等巧克力可可含量高，糖分少。

到了17世纪60年代，巧克力中的香

料添加量越来越少。作为西班牙和英国宫

廷的一种饮品，尽管含脂量还相当高，但它与现代概念的巧克力越

来越有相似之处。在西班牙，1盎司巧克力，2盎司糖和8液量盎司水

经过混合，加热，然后搅打形成泡沫，做成这种饮料。事实上，现

代西班牙的宝石(a la piedra)巧克力——一种片状的经过细磨的饮用

巧克力就含有玉米粉和米粉，这与阿兹特克人对巧克力进行调味一

样。在法国，常用牛奶代替一半的水，而英国巧克力制作商有用牛

奶的，也有用鸡蛋的。

18世纪，欧洲的巧克力消费量迅速增长。

18世纪初期，在英国，

因为对巧克力征税很

重，所以只有有钱人才

买得起，才喝得到。任

何想要逃避纳税的人必

定会受到严厉的惩罚，

要交大量的罚金、或者

被投入监狱。这样一

来，就像阿兹特克时代

一样，毫无疑问会有掺

假行为产生。人们常常

把淀粉、可可壳甚至砖

粉混入可可粉中。遗憾

的是，在有些国家，即

使是今天，仍然有部分



18世纪后期，孩子们在享用热巧克力饮料

条形码标示为巧克力的产品中，只含有不到15%的可可固形物。在其他类型的产品中，这种欺骗行为是不太可能存在的。我希望通过一些正当的途径，提高消费者的认识，尽量减少在巧克力中掺大量糖或其他一些非可可产品，却用巧克力的名义销售的现象。

尽管一开始税收很高，但巧克力凭着它特有的魅力取得了胜利。到1852年，英国殖民地的可可税从每磅2先令(24美分)降到每磅1美分。这其中部分原因是因为基督教教友派贵格会(Quaker)的企业家们极力推荐，力陈巧克力的优点，还有部分原因是由于进口量增加。1850年，英国的可可进口量为1400吨，而至19世纪和20世纪交会之际，这一数目翻了近乎9倍。如今巧克力已经非常普及，普通人都能够买得起可可和巧克力饮料。很多早期的可可业的企业家的名字如今已经家喻户晓：赫尔希(hershey)、卡德布瑞(Cadbury)、弗莱(Fry)、朗特瑞(Rowntree)等等。他们的成功也归功于瑞士的一些先驱发明家，如采勒、苏查德(Suchard)、彼特、耐斯特、林特和托布勒(Tobler)等。

瑞士巧克力工业之父



弗朗索瓦-路易·采勒
(Francois-Louis Cailler)



丹尼尔·彼特
(Daniel Peter)



亨利·耐斯特
(Henri Nestle)



罗德尔夫·林特
(Rodolphe Lindt)

美国市场

大企业操作是美国巧克力工业的一大特征，巧克力最早出现在北美洲似乎是在18世纪中期。可以肯定的是，生产巧克力的第一个工厂是詹姆斯·贝克 (James Baker) 博士和约翰·汉侬 (John Hannon) 博士于1765年在麻萨诸塞州建立的。贝克的孙子瓦特 (Walter)，在1780年创建了瓦特·贝克公司。直至今日，在美国，贝克斯 (Baker's) 这个名字就意味着优质巧克力。然而，在西海岸，这一地位却属于吉拉尔代利 (Ghirardelli)。多美尼克·吉拉尔代利 (Domenico Ghirardelli) 最初是给那些追随淘金热的人卖杂货的小生意人，后来专门从事巧克力的买卖。到1885年为止，他在加利福尼亚州的巧克力制造厂，每年进口的可可豆量达到200吨。直到今天，吉拉尔代利厂场建筑仍然是一个著名的游览胜地，在那里，一种老式的巧克力生产

设备仍在使
用。

但在美
国，最著名的
还属夸克·米
尔顿·赫尔希



目前市场上供应的吉拉尔代利牌苦甜型巧克力和可可

(Quaker Milton Hershey) 的巧克力。事实上，赫尔希最初是东海岸的焦糖大王，并没有从事直接与巧克力相关的事业。也许是受到1892年举办的世界哥伦布博览会 (为纪念哥伦布发现新大陆400周年) 上巧克力展台的影响，他决定把巧克力做成点心。他以100万美元的价格买掉了焦糖厂，以坐落在英国伯明翰的卡德布瑞的伯维勒 (Bournville) 厂为原型，在赫尔希维勒 (Hersheyville) 建立了一个农庄和制作巧克力块的工厂。赫尔希是一个想像力极其丰富的实业家，他提出并开发了杏仁牛奶巧克力，并且第一个尝试利用固态的植物油脂来提高巧克力块的熔点。这样在美国夏季炎热的气温下仍然能销售巧克力，甚至在第二次世界大战中，巧克力作为战士的日常给养，每天都运送到军队中去。正是由于提高了巧克力的熔点，使巧克力能够方便地贮存和运输，人们可能会宽恕在巧克力中添加植物油脂这种革新方式。尽管欧洲，尤其是英国的那些巧克力巨头，对这种做法并不推崇。

欧洲的发明

美国人利用了与欧洲工业革命同步出现的大量的技术革新。对巧

克力来说、最为关键的发明是范·豪尔顿 (Van Houten) 的可可压榨技术。这一技术在1828年被荷兰国王威廉一世 (Wilhelm I) 同意授予专利权。在范·豪尔顿之前、狄德罗的百科全书中列举了一种相似的装置、有一个很大的木制螺杆、据载、人们用它来把可可油从可可豆液块中压榨出来、留下可可粉。但



罗德尔夫·林特的精磨机器

只有范·豪尔顿才有商业头脑、为这种发明申请了专利。早在可可刚出现在欧洲时、那时范·豪尔顿还没有发明压榨设备、荷兰和其他一些低地国家就已经开始从事可可的生产。那时在这些国家发展了一种新工艺 (加入碳酸钾来使可可制品更具光泽、也使可可可在牛奶或水中的分散效果更好)、这一技术使荷兰的巧克力制造业走在世界前列。英国人最初似乎对这种发明感到吃惊、因为他们相信可可油是可可的一个非常重要的营养成分。但很快、他们就从荷兰购买了仪器、并打着“纯正地道的可可精华”的旗号、销售经过精制的可可粉。

此后不久、一些制造商就开始生产可食用的巧克力。有很多人声称是自己第一个想到把压榨出的可可油和可可粉重新混合起来做成巧克力固体块的。现在回想起来、仍然觉得很奇怪、为什么范·豪尔顿的发明会在最早的巧克力固体块出现之前、因为完全可能不把巧克力脂压榨出来就制成食用巧克力。1842年卡德布瑞的第一块法国食片型巧克力出现在市场上、当时售价为2先令一条。在此之前、可可已经作为一种配料添加到其他一些蜜饯中去、但那时牛奶巧克力还没有出现最后是瑞士人想到这个主意的。当时亨利·耐斯特正在尝试用炼乳与他的公司生产的谷类食物相配做成早餐食品、他的伙伴丹尼尔·彼特 (Daniel Peter) 则尝试把这种新形式的牛奶与可可、可可脂和糖混合起来、这样做成的产品以“彼特斯 (Peter's)" 的品牌销售。这一产品成为欧洲牛奶巧克力的基准、并且这个地位保持了很多年。

贵格会实业家

卡德布瑞家族是四个最大的贵格会家族之一 (其他三个分别是弗莱家族 (Frys)、特瑞家族 (Terrys) 和朗特瑞家族 (Rowntrees))。最初从事可可业是因为他们认为可可有益于健康、可以解除荷兰杜松子酒对人

体的危害。这些家族在扩大可可和巧克力的消费层面方面作出了巨大的贡献，使巧克力不再局限于富人和贵族食用，而成为一种大众食品。这种饮料被当作有益健康的“增强肌肉”的物质而加以宣传，当然也少不了它在历史上一直作为滋补品的宣传。这在现在听起来虽然有些



——一则早期的弗莱牌纯可可广告

古怪，但似乎是一种很有效的宣传。贵格会实业家的另一个很重要的贡献，是为他们的工人提供规范的工作环境，并提供住房。这是他们在社会上谋取更多的公正和人道的运动的一部分。作为独立于教堂之外的非国教教徒，贵格会成员们被当时的大学机构所排斥，也不准进入医学界和法律界，工业为他们无穷的精力提供了另一条出路，而随后获得的巨大利润被用来传播贵格会的观点，并进行更大规模的劳动力改革。具有讽刺意味的是，他们所获得的利润的大部分来自于西非奴隶种植的可可。1908年一名记者指出了这一矛盾，由此拉开了一场著名的诽谤案审判序幕。卡德布瑞最终以可笑的 $\frac{1}{4}$ 便士的赔偿款赢得了这场官司。但最重要的是，这事件最终导致了种植业的工作环境的改善。

巧克力的魔力

从19世纪末期到现在，在西方国家，巧克力已经成为社会各阶层日常文化的一个不可缺少的部分。一提到这个词，人们就会在脑海中浮现出温暖、舒适的景象，即使在战争期间也不例外。从18世纪90年代的布尔战争到前后两次世界大战，军队和人民的信心就是靠巧克力的定量配给来保持的。在阅读罗尔德·达厄(Roald Dahl)的《查理和巧克力工厂》时，谁会在读到饥饿的查理·布克特吃奶油巧克力软糖时而不感到同情，谁又会在读到查理继续进行对巧克力的探索旅程，并最终在威利·旺卡(Willy Wonka)的神奇的巧克力世界中心取得胜利而不感到动情呢？

巧克力的制造

可可树

瑞典博物学家林耐 (Linnaeus) 把可可树归为可可属 (*Theobroma cacao*)。这种拼写暗指巧克力能让一个非常理性的科学家动心，因为“*Theobroma*”的意思是“神的食物”——确实没有比这更呆板的称呼了。也许林耐想到的是阿兹特克宗教礼仪的神秘色彩，令人难忘的矿物质成分表，甚至它的所谓能增强性欲的品质。如果他能预见到现代年轻人大肆地吃着含糖的巧克力块，不知道他会给它起个什么名？

可可树 一种亚马孙雨林土生的植物，生长在赤道以北或以南纬度20°的热带。使它茂盛生长的前提是阳光充足，气候温暖，但可可树幼苗却必须避开太阳的直射；而且最重要的是不能遭受刮风。在加勒比海种植可可树的一个大问题，是这一地区经常会受到飓风侵袭。这样的飓风刮一天就能使可可树在一年中颗粒无收。现代化种植过程中，常常把成排的可可树与椰子棕榈树和香蕉树混种在一起，以寻求庇护；同时这也具有限制可可树高度的作用，使树高不超过6米，收获起来更容易。



成熟的可可豆荚

在有利的种植条件下，可可树一年四季均能开花、结果。只有很小一部分花，大约是千分之十能结出含种子的豆荚——果实，即我们所称的可可豆。可可豆荚外形类似于小型的橄榄球，可以长到30厘米长和12厘米宽，当成熟时，颜色变成深红色或黄色。出于商业的目的，可可豆一年收获两次。第一次从雨季结束开始，一直持续到干旱季节的开始。第二次收获产量比较少，大概在下一个雨季来临之际。收割时，必须很小心地用弯刀把可可豆荚从树上割下来，确保不伤到树。因为这个时候，树皮上一个很小的切口都很容易招致病虫害的侵袭。这是一种劳动力密集型的工作，通常报酬很低。

收获的果实

切并收割下来的可可豆荚，就可以看到一排排丰满的白色果肉，把这些果肉放在大桶里，进行沉淀发酵。包裹住种子的果肉，发酵后变成乳酸挥发了，剩下发酵过的浅棕色的“未加工的”可可豆，大约有一颗胖杏仁大小，看起来有点像荔枝核。这一过程赋予

世界地图，显示可可的生产国



- | | | | |
|----------|-------------|-----------------|-----------|
| 1. 巴巴多斯岛 | 11. 斐济、萨摩亚群 | 19. 牙买加 | 28. 秘鲁 |
| 2. 伯利兹城 | 12. 加纳 | 20. 爪哇和帝汶岛 | 29. 所罗门群岛 |
| 3. 巴西 | 13. 格林纳达 | 21. 马达加斯加 | 30. 斯里兰卡 |
| 4. 喀麦隆 | 14. 危地马拉 | 22. 马来西亚 | 31. 圣露西 |
| 5. 哥伦比亚 | 15. 海地 | 23. 毛里求斯 | 32. 特立尼达岛 |
| 6. 哥斯达黎加 | 16. 夏威夷 | 24. 墨西哥 | 33. 瓦努阿图 |
| 7. 古巴 | 17. 洪都拉斯 | 25. 巴拿马 | 34. 委内瑞拉 |
| 8. 多米尼加 | 18. 象牙海岸 | 26. 印度-喀拉拉邦部分地区 | |
| 9. 厄瓜多尔 | | 27. 巴布亚新几内亚 | |
| 10. 萨尔瓦多 | | | |

注：此图为原书所有，仅供示意说明可可产地分布用。



从豆荚中取出成熟的可可

巧克力浓郁而独特的香味，类似于葡萄酒制作过程中葡萄的发酵。

在这一步后，在可可豆运输前，还必须进行第二步的干燥。干燥最好在露天进行，有时会用一些可翻转的覆盖物盖上，以防雷阵雨。在有些地区，尤其是那些难以预报雨情的地区，人们也会用炉子来烘烤可可豆，但这也存在一些风险，那就是

因为可可豆很容易吸收异味，所以其香味可能会受到木头烟熏味或其他一些燃料气味的污染。瓦尔胡那 (Valrhona)：法国罗纳河河谷地区



在香蕉叶下对可可豆进行发酵



装在袋中待运的经过发酵和干燥的可可豆

(Rhône Valley) 的一个专业制作者，从来不购买那些用炉子烘烤过的可可豆，因为他认为这种烟熏味非常有渗透力，即使只混入一点点烟熏可可豆，也会把一整批的巧克力的香味毁掉。经过干燥后，可可豆的重量下降到原来收获后的重量的四分之一，这时可以装入50千克的大袋中，待装运。

值得一提的是，如今可可制品，比如咖啡已经成为一种国际贸易商品。世界上大量的产品都是由一些跨国公司生产。正因为如此，只有很少数专业制作者能够对他们所用的可可豆的质素做到完全控制，他们从最好的农场获得最好的可可豆，他们的产品质素和价格都反映了这种商业地位。毫无疑问，如果你购买到这些产品，一定会物有所值。

巧克力工厂

可可豆被运到巧克力工厂后，要经过仔细的清理和分选。有的时候还进行第二次干燥，除去残余的10%左右的水分。然后，就象咖啡一样，要经过焙炒，以增强与完美可可豆应有的独特香味。仍然与咖啡

纳河河谷地区的专业巧克力制作者瓦尔胡那(Valrhona)最初提出“大克鲁(Grand Cru)”这一说法，就是上述概念的衍生，意为出产优质可可豆的种植园。瓦尔胡那的大克鲁巧克力，从原料选择到制作，都经过精心细致的安排，每天都由12个巧克力专家碰面制定混合工艺，确保产品的均一性和高品质。

可可豆经过分拣和焙炒后，用扬谷器筛去外壳，留下可可碎粒，接下来就开始进行重要的巧克力制作工作了。可可粒要经过一系列的



经过粗磨的可可粒

滚筒压榨。在这个过程中，可可豆要经过一两道分离工序。生产高品质巧克力的大型制造商在巧克力制作的最后阶段要额外添加一些可可脂，因此，要经过一道工序：将可可碎粒进行液压压榨，提炼出可可脂。剩下的可可粉饼还可进行进一步的压榨和精炼，做成用于烹调

和饮用的可可粉来出售。尽管经过多次压榨和精炼，大多数可可粉仍然含有一些脂肪。

在其他工序中，可可粒被磨成很细的膏，然后同糖、可可脂、天然香草或人工合成的乙基香



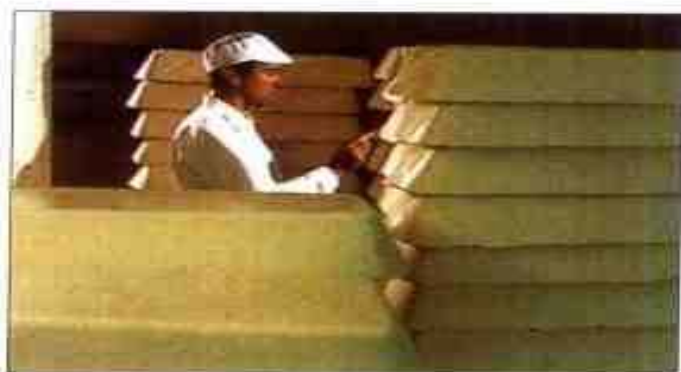
正在精炼的可可液膏

兰素、作为乳化剂的大豆卵磷脂一起放入混合容器混合。在适当的时候，还加入一些牛乳制品。在这一阶段，混合器对巧克力颗粒单独研磨并糅合，是为初磨。初磨得到的巧克力颗粒在50~70微米大小(一微米等于千分之一毫米)，放在嘴里仍然

有粗糙、有砂粒的感觉。为了使巧克力口感更加细腻柔滑，初磨得到的酱料还要经过精磨。这一工艺过程是由瑞士人罗德尔夫·林特(Rodolphe Lindt)在1880年发明的。他发明的机器原型，是一种大型的贝壳状的容器，容器内部是花岗石制的滚轮滚筒，可以把巧克力进一步磨得更细、更光滑，这时颗粒大小在18~20微米之间，口感也不再感到粗糙。精磨过程的另一个作用就是通过与空气的混合，可以带走残留下来的苦味。如果出于商业的目的，一般精磨过程只用12小时。但如果想要精益求精，那么甚至可以用3~4天的时间来进行精磨。最后



正在精磨的巧克力



储藏中的大块的可可脂

一道步骤就是巧克力的调和。这包括把它在 50°C 时彻底融化，使之不能形成可可脂的任何晶型，然后冷却到大约 30°C ，使油脂重新形成结晶，最后再把温度稍微回升一点，这是使巧克力不稳定晶型重新熔化，稳定晶型保留下来。具体的温度取决于巧克力的类型，但最终的结果是使巧克力成品具有醇美滑润的风味，这意味着巧克力更容易装模成型，外表有光泽，容易储藏。

以上所述是最基本的传统工艺。当然在这基础上，还有很多变化。在本书后面的章节中我们会提到很多便捷经济的制作方法。最不同

寻常的是手工制作者，像法国里昂的伯纳淳 (Bernachon)，把所有的过程包括干燥、焙炒、簸筛和精磨，都在自己家里进行。产品的质素却是不容置疑的。

巧克力的成分

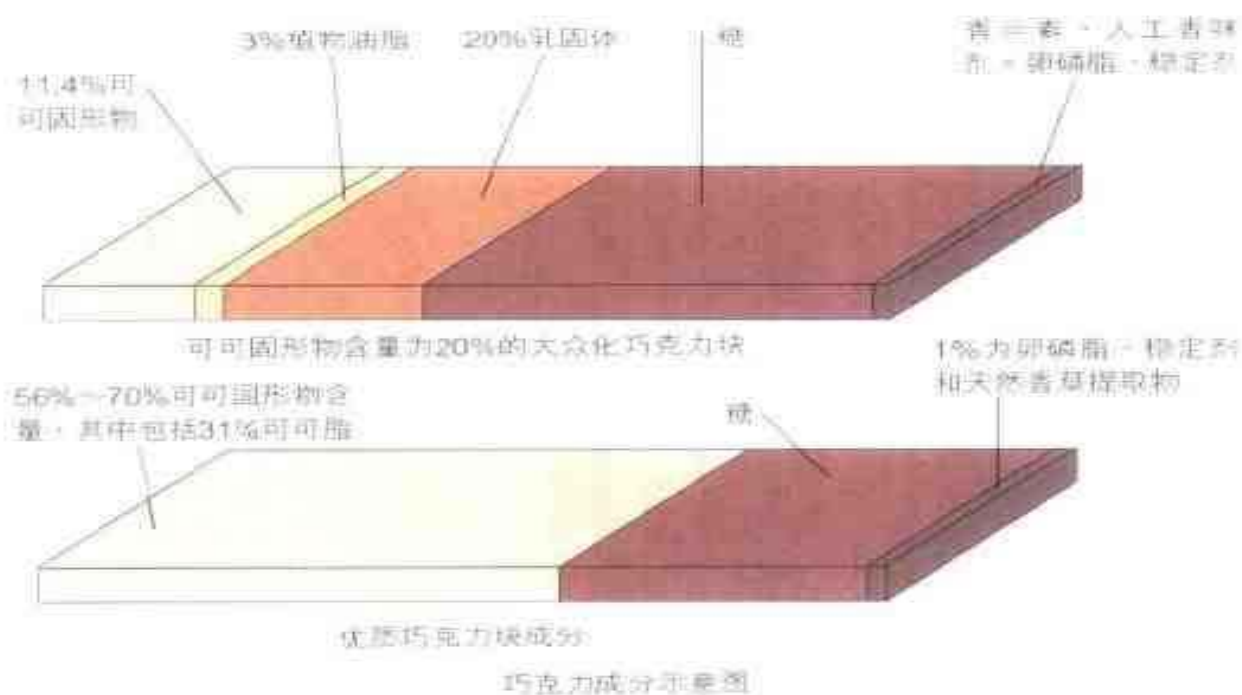
制造黑巧克力的主要原材料有两种：可可豆和糖。可能是由于优质巧克力制造商的大肆渲染，现在流行以巧克力中的可可含量来评价巧克力，好像它是影响巧克力成品质素的唯一因素。然而事实上，高含量的可可完全有可能生产出低质素的巧克力。依我看来，大部分可可含量在85%以上的巧克力味道都不好，最佳的可可含量大约在55%~75%之间。最关键的是可可豆的质素。也许最能体现技巧的是，在一定量的多种混合可可豆中加入多少份额的糖。经济因素的考虑也很可能影响到这一比例，因为糖比可可豆便宜5倍，比可可脂便宜10倍以上。

同咖啡一样，可可豆的种类主要有两种。薄壳的克里奥罗 (criollo，在西班牙语中意指“本地”) 可可豆相当于咖啡豆中的阿拉伯咖啡豆，它代表了产地比较稀少，质地不太坚硬、风味不太浓郁的一类可可豆，其产量最多，占世界总产量的10%。这种可可豆生长在委内瑞拉、加勒比海、印度洋和印度尼西亚。这种小树结着中等大小的带深槽的豆荚，随着成熟，槽逐渐消失，变成细点。

厚壳的佛拉斯特罗 (forastero) (意指“国外”) 可可豆与咖啡豆中的罗拔斯塔 (robusta) 咖啡豆同类。在非洲和巴西大量种植。同样，它也很结实，风味不足，需要剧烈的焙炒来弥补不足，也正是这种高强度焙炒使人部分黑巧克力带有一种焦香味。最好的制造商也在他们的产品中混合了一些佛拉斯特罗可可豆，因为它们能赋予巧克力优良的质地和延伸性。但只有克卑奥罗可可豆才能提供优质巧克力的酸度、平衡度和复杂度。

一般来说，如果黑巧克力中的可可固形物含量在50%以下，那么它的品质不会太好。因为这样的产品要么太甜、要么太油腻，而且要用其他的可可脂风味增强剂（一种比较委婉的说法）来替代一部分可可脂含量。为什么要替代可可脂？一些大规模制造商有各种理由，比如延长货价期、提高巧克力融点。但其中一个理由毫无疑问是出于经济的考虑。因为可可脂被化妆品工业评价为一种独特的脂肪，它的融点正好在人体血液温度以下，是唇膏和其他一些护肤面霜最好的基料。正是可可脂的这个特性，使它入口即化、赋予巧克力独特的口感。这是其他成分无法完全替代的。如果你品尝一些廉价的巧克力块，很可能会有吃多了感到厌烦、太厚太油腻的感觉，这可能是棕榈油、坚果油或其他一些可可脂替代物造成的。可可脂的晶型结构也赋予巧克力与众不同的遇热软化、遇冷硬脆的质地特征，以及它光亮的外观。

可可的固形物含量在50%以下的黑巧克力不可避免会变得太甜。米歇尔·肖顿 (Michel Chaudun)，巴黎的巧克力商人，指出糖对于巧克力就像盐对于其他食物一样，少量的能增加风味，但过多的反而会破坏风味。与蔗糖有关的一个问题，是在不知不觉中，蔗糖已经成为食品



加工业的一个部分。糖的营养价值很少，也并不总是用来作为甜味剂，在一些食品中，它往往是用来提高总体的口感。

自从考特斯把巧克力饮料带入西班牙宫廷后，香草就一直作为巧克力的一种成分，到现在仍然有一些优秀的制造商在使用香草。但自从20世纪初从一些针叶树中发现了乙基香兰素后，大部分制造商都转而使用这种人工合成的调味剂。

除上述配料外，还有一种成分就是大豆卵磷脂。现在几乎所有的巧克力中都含有这种成分。大豆卵磷脂是作为乳化剂和稳定剂在精磨过程中添加进去的，它的主要功能是改善巧克力的质地，保证巧克力的质素。

巧克力的类型

迄今为止，我们对巧克力的讨论集中在黑巧克力上，因为我认为对于鉴赏者来说，在选择真正优质的巧克力时，黑巧克力占了绝对的优势。当然，除了牛奶巧克力和黑巧克力之外，还有其他很多品种。在这一部分我将介绍巧克力的类型。从深色巧克力卡乐(carte)到特甜的奶油夹心巧克力或巧克力软糖，黑巧克力本身有各种类型，它们主要是根据所含可可固形物的不同含量来区分的，可可固形物含量在90%~100%的为口味很涩很差的巧克力，可可固形物含量仅仅为15%的是无法用言语表达的甜巧克力。但是，最关键的技术在于可可豆的调配。如果我们把它与咖啡作个比较，它并不等于你在壶中加入10勺就能得到好味道的咖啡。你所需要的是更佳的风味，而不是更多的咖啡。正是因为这个原因，我把瓦尔胡那的大克鲁巧克力置于众多黑巧克力之首。尽管它的名称可能是市场营销者巧妙地策划出来的，但它始终是一些巧克力制造商一直追求的目标。



法国瓦尔胡那公司出品的黑巧克力、牛奶巧克力和白巧克力老神曲

黑巧克力

大克鲁 (Grand Cru) 巧克力：这个词是法国瓦尔胡那公司在1986年创造的，当初是为他们的瓜那佳 (Guanaja) 黑巧克力取的名，这种巧克力仅用了南美洲的可可豆制作。在那以后，他们还开发了一种加勒比海特立尼塔日欧 (trinitario) 巧克力——纯加勒比 (Pur Caraibe) 巧克力，以及一种用纯克里奥罗可可豆制作的巧克力——孟佳瑞 (Manjari) 巧克力。除此之外，这个公司还有一些牛奶型大克鲁巧克力。不过在我的眼里，这些产品更像是稀有可可的掺和物调配。法语“精美的可可豆 (Cacao fins)”是指上等风味的可可豆像特立尼塔日欧可可豆和克里奥罗可可豆等。大克鲁这个词并不意味着质素的绝对保证，因此要警惕一些廉价的仿冒品，尤其在法国。经验告诉我，价格是唯一的参考标准。

未加糖巧克力 (Brut, FDA称作苦巧克力)：在美国，FDA (Food and Drug Administration, 美国食品及药物管理局) 把这种巧克力描述为不含糖的巧克力，但它可能含有一些天然的或人工合成的调味剂。它通常被用来烹调食物。只有那些狂热的巧克力迷才会喜欢吃这种巧克力。我把所有可可固形物含量超过85%的巧克力都归结为这一类，它们几乎就是味道差的等同词。

特苦型巧克力 (Extra Amer)：我自己把可可固形物含量在75%~85%的巧克力归于此类。我认为这是使巧克力可口的上限。

苦巧克力 (Amer)：我把可可固形物含量在50%~70%之间的巧克力归于此类。所有的大克鲁巧克力都属此类。而那些可可固形物含量比这少的巧克力，甜味会占主导地位。

苦甜巧克力 (Bittersweet) (FDA 35%+)：除非你品尝的苦甜巧克力的可可固形物含量远远高于允许的35%的最低含量，否则的话，无论用哪一种可可豆制作，这种巧克力不会因为它的甜味给你留下深刻的印象。

半甜巧克力 (Semisweet)：在美国有这个叫法，但我从来没有在任何FDA分类方法中碰到这种术语。它介于苦甜巧克力和甜巧克力之间，在英国和爱尔兰随处可见的几种黑巧克力中的一种，卡德布瑞公司出品的伯恩维勒 (Bournville) 巧克力的可可固形物含量大致就在这个范围。

甜巧克力(Sweet) (FDA 15%+)：我一直很惊讶，竟有可可固形物含量如此低的巧克力，因为可可本来应该是巧克力的主体成分。我不清楚那些制造商究竟在里面加了些什么成分。通常黑巧克力是由可可固形物组成，糖在其中是作平衡配料的。瓦尔胡那公司的孟佳瑞巧克力含有64.5%的可可和35%的糖。

考维曲(Couverture)：那些巧克力工艺师和糕点师用来作为原材料的巧克力，法国人称之为考维曲(couverture)。考维曲一词的直译是涂层，具有讽刺意味的是，在英语口语中，这个词同最低档次的蛋糕和饼干(巧克力风味的)涂层是同义词。实际上蛋糕涂层的可可固形物含量非常低，与考维曲是不可同日而语的。考维曲的法国定义是含至少31%的可可脂的巧克力，这一含量大约是我们平常所食用的巧克力的两倍。巧克力工艺师和糕点师选择这种巧克力作为食品涂层，是为了获得光泽的外观，而且它具有速融的特征，容易操作。

一般而言，这种作为涂层用的巧克力在零售商店或超市不太容易看到，只有那些专业制作者才使用它。但如果你很喜欢用巧克力来烹饪食品，或想要自己动手制作巧克力，那么就有必要去寻找一个好的供应商。在我看来，这种作为考维曲的巧克力最好的制作商是法国瓦尔胡那公司。但很多优质巧克力的制造商更倾向于用比利时的卡勒宝特(Callebaut)公司、法国的可可·巴里(Cocoa Barry)公司以及其他像马克斯·费尔克林(Max Felchlin)公司的产品。有些巧克力制造商甚至用可可豆作原料自行生产。

你可以选择用任何一种考维曲，不同制造商提供的选择范围也很大。从我个人角度出发，我更偏爱那些用优质的或风味浓的可可豆制作的考维曲(焙炒不要太过分)，里面加天然香草，精磨时间越长越好，这样可以把残留的涩味全部去掉。



比利时卡勒宝特公司生产的考维曲的品尝样品

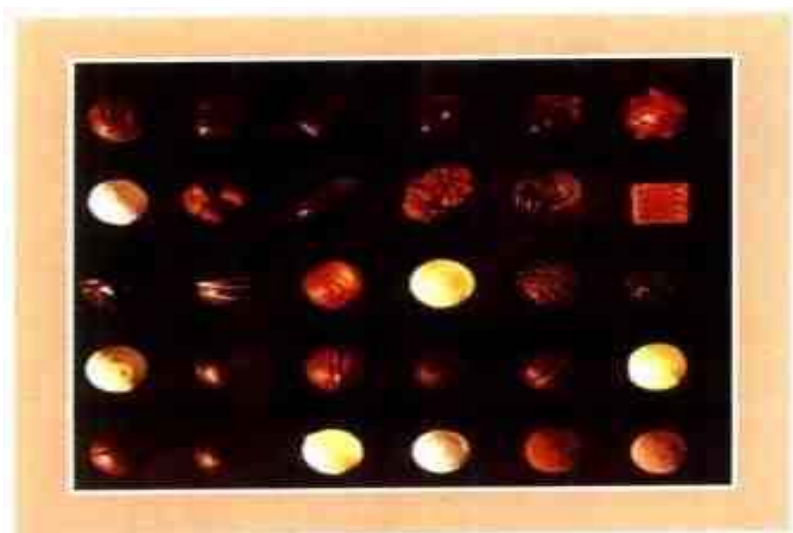
牛奶巧克力

牛奶巧克力最能反映一个国家巧克力的口味。它最初是瑞士人发明的，因此一度是瑞士的专利产品。直到现在一些世界上最好的牛奶巧克力仍然出产于瑞士。相比于黑巧克力，牛奶巧克力的风味要少些微妙之处，而且可可豆的掺混工序也不用那么精确。

根据所用的牛奶制品的种类，可把牛奶巧克力分成两大类。在欧洲大陆，继彼特和耐斯特选择用炼乳后，其他大部分制造商也用炼乳作为配料成分。而在英国和美国，则用一种奶粉和糖的混合粉作为配料。这种配料是利用糖的吸湿性自行干燥而成的，未经过热空气流干燥。这种工艺由于干燥过程中混合奶粉中酶活力的作用而产生一种“泥土味”或“干酪味”，赫尔希牛奶巧克力的独特风味就在于此。

下一段是一些主要制造商生产的牛奶巧克力产品的简介。在优质的牛奶巧克力中，我们要寻找可可味，发现牛奶是如何与可可豆相得益彰的，还有它是否入口即融，并且没有任何油腻的余味。

相比于瑞士牛奶巧克力，比利时牛奶巧克力味道更淡、更甜。最近对利用美国技术生产的科多尔 (Cote d'Or) 牛奶巧克力进行了品尝，其味道几乎呈“泥土味”。在法国，瓦尔胡那公司已经为他们的牛奶巧克力块和涂层巧克力考维曲建立了新的产品标准。法奥淳 (Fauchon) 的首席巧克力工艺师皮埃尔·荷米 (Pierre Herme) 谈起瓦尔胡那公司的希瓦拉牛奶 (Jivara Lactee) 巧克力，认为这是一种极其美妙的巧克力，它甚至能使那些遮遮掩掩的牛奶巧克力爱好者最终忍不住公开他们的喜好。在英国，最典型的牛奶巧克力当属卡德布瑞公司的产品，这是用混合奶粉工艺制作的。销售最好的产品“乳牛”巧克力，不仅没有赫尔希巧克力的干酪风味，还有一种油腻的口感，过多的甜味也让人倒胃口。在瑞士，林特 (Lindt)、苏查得、耐斯特和托布勒 (Tobler) 都是世界著名的生产商。但是，在跨国公司多元化政策体系影响下，现在在这



些巧克力巨头中，只有林特公司仍然只致力于发展巧克力产品。如今世界上优质可可豆的产地越来越小，我不知道这些生产商是否依然用克里奥罗可可豆来制作牛奶巧克力。瑞士牛奶巧克力一度因其芳香风味而闻名于世，但在最近对瑞士牛奶巧克力的品尝中，我发现与瓦尔胡那公司的希瓦拉牛奶巧克力相比，它们的风味也不过如此，林特公司的产品除外。在美国，最具代表性的是赫尔希巧克力。另一个美国巧克力公司是吉拉尔代利公司，以其黑巧克力著称，但它出产的牛奶型巧克力看起来有点像干蜡，口味很甜。

白巧克力

白巧克力由可可脂、糖和牛奶混合制作而成，它的好坏更难区分。当然还是要注意是否油腻感太强，注意是否甜味过多，断面是否光洁。就我个人而言，我很难欣赏白巧克力，只有一些很少的例外。比如当它用作一些水果像草莓或灯笼果(酸浆属)的浸蘸料时，白巧克力可以用来平衡水果的酸味。

有机型巧克力

同现代其他类型的农作物一样，可可的栽培生产通常也离不开杀虫剂和化肥。但种植园园主们最担心的是在潮湿的热带气候下真菌的大量繁殖。对此最好的防治方法是培育强壮的杂交可可苗。但这会对可可豆的风味带来负面影响。如今市面上的有机型巧克力的风味要略逊一筹，原因就是它是用这种杂交可可苗产的可可豆制作的。在英国，绿和黑公司(Green and Black's)已经开发出一系列的有机型巧克力。

在最近的一次去委内瑞拉的旅行中，我碰到一些可可种植庄园主和一位巧克力制造商——加拉加斯(Caracas)的耶尔·雷(EI Rey)，他们正在考虑合作开发生产100%委内瑞拉有机型巧克力。他们当然可以使用最好的可可豆，是否能成为生产优质可可有机型巧克力的第一人，需要时间来验证。耶尔·雷工厂现在已经生产出优质的黑巧克力和牛奶巧克力。

夹心巧克力(Fillings)

你可能会在巧克力盒子上发现巧克力的各种不同的类型。本书的列举并非是十分详尽，无一遗漏的，因为巧克力工艺师的创造力是无穷无尽的。但在列举的这些类型中，包括了大部分顶级的巧克力。

鲍林斯(Boilings)夹心巧克力：在这些巧克力夹心中，包含焦糖、奶油沙司和奶油软糖等，它们都是以蔗糖和葡萄糖为基料的。黄油和其他



牛奶制品赋予巧克力产品不同的质地，而混合酱料煮沸的温度是产品柔软度或硬度的决定性因素。这种夹心产品在英国、美国甚至比利时都非常流行。

奶油夹心巧克力和软糖夹心巧克力：这些巧克力的夹心是用蔗糖、水和葡萄糖制作而成的。在糖浆中还包括糖晶体，通常还会有一些水果和其他的调味剂，外面用调和好的巧克力涂层。



松脆(Croquant)夹心巧克力：“Croquant”这个词字面上的意思是发出嘎啦嘎啦的声音，它指的是融化糖浆中加有碎杏仁粒或碎榛果粒。每个国家有它自己的加入法。在英国和美国，有时常用花生来代替杏仁或榛果仁，这种做法非常有失体面。比如被叫做坚果脆的巧克力糖果就是例子。我所品尝过的最好的松脆夹心巧克力是意大利都灵的卡伐瑞尔(Caffarel)公司的产品克劳肯特·炭笛勒(Croccante Gentile)巧克力。



吉安杜佳(Gianduja)夹心巧克力：这是用磨得很碎的杏仁、榛果仁或胡桃仁和糖，与黑巧克力或牛奶巧克力一起混合制得的。常常以小包装的圆三角形出现，外面包有锡箔。



杏仁蛋白软糖(Marzipan)夹心巧克力：这是用融化糖浆和磨得很碎的杏仁混合制成的。常常用阿月浑子调香，通常外面用调温好的巧克力涂层。

果仁糖(Praline)夹心巧克力：这种产品与吉安杜佳夹心巧克力很相似，只是它通常用牛奶巧克力或黑巧克力涂层。在比利时，这种巧克力很受欢迎，它搅打过的甜甜的奶油夹心成为比利时巧克力的一个特色品种。



牛轧糖(Nougat)夹心巧克力：它也被称为蒙特里马(Montclimar)夹心，这是用一个以制造业而闻名的法国小镇来命名的。在意大利，它被称为蜂蜜杏仁糖(torrone)夹心，而在西班牙，被称作突伦(turron)夹心。它是一种由搅成泡沫状的蛋清和煮过的糖或蜂蜜，以及坚果、果脯混合制成的。



特拉伏勒(truffles)夹心巧克力，帕勒特(Palet)夹心巧克力和伽纳彻(ganache)夹心巧克力：这些是最能体现巧克力风

味的品种，也为我描述黑巧克力的质素提供了极好的素材。



伽纳彻夹心巧克力是一种巧克力和奶油的混合物，通常还加入一些黄油。它也会在可可粉、糖霜或磨得很细的坚果粉中滚过，形成一种简单的特拉伏勒夹心巧克力。但通常情况下，它是浸涂或涂上一层调温过的巧克力。帕勒特夹心巧克力，或者称为帕勒特·德奥夹心巧克力，就像是扁平的伽纳彻巧克力夹心。一种涂层方法是把一块圆形或方形的伽纳彻巧克力夹心浸入调温过的巧克力中，然后在一大块大理石板上轻拍，大理石板上覆盖着金叶粒，这样可以在巧克力底部留下富有特征的两三道痕迹。制作帕勒特巧克力和特拉伏勒巧克力最关键的技术，在于制作味道清淡的伽纳彻巧克力，使它的风味与外层巧克力涂衣的风味相得益彰。

贮存和食用要点

为使巧克力保持最佳状态，要把它存放在一个最大相对湿度约为65%的房间，并避开光、水和异味。储存温度应在12~18℃。在这种储存环境下，优质的黑巧克力至少能存放半年时间，质素不变，甚至还可以在更长的时间后食用。白巧克力和牛奶巧克力的存放时间没有这么长，但也让人非常吃惊。

至于那些新鲜的特拉伏勒巧克力或其他一些由奶油做成的巧克力，最好在几个小时内吃完。如果品尝放了一两天的伽纳彻巧克力和放了两个星期的伽纳彻巧克力，你会发现它们有很大的区别。用新鲜的奶油和少量糖制作的特拉伏勒巧克力，如果在伽纳彻巧克力和巧克力涂层之间存在空气的话，会在一个星期后发霉。如果使用转化糖（一种在化学上与蜂蜜相似，并且可以阻止糖结晶的产品）和经过延长保质期处理的奶油，可以使这种巧克力的保质期延长到两个星期。

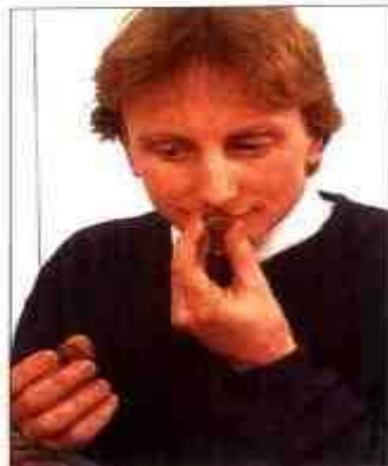
如果你有一个很凉快的房间的话，巧克力是不需要存放在冰箱中的。巧克力虽然不一定保存在冰箱中，但必须保存在一种可以阻止霉菌生长的密封容器中，在通常情况下，应该拿到室温环境后再打开包装。

巧克力的品评

首先，打开巧克力包装袋或包装盒后，检查一下是否有优质巧克力的芳香味。优质的巧克力不应该有任何化学物质的味道、椰子味或过量的甜味，当然也不能有尘土味，因为这意味着巧克力或者是过老，或者是储存不当，已经变质。我感觉也不能有很强烈的坚果味，即使是果仁巧克力糖也应如此。下一步就是检查巧克力本身了。看一下颜色。巧克力的颜色可以从深红褐色到黑棕色，再看外观。成品的外观要取决于巧克力是浇模成型的，还是涂衣/手工浸涂成型的。前者制作的巧克力会非常有光泽，而其他情况下的巧克力光泽要暗些。有时在涂衣成型的巧克力外面放了一层醋酸纤维素膜，当它被揭开时，会产生一个非常有光泽的表面。



杰勒德·罗纳伊(Gerard Ronay)在检查他刚刚做好的巧克力



用鼻子闻



把一小片巧克力放入口中品尝

品尝

当开始品尝巧克力时，最好放一小片在你的舌头上，让它渐渐融化。除非是特别让人厌恶的产品，否则巧克力品尝家一般都不会把正在品尝的巧克力吐掉，因为所有的品尝信息都可以从口感中收集到。巧克力是油腻的还是清淡的？有没有砂粒感？在品尝时，我们还要检查一下是否有烟熏味或焦烤味，甜味又如何。在甜味和苦味之间是否保持着好的平衡？香草运用得是否巧妙？是否太强烈，有种人工香精的味道？巧克力的酸味或涩味如何？最后，如同精美的葡萄酒一样，一个优质的巧克力也应以一种美好的、长久的味道结束。如果品尝几种不同的样品，在品尝间应呷上一小口水，或者用一片苹果来清洁口

腔。尽管咖啡和巧克力食用时很相配，但它会像其他一些很强的香料如红辣椒或胡椒，薄荷一样，钝化你的味觉。因此在严肃的品尝场合最好避免喝咖啡。



专业的品尝师经常使用一些形容葡萄酒的词语来描述巧克力，也用一些与形容水果、花卉、香脂甚至绿茶的术语相似的词语，来描绘巧克力的其他特征。一些可可豆品种有着与众不同的独特的风味，如果运气好的话，可能会碰到这样的巧克力块。

突然咬折(Snap)

如果你品尝的是巧克力条，把它掰断，听一下它折断时的声音是否清脆。可可脂的晶体结构赋予了巧克力独特的酥脆断裂。折断时应该非常的干净利索，而不应有碎片出现。如果是优质的巧克力，折断后你能看到巧克力涂衣的厚薄，也可以知道它是双层还是三层涂衣。在法国，当今的一个流行趋势是在加纳彻巧克力或果仁糖巧克力外面包上一层巧克力外衣，再进行涂层。如果你把巧克力握住一段时间，它会开始融化。如果不是这样，那一定是加了植物油脂，否则就是你的血液循环有问题。

巧克力霜(Bloom)

有时，在巧克力的表面，可以看到一层灰白色的表层，我们称之为巧克力霜。它类似于李子和其他一些松软水果表面有时可见的白色果霜。但两者的起因是大相径庭的。在巧克力表面能产生两种类型的糖霜。第一种糖霜是由可可脂产生的，表明在某种程度上巧克力所处的环境温度过高。这使得可可脂晶体升到表面层，当受冷冷却时，它们又重新发生结晶。这种情况下，巧克力的口味并不受影响，需要的时候，可以通过重新回火调温来解决这个问题。

更严重的问题是第二种糖霜即水分接触到巧克力时产生的糖霜。糖晶体接近表面，溶解在水蒸气中，后来又发生重结晶。这个过程破坏了巧克力的质地，使巧克力颜色发灰，有砂粒感。尽管还可以食用，但很难得到品尝家的青睐。

巧克力名录

在 编写本书时，我们向世界各地的巧克力制造商发出了请求，恳请他们提供样品。答复令人非常振奋。我们邀请的大部分人都竭尽全力与我们合作。遗憾的是，一些小型的制作商没法参加进来。我们希望下次有机会的话，要把他们包括进来。

本书所列出的试味点评必然是带有主观性的，但我希望我能始终如一地坚持我的观点。你很快就会发现，我很乐意承认我不喜欢过甜的巧克力，并且我发现大量的价格昂贵的巧克力是用糖——一种市场上最便宜的商品制作而成的。我对这一现象感到很愤慨。也许可能，在本书的名录中受到批评的某种巧克力，恰巧是你喜爱的。说到底，是否喜欢某种巧克力，还是与个人的口味有着很大的关系。

我品尝过的各种巧克力，由于所使用的包装的效果不同，外部品相也有着很大区别。但据一些公司的邮购部门称，一些巧克力包装盒被摇晃过，但大部分巧克力都保存完好。

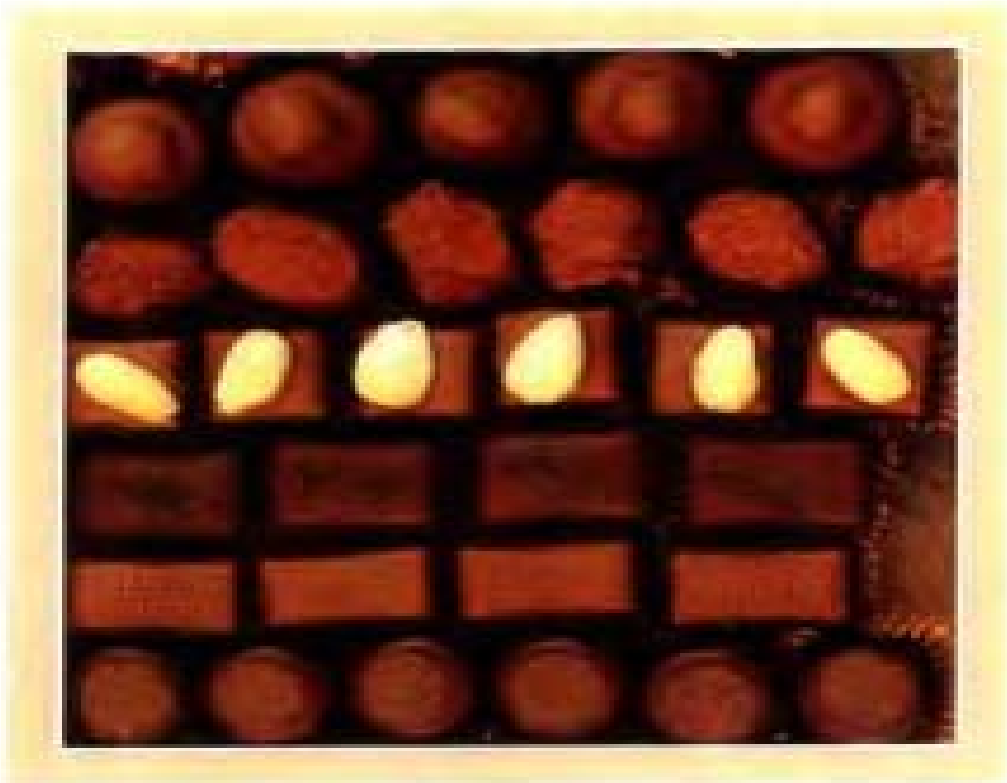
本名录根据公司经营规模的大小分成三大部分：小型的手工的巧克力制作商，每年产量在50.8吨以下；中等规模的公司，每年产量最高达101.6吨；大规模制作公司，每年产量在101.6吨以上。

判定所品尝巧克力的星级有三种主要的依据：考维曲和其他原材料的质素；巧克力精选品本身的质素和新鲜程度；巧克力工艺师所表现出的工艺技巧。

本名录中的内容仅提供参考，因为首席巧克力工艺师不同，巧克力也可能时有不同。此外，公司的经营策略不同也可能会影响到巧克力的好坏。

本名录中所用的星级代表：

- ★ 质素一般到优良，在很多情况下，能进一步改善
- ★★ 质素优良到极好
- ★★★ 迄今为止质素最好



小型手工制作商

阿尔特曼和库内 (Altmann & Kuhne) 公司

地址 1010 WIEN · GRABEN 30 · AUSTRIA
电话：533 09 27



阿尔特曼和库内公司是在80年前由艾米尔·阿尔特曼 (Emil Altmann) 创办的，自从他们的第一家店开张后，就一直门庭若市。维也纳的市民们非常喜欢他们的产品。一度他们开了三个店，但是到了今天，仅剩下一家，位于维也纳中心的圣·斯蒂芬 (St Stephen) 大教堂的附近。

年轻的巧克力工艺师——32岁的莱奥波德·艾根伯格 (Leopold Eggenberger) 经常在夜深人静的时候就开始工作，带着一个15位妇女组成的团队一起制作糖膏，然后浸入巧克力中。他们工作得非常细心勤奋，每一块巧克力都是一种完美的小型糖果，巧克力的浸蘸工作完全是手工的，最后嵌上小的金球和银球、精美的开心果仁和榛果仁，或者盘成螺旋状。从第一家店开张后，制作配方一直未变，也没有使用任何防腐剂。巧克力的包装样式是由现在的业主，彼特拉·赫特曼克-希克 (Petra Heytmanek-Schick) 设计的，他的父母拥有奥地利皇室大酒店之一。能得到一个装满了精美巧克力的小抽屉盒，是每个小朋友梦寐以求的，现在这个愿望可以实现了。



装满巧克力的礼盒(上图)和巧克力糖罐(下图)

实用信息

星级：★★

原产国：奥地利

购买渠道：从格拉本商店(Graeben)购买或通过网购

包装盒大小规格：各种规格的礼盒装

特色产品：小巧克力、奇明特酒心的牛乳糖巧克力、软糖型巧克力、咖啡豆巧克力和季节性产品

所用原料由：万爱德公司和克朗伯泽(Knabichsen)公司的产品

试味点评

这些是精致的、小巧的巧克力。细心地包在制作精美的白色纸杯内。

小方形的盒子里充满着质地平滑、甜润的、香草味十足的吉安杜佳巧克力。

小型巧克力芯也同样填满了吉安杜佳巧克力。

圆筒型有铁色或金色小球的小圆形巧克力，也充满了最脆的榛果和咖啡松露巧克力。

粉红色的水果软糖巧克力风味浓郁，似乎我的想像——对软糖爱好者来说，不失为一种绝佳的选择。

辛辣的、橘黄色的姜饼巧克力上面饰有白色的糖球，显得喜气洋洋。



奥克斯·笛利塞斯·德·拉·托尔 (Aux Delices De La Tour) 公司

地址 1 RUE DES LICES · ANGERS · FRANCE

电话 (1) 41 88 9452



创 立于1975年，位于法国的历史小镇昂热 (Angers)，这个小型的手工作坊只雇佣了五个工人。

吉尔贝·伯努瓦 (Gilbert Benoit)，58岁的首席巧克力工艺师，继在法国南特市 (Nantes) 经营过面包房、法式糕点铺和糖果店后，在昂热又开办了这个店。贯穿于他的职业生涯，他信守的座右铭是用最新鲜、高质素的原料生产巧克力，现在他还继续到巴黎的艾考勒·勒诺特尔上课充电。他还在不断地寻找新的配方。

在商店的五个橱窗里，伯努瓦太太向大家展示她丈夫制作的巧克力美味。同样美观雅致的还有巧克力的包装。它装在一个小小的黑褐色的盒子里，外面扎着闪光的金色丝带，简单但很别致。

实用信息

星级：★★

原产地：法国

购买渠道：通过邮购目录邮购

包装盒大小规格：250克、375克、500克、1千克、1.5千克，还有各种礼盒装的

特色产品：大理石花纹的苦巧克力 (Le Marbre Noir)，大玉海气包 (Les Coquillettes du Roi René) 巧克力、黑松的奶油 (Les truffes Angériennes au Cointreau) 巧克力、金雀花王朝 (Le Plantagenet) 巧克力、模制的木鞋状巧克力 (Moulded dogs) 季节性产品、圣·尼古拉斯小雕像巧克力

所用发酵菌：佩克巧克力 (Chocolaterie du pécq) 公司的产品

试读点评

这些巧克力有着光滑的平整和一层很薄、很脆的精细的巧克力外壳。

这家公司生产的创新巧克力呈方形，上面刻有大理石般的花纹，精美匀称，品质优良，有着优美、新鲜的香兰素风味，混杂着香浓的黄油味，品尝后余味悠远。

黑色的外壳，内含松露的杏仁——这是金雀花王朝 (Plantagenet) 巧克力，一种含橘味白酒的创新巧克力，是一种非常美味的碎果仁巧克力。

方形外壳的果仁软有用优质的白巧克力制作的，味道不是太甜，那种带有酸度和杏仁蛋白丝般的纳纳的白巧克力是我最为喜爱的品种。



有他佩克公司的小盒装巧克力

贝克萨斯 (Baixas) 公司

地址：CALAF 9-11 · C8021 BARCELONA · SPAIN

电话：(3) 209 25 42 传真：(3) 414 49 84



毫无疑问，在西班牙，贝克萨斯是生产优质巧克力的公司之一。它的产品都经过精心设计，聘请艺术家乔斯-玛利亚·特瑞阿斯 (Jose-Maria Trias) 以建筑、抽象派艺术和超现实主义的题材为基础，制作了一系列精美的包装盒，而这些艺术在巴塞罗纳有着深远的影响。在1971年到1991年间，他提供给萨尔瓦多·达力 (Salvador Dali) 和高迪 (Gaudi) 的作品很多，并逐渐形成了以这一系列为基础的15种产品包装盒，它们设计精美，可作收藏之用。在1972年，萨尔瓦多推出了一种以他自己肖像为模型的巧克力，名叫“达力阿那” (Daliana) 的三角形盒装的吉安杜佳巧克力。

贝克萨斯公司成立于1958年，前身是弗郎西斯科·贝克萨斯和他妻子康克丝塔 (Conxita) 的法式糕饼店。在1968年，在巧克力工艺师尤格涅尔·阿古伊拉 (Eugenio Aguilar) 的协助下，开始把巧克力的制作纳入其经营业务之内，直到现在，阿古伊拉仍然是其巧克力生产的得力助手。1982年，弗郎西斯科的儿子乔恩 (Joan) 在经过欧洲的大量培训之后，加入到这一队伍。乔恩曾在巴黎与法奥淳 (Fauchon) 共事，在布鲁塞尔与维塔默 (Wittamer) 学习过。1987年，乔恩的姐姐努利亚 (Nuria) 加入到家族企业的经营中，她接管过坐落于卡拉夫大街 (Calaf Street) 的沙龙大酒店 (Salon de

The restaurant) 的重建工作。

同年，弗郎西斯科去世，他终究未能亲眼看到他的梦想——沙龙大酒店建成。这不能不说是一件憾事。但令人欣慰的是，他的孩子们继承了他的事业，继续从事一流巧克力的生产，为消费者提供最佳的服务。

1985年，乔恩·贝克萨斯成为受人推崇的国际瑞莱斯甜品 (Relais Dessert) 协会的一员，使他跻身于世界70个顶级糕点师之列。在1990年纽约举行的西班牙产品鉴赏展销会上，他为巴塞罗纳的高迪的萨格拉达家族所制作的巧克力肖像，以及在塞维利亚 (Seville) 的古拉尔达 (Giralda) 巧克力，与著名的马德里标志物阿尔卡拉门 (Puerta de Alcalá) 并排展示，十分醒目。



萨尔瓦多·达力的作品“达力阿那”和用巧克力制作的他的半身像

实用信息

星级：★★★

原产国：西班牙

购买渠道：从马德里·巴伦西亚 (valencia)、萨拉戈萨 (Zaragoza) 的出口商处可以购买。巴塞罗纳的一些顶级酒店中也有售

包装盒大小规格：各种特殊规格的礼盒装

特色产品：新鲜的黄油巧克力，顶部缀有整粒杏仁的茶巧克力棒，杏仁和榛果巧克力，三色巧克力，吉安杜佳巧克力。季节性产品有圣诞突伦 (Christama turrón) 巧克力和复活节梦幻巧克力

所用考维曲：瓦尔胡那公司、卡勒宝特 (Callebaut) 公司的产品；可可脂加拉加斯 (Cocoa Cream Caracas) 巧克力和瓜亚基尔 (Guayaquil) 巧克力

试味点评

手工成型的弗勒·德莱斯 (Fleu de Lys) 外面看来是一种浓郁的黑巧克力，内藏四颗新鲜烤制的风味浓郁的金色榛果，质地优良。

有着浓郁果味的栗子形状黑巧克力，内填清淡的黄油状的覆盆子伽纳彻巧克力。而枫叶型的巧克力内填淡绿色的奶油心。令人惊奇的是，这原来是新鲜的薄荷，口感非常润滑美味，清凉提神。这个产品非常棒，而且让人高兴的是，它并不十分甜。

他们的产品还有：一种风味极佳的烤杏仁粒黑巧克力；一种椭圆形的纯伽纳彻巧克力，口感非常平滑细腻，似奶油一般；一种上面有牛奶条纹的黑色圆木形巧克力，味道很甜，是一种搅打过的风味奇特的软糖；以及方形的牛奶巧克力。

巴尔杜兹 (Balducci's) 食品商场

地址：424 AVENUE OF THE AMERICAS · NEW YORK · NY 11011

电话 (212) 673 2600 邮购 1-800-BALDUCCI



自从1948年开张后，巴尔杜兹食品商场就一直是纽约最好的食品店之一。它是由巴尔杜兹夫妇创建的，他们把从意大利巴里省带来的对优质新鲜食品的热爱倾注到他们的事业中。这个商场销售种类繁多的各类新鲜制品：有他们引以为骄傲的各种热的或冷的熟食，新鲜海产品、鱼子酱，肉，禽类产品，奶酪，优质咖啡、各种巧克力制品和巧克力蛋糕。

我品尝过克里斯托夫·诺曼 (Christopher Norman) 公司为他们商场度身定制的巧克力，他们的首席巧克力工艺师是纽约派别的约翰·道纳 (John Downe)，他有绘画的背景，并且对做新的试验有着极大的热情。作为艺术家，他把对巧克力的风味调和比喻为“就像在调色板上拼调色块，无论如何都是一幅极好的艺术品”。他所用过的不寻常的成分有：悬钩子、桃子、李子，南瓜和西番莲果泥，法国柠檬和酸橙汁，佛蒙特州的枫糖浆、新鲜的薄荷叶，掺有牛奶和鸡蛋的酒，威士忌和马达加斯加的香草。

巧克力的设计非常有节日的味道，能让人唤起儿时的回忆，嗅到圣诞节的气息，是一组有创意的非常有趣的巧克力组合，在市场上非常成功。

实用信息

星级：★★

原产国：美国

获取渠道：纽约的商店中，
或从世界各地网购

包装盒大小规格：113克、
250克、453克

特色产品：棕色巧克力蛋糕、
巧克力的甘密思蛋糕、
棕色巧克力蛋糕、罐装巧克力蛋糕、
戴维威德厚思松
所用者信息：霍克英格 (Schok-
ing) 巧克力公司的产品 (德
国)



试味点评

魁圣者的进程 (Pigners Progress) 巧克力：像南瓜派，是一种果味型的，含肉豆蔻和肉桂的白色特拉达斯巧克力，有着黄油般的顺滑质地，中间有一些肉豆蔻、肉桂和香草的小颗粒。

柠檬风味 (Lemon Zest) 巧克力：尽管有着天然的新鲜柠檬风味，但它本可以更独特一些。外表呈白色，味道太酸，而且有点硬。但松软的奶油质地的馅料质量非常好，呈柔和的黄色。靠巧克力的风味有待进一步的平衡。

糖李子 (Sugar Plum) 巧克力：白色的特拉达斯巧克力外面覆盖着一层薄巧克力粉，口味有点像糖李子。李子“奶油派”质地非常松软，上面可见一些李子。味道很甜。

欧拉里姆 (OOH-LA-LIME) 巧克力：这是一种半黑半白的巧克力，在糖霜里裹过，有着淡绿色的柠檬糖馅料。

枫糖胡桃 (Maple-Walnut) 巧克力：内有小块的坚果，外面是白巧克力，夹心是柔滑的牛奶巧克力，味道很棒！坚果质地看上去很好，品尝上去口感更好。风味调配得恰到好处。



坐落于纽约市
格林威治村三
号已开往世界
各地的分店

贝林巧克力 (Béline) 公司

地址：5 PLACE SAINT-NICOLAS · 72000 LE MANS · FRANCE

电话：43 29 00 43 传真：43 87 62 85



1977年，欧仁·贝林 (Eugene Béline) 利用一些古老的配方和制作方法，开始了他的巧克力制作事业。其后，他一直严格地遵循着一个美食家特有的挑剔传统。在这方面，欧仁的资格无人能比：1971年，他受雇于勒诺特尔 (LeNotre) 公司，作为他们的首席法式蛋糕师，领导着一队由50个法国一流糕饼厨师组成的小组，通力合作，发明了一些新的配方和制作技术。



包装好的伯格提斯松脆巧克力和醇厚浓郁的巧克力涂抹食品

实用信息

星级：★★

原产国：法国

购买渠道：勒·曼斯 (Le Mans) 分店，或从世界各地网购，包装极其精良

包装大小规格：250克、375克、500克、750克、1千克

特色产品：伯格提斯 (Bugatilles) 巧克力——有果仁糖和焦糖的巧克力，勒斯·帕福斯·都·维奥克斯·曼斯 (Les Pavés du Vieux Mans) 巧克力——奶油状的咖啡酥饼糖巧克力，勒斯·考哥·德·拉·福瑟 (Les Coeurs de la Reine Berengere) 巧克力——果仁和糖果奶油巧克力，勒·舒伯特 (Le Schubert) 巧克力——橘味白酒风味的酥饼糖巧克力和杏仁巧克力，勒斯·曼塞勒斯 (Les Mandelées) 巧克力——最高级的果仁、烤榛果和可可巧克力，勒斯·瑞斯特斯 (Les Rillettes) 巧克力——仲夏夜梦般的夹心蛋糕食品的巧克力，是一种有蜜橘子和果仁风味的独特的巧克力所用考维曲，卡勒兰特公司的产品

试吃点评

黑巧克力方块：带有金叶的外表内装填着香草味非常强烈的酥饼糖巧克力，另一种带有黑色的果味酥饼糖的巧克力最初可能是杏仁或柑橘风味的，但事实上最近调配出来的是覆盆子的味道。外面装饰有塑料叶子的巧克力方块味道浓郁稠滑，内有朗姆酒或苹果白兰地酒，而另一种巧克力用松脆的坚果和茴香风味调配得相得益彰。

圆形的黑巧克力：以经过粗加工的杏仁和橘子皮调配的那种杏仁蛋白软糖夹心巧克力看上去十分地喜庆；而咖啡奶油夹心巧克力所用的咖啡是地道的爱尔兰咖啡，奶油糖十足，像饮料一般。

其他一些令人满意的巧克力包括那种有着光亮外表的扁平型的巧克力，内部是浓浓的咖啡酥饼糖巧克力；一种看上去很普通的黑色松脆的杏仁巧克力，还有一种顶部覆有咖啡豆的牛奶巧克力。不可限议的是，我更偏爱黑巧克力，因为它们的味道凉郁、香滑，像奶油一般。

圆面型的黑巧克力有着芬芳香爽的柠檬酥饼糖巧克力，中间还夹杂少量柠檬皮。



伯纳淳 (Bernachon) 公司

地址：42 COURS FRANKLIN ROOSEVELT · 69006 LYON · FRANCE

电话 78 52 67 77



里昂是世界顶级的令人称道的烹饪中心，而伯纳淳家族对巧克力的制作就深深地植根于里昂的伟大的传统烹调艺术之中，它已成为当今优质巧克力王朝的象征。在14岁那年，父亲莫里斯·伯纳淳 (Maurice Bernachon) 就被作为学徒，送到蓬德·博瓦 (Pont de Beauvoisin) 学习制作法式蛋糕，师从德贝奥格先生 (Monsieur Debeauge)。在那个时代，巧克力是一种稀有的商品，只有非常有钱的家庭才买得起。1955年，在考斯·富兰克林·罗斯福 (Cours Franklin Roosevelt) 商店后面建起了巧克力制作车间，直到今天，仍然保持原样，变动很小。这样一个包括一整套包含整个巧克力制作工序的车间，从可可豆的焙烤到巧克力块的浸渍涂层，建立在里昂最繁华时髦的商业中心地段，现在看来仍然觉得有些不可思议。直到最近，伯纳淳公司在车间上面建起了房子，为他们的员工提供宿舍。即使是现在，到公司的饭厅吃饭的巧克力手工艺师仍然达50个。

在一个富丽堂皇的商店后面，是迷宫般错综复杂的房间。一走进这个巧克力王朝，扑面而来的就是浓郁的巧克力味道，一种热烘烘的、芬芳的气味弥漫在整个空间。伯纳淳和他的后辈们保留了一种几乎要灭绝的巧克力手工制作风格。20世纪初，在法国大约有100个巧克力手工制作者，而到现在已是寥寥无几了。给人留下最深刻印象的是，尽管伯纳淳父子执着于他们坚持保留的传统工艺，但在精神上他

们是非常慷慨大方的，他们不刻意隐藏什么，即使是商业秘密也不加避讳。因为可可豆的出处清楚地标记在可可豆的包装袋上，参观者都可以知晓。在现今的巧克力商业中，这种品质难能可贵。他们在谈生意的整个过程中，都体现了一种热情和奉



献、智慧和明晰直率。伯纳淳父子拒绝了扩展企业的诱惑，因为他们坚信，这样会不可避免地对巧克力的质素和巧克力质素的控制带来影响。而这些是不能通过谈判来解决的。他们仍然相信企业扩大必然对质素带来不利。因为他们的产品质素、源于家族企业的团结和一个真正持久的主人。

在现在，几乎没人听说过一个巧克力工艺师要参与从可可豆开始到巧克力成品完成这整个制作过程。那样听起来就像是面包师亲手磨面或是厨师亲自屠宰牲畜一样，在现在都是非常罕见的。几乎是毫无例外的，现在的巧克力制作大师都会去寻找一些涂层用的巧克力作为原材料，在此基础上创制他们自己的各式巧克力制品。但伯纳淳家已经游遍整个世界，为了寻找最好的可可种植园、最稀有的可可豆品种，而且最重要的是寻找最适合的领地——那些可以生长一些难以描绘的、风味绝佳的可可豆的最好的土壤。

在最后的评价中，同葡萄酒一样，土壤是最重要的因素，阳光和湿度同样非常关键。最好的可可豆产自于拉丁美洲、斯里兰卡和马达加斯加岛。非洲大陆，尽管是世界上可可产量最高的地方，但它出产的可可对像伯纳淳这样的美食家来说毫无吸引力可言，因为总的来说，在那片土壤上种植的可可豆都是一些次等的品种。

伯纳淳公司每年大约有19.7吨可可豆用于生产制作各类巧克力，它们都是从世界上最好的种植园挑选过来的，经过波尔多用船运过来。到达伯纳淳公司后，

实用信息

星级：★★★

原产国：法国

获取渠道：从里昂的商店里，或从世界各地邮购

包装盒大小规格：各种各样

特色产品：特拉伏勒·梅森 (Truffe Maison) 巧克力，帕勒特·德奥巧克力，总统牌巧克力蛋糕，巧克力棒，复活节时的季节性产品

所用考维曲：都是用从全世界各地精心挑选的可可豆精制而成。只使用了纯正的马达加斯加香草调味。未曾添加卵磷脂。涂层巧克力块都在专用的冷却房中陈化3个月



伯纳净公司出品的奇特风味的巧克力块

这些可可豆要先稍加烘焙，时间大约是20分钟，目的是除去残留的水分。在这以后，加以品尝，如果必要的话，再烘烤一段时间，使可可豆呈现最佳的风味。要非常重视可可豆的这种品质，因为如果烘焙过度会导致焦臭味和苦味，而这些味道通常是与劣质可可豆划等号的。处理好的可可豆经过破裂、碾磨，再加入额外的可可脂，纯波旁香草和糖，最后经过几天时间的精炼，使质地更精细，并且使原本存在的一些收敛味去除。有些巧克力再精炼之前加入牛奶。但尽管这样，巧克力的颜色仍然很深。只在少数情况下使用白巧克力，比如作为小量的装饰，或偶尔为婴儿制作特殊的食品。

有了这种高品质的黑巧克力，那么对白巧克力的制作不加重视也不足为奇了。他们的可可豆本身就有这样一种影响力：一种热带的青果味在巧克力融化于口腔时确实激发了巧克力的特有风味。正是因为这个原因，帕勒特·德奥巧克力和普通的特拉伏勒巧克力的风味也不同凡响。诺曼底浓奶油 (Thick Normandy) 和夏朗德梨 (beurre de Charentes) 一起衬托出伽纳彻巧克力的油润芳香。它们所用的榛果来自山麓地带，两种不同类型的杏仁来自普罗旺斯，开心果来自西西里岛，而所有的碎果肉和果皮都是用当时当地市场上最新鲜的水果自制得来。经过这样调配制得的巧克力具有激动人心的风味，值得人们从世界各地



商标

赶来加以品尝。如果无法做到，那么你也可以随时打电话并通过定单邮购。

伯纳淳公司拒绝在他们里昂市中心以外的地区发展他们的巧克力制作，因为他们感到这样势必会对他们产品的质素带来影响。在目前投机交易昌盛、市场上充斥着接管和兼并工厂的时代，他们的这种态度令人感觉耳目一新。锦上添花的是，让·雅克·伯纳淳(Jean Jacques Bernachon)与里昂最有名的厨师之一保尔·伯克斯(Paul Bocuse)的儿子喜结良缘。那谁还可能与这样一个家庭抗争？

试味点评

公主牌(Princess)巧克力：周围包裹着绿色的开心果杏仁软糖，夹心是一大块格朗德·马尼尔(Grand Marnier)巧克力。

杏仁-公主牌巧克力(Amande-Princess)：包装在绿色的金属箔中，这种吃上去嘎吱嘎吱爽口松脆的杏仁巧克力，顶部是一个胶粘的杏仁干果糖，外面包着黑巧克力涂层。风味非常非常棒，因为有很多太妃糖，但又不粘牙。

帕勃特·德奥巧克力：风味浓郁，果味十足。没有苦巧克力的苦味。同特拉伏勒巧克力一样美味可口。

焦糖型(Caramel)巧克力：在把这种扁平的有点类似于太妃糖的方形巧克力放入口中之前，巧克力的芳香味非常浓，但一旦在口中，黄油似的焦糖味又起主导作用。这是一种油性的怪异的巧克力。

古伊塔(Guitar)巧克力/兰古德·查特(Langue De Chat)巧克力：这

种有坚果块的松脆巧克力与金茶杯(Gold Cup)巧克力有点像，但它比后者更脆，巧克力味更浓。

有柑橘的干果糖

芬芳型(Fragrance)巧克力：掰开巧克力，有点凹陷的十字形的截面上可以看到精心刨削的橘子皮，在此之前，橘子皮曾在糖浆中浸渍过。这种巧克力的风味调配得非常均衡，也不是太甜。

椭圆形“罗可可”模制外壳巧克力：内部是开心果制成的质地平滑、芳香美味的绿色果酱，也可能加了一些白色的朗姆酒。风味上乘，微湿。

蒙特里玛(Montelimar)巧克力：味道有点清淡，但制作精良，不太耐嚼。

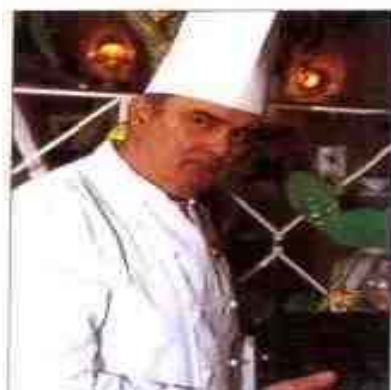
非比寻常的产品有特拉伏勒巧克力、果仁糖巧克力、吉安杜佳巧克力和杏仁蛋白软糖巧克力。他们所有的坚果型巧克力都很新鲜松脆。

贝尔纳·迪富克斯(Bernard Dufoux)商店

地址 32 ET 40 RUE CENTRALE · 71800 LA CLAYETTE LYON · FRANCE
电话: 85 28 03 10 传真 85 26 83 56



创建于1960年，贝尔纳·迪富克斯巧克力商店随着黑巧克力的不断普及而不断发展壮大。自从在1990年被松脆食品爱好者俱乐部(Club des Croqueurs)推选为法国排名第三的巧克力品牌之后，不断有巧克力爱好者光临选购。热心助人的首席巧克力工艺师贝尔纳·迪富克斯开始在每个月的第一个星期三和星期四下午2点到6点为大家作演示操作，同别人一起分享他的专业技术。你可以提前购买入场券。对那些感兴趣的团体，也可以为他们组织特殊的示范活动。



首席巧克力工艺师贝尔纳·迪富克斯

实用信息

星级：★★★

原产国：法国

购买渠道：没有分店，但有越购目录可供选择；也可以从以下地址购买：La Fromagerie, 30 Highbury park, London N5 2AA 电话：0171 350-7440

包装盒大小规格：530克、840克、1千克，同样供应礼盒装产品

特色产品：黑巧克力帕默特——内含巧克力奶油冻夹心；巧克力慕斯(Chocophila)——一种可可含量为70%的奶油冻；特拉菲诺(Truffino)——一种含有浸渍过朗姆酒的葡萄干的巧克力奶油冻；马拉考夫(Malakoff)——含焦糖化的杏仁；比格尼(Bigorneau)——以巧克力牛乳糖为基料，内含榛果泥；彼克(peche)——杏仁蛋白软糖和桃子巧克力；安提露斯(Antilles)——含有杏仁泥和葡萄干；托格雷斯(Togoleis)——含有葡萄干和榛子；克瑞歌(Crêpe)——含咖啡、焦糖型，用加越黄油制作，类似一些风车包馅；野生黑莓、新鲜薄荷、秋季悬钩子、鼠尾草和勒·格林(le Green)——由各种新鲜的绿叶制作而成

最杰出的作品包括“美日”巧克力(foil fois gras)，由栗

子制成，中间层用软巧克力薄片，同开心果、覆盆子和三种不同的沙司一起摆放在盘子里，这三种沙司分别是英格兰奶油(Creme Anglaise)、一种热巧克力沙司和覆盆子沙司

所用考维曲：用意大利维拉和加越比海的可可豆制作的瓦尔胡那公司的产品

试味点评

这些巧克力质量上乘，风味均衡，充满了质感，芳香宜人，回味无穷。

巴里香苦巧克力(Amande Amore)：有些杏仁甜味，果味十足的巧克力；卡伯瑞思柑橘(Cabron Orange)巧克力：这种橘子型保纳糖巧克力有着优良的柑橘风味和酸度。

克里奥罗(Crêpe)巧克力：咖啡奶油和朗姆酒巧克力要这样放置。

美国威士忌露(Palais Bourbon)巧克力：这是一种优质的普通黑慕型保纳糖巧克力。

覆盆子(Framboise)巧克力：这是一种覆盆子型保纳糖巧克力。

巧克力非勒巧克力：这可能是一种蓝佳纳特投式勒巧克力。



查理曼(Charlemagne) 公司

地址：PLACE JACQUES BREL 8 · 4040 HERSTAL · BELGIUM

电话 41 64 66 44 传真 41 64 45 18



这个公司1987年由德尼兹·考伦特-贝勒富劳德(Denise Courant Bellefroid)和让·弗朗索瓦·恩坦司伯勒特(Jean Francois Staesbolet)创建。查理曼具有烹饪艺术史学家的口味，从前当过种植菊苣的农场场主，具有商业和管理技巧，尽管这两者之间并不存在必然的联系。他们最初想从事巧克力制作的想法是在1985年的一次假日出国旅行中萌生的。德尼兹和让·弗朗索瓦两个人一直在追求完美，并且形成了洛特雷巧克力(L'autre chocolat)的概念。意思是指只用最高品质的天然配料(香兰素除外)，质素保持一贯，不走捷径。每年他们都要出国旅行，把一些新概念、新发现和灵感带回来充实他们的产品。公司的名称也是取自出生于8世纪的查理曼大帝的出生地，这儿正好是如今他们的巧克力制作车间的所在地。在他们每一块薄巧克力片上都印上了查理曼皇家的标记。

同样，在他们公司没有首席工艺师，但所有的巧克力都出自丹尼斯敏锐的味觉、无穷的创意和精湛的专业技术经验。



实用信息

星级：★★

原产国：比利时

购买渠道：可从帕因·考替恩集团(Pain Quen)以及在布鲁塞尔的20个商店购买伦敦的福特纳姆和玛森公司(Fortnum & Mason, 以他们自己的商标)、巴黎的潘笛蓝德(Hedard)公司、马德里的大使馆和日本的卡斯特兰那(Castellana)公司等也可以得到。或从世界各地订购

包装盒大小规格：200克、24片、11×11×2.5厘米

特色产品：盒装的薄扁正方形巧克力，印有查理曼大帝的新标

所用考替恩：他们自己实验要同样的考替恩

试味点评

棕色包装产品：用生姜调味，有一种不一样的柑橘香，吃上去有很多糖晶体。

鸭蛋蛋包装：这种用生姜调味的巧克力非常辛辣，有一点酸味。

黑蓝包装：一种肉桂风格的巧克力，同样吃上去有糖晶体感觉，可可含量达46%。

白色包装：桃子风味，没有额外的糖，可可含量60%。

红色包装：这是用牙签的豆蔻和姜麻的香味调味的巧克力，还加了糖晶体。

绿色包装：薄荷味，没有糖晶体。

米色包装：这种五香的耶尔·格隆巧克力没有糖晶体，可可含量54%。

我对这些巧克力的总体感觉是，加了糖晶体对巧克力的质地和风味没有很大帮助，只使它们变得非常甜。相对更成功的产品要属内巧克力、苏巧克力、薄脆巧克力及特鲁斯方块巧克力。

弗朗塞巧克力 (Chocolats Le Francais) 酒店

地址：259 SOUTH MILWAUKEE AVENUE · WHEELING ILLINOIS 60090
电话：708-541 1817



弗朗塞酒店1973年由让·邦切特(Jean Banchet)创建，它继承了传说中的费尔南多·波因特(Fernand Point)列举的里昂传统的伟大烹调艺术。在邦切特的领导下，弗朗塞酒店的名声很快在评论界攀升，最后排名美国最顶级的十大酒店之一。

1989年，弗朗塞酒店的所有权传到罗兰(Roland)和玛丽·贝丝·里西欧尼(Mary Beth Liccioni)夫妇手里。他们两人的手艺在芝加哥的美食界早已享有盛名。罗兰·里西欧尼创新而又细致的烹调风格，与邦切特大相径庭。但他以高超的技艺很快打消了那些批评家和顾客的疑虑，牢牢地巩固了弗朗塞酒店在烹调界举足轻重的地位。而玛丽·贝丝·里西欧尼，作为芝加哥最优秀的点心师，也给弗朗塞酒店带来了声誉。她决心倾尽她在欧洲所得到的工作经验，把弗朗塞酒店建成高水平的点心制作工艺的一个橱窗。为此，他们把酒店后面的一个储藏室改造成一个全装备的巧克力制作实验室。在那里，由巧克力工艺师吉姆·格雷厄姆(Jim Graham)带领，形成了一条巧克力糖果的流水线，专门满足饭店的需要，同时也为那些零售的顾客提供产品。

酒店来来往往的顾客的交相称道，再加上新闻界的传播，弗朗塞巧克力在美国名声远扬，邮购业务越来越繁忙。但所有的巧克力仍然



弗朗塞公司的23片礼盒装巧克力

是在酒店中生产。

首席巧克力工艺师是37岁的吉姆·格雷厄姆，来自休斯顿，在他23岁那年，就去巴黎开始学习从事法式蛋糕的制作。一年以后，他回到美国，就职于法国法式糕点公司勒诺特尔 (LeNotre) 公司在休斯顿新开设的分厂。1985年，他来到法国，服务于富劳·普莱斯替格 (Flo Prestige) 集团，工作性质是点心师。因为希望专门从事巧克力的制作，1986年他跳槽到梅森巧克力 (La Maison de Chocolat) 公司的罗伯特·林克斯 (Robert Linxe) 处，加入了由6人组成的巧克力工艺师小组，在位于巴黎近郊的圣·奥诺雷 (St Honore) 的商店的原始的地下室厨房内工作。

在梅森巧克力公司工作的三年半时间里，格雷厄姆结识了玛丽·贝丝·里西欧尼。那时她还在芝加哥的卡洛斯酒店作点心师。在1989年她和她丈夫罗兰·里西欧尼得到了弗朗塞酒店后，他们邀请吉姆·格雷厄姆参加，协助他们创制弗朗塞巧克力。

实用信息

星级：★★★

原产国：美国

购买渠道：邮购

包装盒大小规格：11片、23片和46片装的礼盒

特色产品：巧克力块制甜酥饼干面团和一种稠厚的类似于特拉伏勒巧克力的奶油，与热牛奶混合，就可以制成一杯香浓的热巧克力

所用考维曲：通常用瓦尔胡那公司的产品，但常常与其他巧克力混合，使风味更加均衡

试味点评

这些一流的巧克力不是单纯地雷同于巧克力制作大师罗伯特·赫克斯的作品，有自己的独到之处。

焦糖型巧克力：一种被打过的南德型特拉伏斯，融化型的，味道滑润清淡。

帕勒特·得奥巧克力：这是一种外表华丽的巧克力块，在光面无瑕的圆正方形外壳上饰有金色的叶子，它的有着果味的玛纳帕巧克力，在舌头上稍稍盘绕，融进味蕾中，花香和荷兰香的香气在唇间经久不散。

纯加勒比 (Pure Caribbe) 巧克力：从带有苦味的玛纳帕中，我感觉到有生姜的味道。

瑟尔·格德巧克力：有清润的丁香和柑橘香，非常平滑，易融于口。

吉安杜佳巧克力：这是一种精美精致的朗伯型吉安杜佳巧克力——

一种柠檬和巧克力的混合物。

摩卡 (Moka) 巧克力：一种用浓缩中速液过的清淡的玛纳帕巧克力。

半苦型巧克力 (Mi-Amere)：在这种巧克力中，优质的牛奶玛纳帕巧克力和黑巧克力配合得非常均衡。

胡桃 (Noix) 巧克力：胡桃和蜂蜜经过精细的混合得到的巧克力。

柑橘型巧克力：用新鲜压榨的橘子汁调香，是一种清淡松软的玛纳帕巧克力。

木莓白兰地酒型巧克力：有着新鲜压榨的木莓的强烈的芳香醇，可能是所有风味中最能与巧克力匹配的，也是我所品尝到的最好的巧克力之一。

薄荷叶 (Feuille De Menthe) 巧克力：用新鲜剥皮的绿薄荷调配的玛纳帕巧克力。

牛乳糖 (Nougat) 巧克力：微烤过的坚果悬浮在松软的牛乳糖中。



巧克力和奶油：蜜语甜心

克里斯蒂昂·康斯坦 (Christian Constant) 公司

地址 26 RUE DU BAC · 75007 PARIS
电话 · 47 03 30 00



康斯坦受过正规的酒店商务培训，在1970年之前，一直是梅森·勒诺特尔公司的经理。也就是在1970年他在贝克大街 (Rue du Bac) 开始了自己的生意。几年后又在阿萨斯大街 (Rue d'Assas) 开了第二家商场，知名度在公共饮食业中越来越高。曾被公认为是法国的最佳经理，并被授予最佳厨师 (Coq d'or) 称号。

作为一个巧克力工艺师，这些年来康斯坦声誉鹊起。他与可可和咖啡研究所合作进行相关的研究，撰写有关巧克力的技术性文章，并且为广大巧克力爱好者写了一本巧克力书籍，现在还在编写巧克力大百科全书。最近他在埃菲尔铁塔对面的查洛特宫 (Palais de Chaillot) 新开了一家饭店。

如同一个伟大的魔术师，他把全世界各地的各种各样珍奇的成分混合在一起。康斯坦制作的伽纳彻巧克力有以下的夹心：具有异国情调的茶叶、花油和香料，如也门的茉莉和绿茶，马来西亚的依兰油、橙花油、马鞭草，塔希提岛的香草，东印度的香根草，科林斯的玫瑰和葡萄，斯里兰卡的肉桂，马拉巴尔海岸的小豆蔻、中国的生姜和藏红花雄蕊。

实用信息

星级：★★★★

原产国：法国

购买渠道：可从以下地址购买：37 Rue d'Assas Paris 75006，电话：45 48 45 51，或从世界各地邮购。

包装盒大小规格：250克，500克，750克，1千克，另备有各种规格的用织物流手工制作的盒装产品，包装盒由设计师索尼娅·罗切尔(Sonia Rykiel)设计。

特色产品：榛子巧克力棒，咖啡西纳德巧克力，普鲁勒单粒巧克力，与设计师尤维新·圣·劳伦特(Yves St Laurent)合作设计的复活节巧克力蛋，瓦里斯单只·拉克雷

瓦(Christian Lacroix)巧克力，奥利维·拉彼杜斯(Olivier Lapidos)巧克力，安德烈·考瑞格那(Andre Coureges)巧克力，巴尔曼(Balmain)巧克力，让·路易·莎勒(Jean Louis Saller)巧克力和帕考·拉巴那(Paco Rabanne)巧克力所用零维曲：各种规格的，主使用中美洲的可可豆，如厄瓜多尔、哥伦比亚、委内瑞拉、特立尼达岛、多巴哥岛、格林纳达、危地马拉、哥斯达黎加、马达加斯加和斯里兰卡的可可豆。所用的主要品种是克里奥罗可可豆和特立尼达白巧克力豆。



精致如礼盒般的巧克力，用各种稀有原料
制成巧克力



全球最畅销的瑞士巧克力品牌——瑞士莲



先甜后苦——使用过并赞不绝口

试味点评

巧克力包牧牛乳糖：用芝麻制作，外面包了厚厚的一层有点苦但果味强烈的巧克力。

帕雷斯(Palais)巧克力：这种巧克力非常油滑，有点朗姆酒的味道。

茉莉巧克力：带着微妙的绿茶香和依兰花香，非常精美、顺滑。

马鞭草巧克力：几乎是一种蒙蒂汽水的味道，风味很有辨识度。

中国生薑巧克力：这种黑色果味的即饮状巧克力味道非常美妙，有点生姜味，但并不是特别辛辣，甚至有些生薑块。

橘子(Mandarin)巧克力：来自西西里岛，具有强烈结晶性的橘子皮外面包裹黑巧克力，我对这种制法的甜食精品既惊讶又高兴。

加纳他果仁糖巧克力：这种巧克力含有开心果，有着很新鲜的坚果香味，几乎有坚果糖。

克里斯蒂昂·桑那尔 (Christian Saunal) 公司

地址 31 AVENUE DES MINIMES · 31200 TOULOUSE · FRANCE

电话 · 61 22 53 42 传真 · 61 13 29 52



最初的法式糕点店是在1954年由克里斯蒂昂·桑那尔的父亲开始创办的。在此之前，他父亲几乎在法国境内每一个最好的公司里工作过。1974年，克里斯蒂昂接手了他父亲的企业。尽管这个企业最初主要是经营法式糕点、冰淇淋和茶，但其中的巧克力生意却一年比一年好，到现在，在桑那尔公司的商品目录中有50多种类型的巧克力和20种不同的巧克力蛋糕。

桑那尔出身于1946年，因为他的父母亲都从事法式糕点的生意，因此他的童年时代可以说是在巧克力中泡大的。作为父亲的左右手协助父亲期间，他还想方设法在图卢兹大学 (Toulouse University) 的科学系完成了为期3年的物理和化学学位课程。完成他的学业以后，他致力于成为首席糕点师/巧克力工艺师。把一部分家族企业的工作份额减少后，他在当地最有名的各类巧克力公司完成了他的学徒生涯。

1974年，他回到家族企业中来。这时他对巧克力的热情已经上升到一种真正的热爱。从那以后，他致力于创作一系列微妙绝伦的伽纳彻巧克力，主要有两种类型：第一种主要是花香型和芳香型的巧克力；另一种巧克力的风味是慢慢呈现的，属于余味悠远类型，就像人们期望的优质葡萄酒的品质一样。



实用信息

星级：★★

原产国：法国

购买渠道：从各分店购买。

地址有：147 Grande Rue
Saint-Michel-31400

Toulouse 电话：61 52 77

12 - Marche Victor Hugo -

Toulouse 电话：61 13 83 20

包装盒大小规格：250克、

375克、500克、750克、1千

克

特色产品：他们生产60种巧
克力和20种巧克力蛋糕。独
立包装。季节性产品是香蕉
糖汁椰子(Mangue glaze)巧
克力

所用考维曲：瓦尔胡斯公司
和可可·巴里(Cacao Barry)
的产品

试味点评

菲尔·格瑞菲伽纳有巧克力
是典型的卓玛尔的“两仪层面”糖纳
糖巧克力，是用最佳巧克力(瓦
尔胡斯公司里味最浓的考维曲)制
作的。相似的，黑色圆形的特投伏
糖巧克力质地滑润，有着微妙的高
香气息，余味久远。

在两种黏黏糖巧克力中，瓦
尔胡斯巧克力是一种非常光滑的、
奶油味的黑色伽纳糖巧克力。用
香草调味，而阿尔马涅克(Arma-
gnac)巧克力，是一种用瓦尔胡
斯·加勒比(Valrhon Caraibe)
巧克力和阿尔马涅克酒制作的伽
纳糖巧克力。



德·邦特(De Bondt)公司

地址 VIA TURATI 22 (CORTE SAN DOMENICO) 56125 PISA · ITALY
电话 / 传真 : 50-501896



在 1993年12月开张。由荷兰糕点师保罗·德·邦特(Paul de Bondt)和塞西莉亚·伊拉考贝莉(Cecilia Iacobelli)创办。他们曾在意大利卡拉拉(Carrara)的贝勒艺术学院(Academia de Belle Arti)培训过。在优质巧克力的生产领域,德·邦特只能算是新子。

德·邦特接受了糕点师和烹饪师两种类型的培训,并在托斯卡纳地区很多家四星级或五星级宾馆工作过。他和塞西莉亚·伊拉考贝莉的哲学是:用最好的配料生产最高品质的巧克力;用最好的考维曲和伽纳彻巧克力作为巧克力夹心的基料。经过他们精心挑选的配料成分包括:来自蒙台梭利(Monterosso)(利古里亚区(Liguria))的柠檬、萨勒诺(Salerno)的胡桃、西西里岛的杏仁、以及绿色水果的结晶型橘子和柠檬皮。

实用信息

星级: ★★★

原产国:意大利

购买渠道:从比萨市(Pisa)的商店中购买

包装盒大小规格:100克、150克、200克、250克、300克、400克

所用考维曲:高度机密

试味点评

大部分产品的风味用一流的黑巧克力经过精细的调和，非常均衡优美。质地柔软均匀，制作工艺精巧，产品上乘。他们对产品的描述也是极好的。

半浸型晶瓜巧克力：这种巧克力精美细致，透明晶莹，不是太甜。

橘子伽纳彻巧克力：钻石形状，外面有黑色的可可粉，芳香均衡，口味绝佳。

柠檬伽纳彻巧克力：钻石形状，外面有黑色的可可粉，用利古里亚区的新鲜柠檬制作，有着极其天然的芳香风味，让人联想起新鲜的生姜。

茶伽纳彻巧克力：相比其他的巧克力来说，味道更清淡些，有着耶尔·格瑞巧克力的风味，好像还带点茉莉的清香。非常美味！

吉安杜佳巧克力：这种巧克力的坚

果风味非常美妙，很有特色，看上去非常新鲜，有点颗粒状。

栗子蜂蜜伽纳彻巧克力：有着泡泡糖的风味，质地非常好。

手工轧制的特拉伏勒巧克力：表面撒有可可粉，但颜色不深，有着焦糖夹心。质地滑润，制作精巧，品质上乘。

胡桃吉安杜佳巧克力：这种巧克力的质地带点砂粒感，很有意思。而且核桃味道浓郁，口感柔软——是最好的巧克力之一。

在他们的产品中，其他一些优质的巧克力包括：传统的白特拉伏勒巧克力，有着比其他品种更厚实的质感；用黑巧克力制成的一系列松果巧克力、杏仁巧克力、葡萄干巧克力和榛果巧克力；朗姆酒和葡萄干伽纳彻巧克力，质地柔软，有着舒适的混合型风味。

商店的设计风格和产品的美丽包装，与新颖一流的巧克力产品相映衬，符合现代潮流。在这里，简单是中心词，反映了典型的托斯卡纳烹调风格——新鲜自然。这些巧克力的确是世界上最好的食品之一。

我将怀着极大的兴趣关注德·邦特公司的发展。在我品尝下来，他们的产品非同寻常。我得说那是我所尝过的巧克力中最让我难忘的。



德·里奥科 (De Leucour) 公司

地址 45/47 CHAUSSEE D'ESTAIMPUIS · 7712 HERSEAUX-GARE · BELGIUM
电话 / 传真 · 056 843472



在 德·里奥科公司，制作巧克力的工艺师是让-路易·玛里尔 (Jean-Louis Marlier)。他从前的职业是插图画家，8年前，因为无法在比利时找到“真正”的巧克力而感到绝望，于是决心开始在业余时间自己制作巧克力。而在此之前，他对巧克力工艺一无所知，因此，不得不一切从头学起，从头做起。经过两年的努力，他逐渐克服了大量的技术问题。并从中悟到制作最优质的巧克力的关键，也明白了工业化大规模生产的巧克力品质低劣的原因。与其他比利时巧克力不同的是，他制作的巧克力夹心中没有添加糖，因此有着两重功效：一来可以提高巧克力的风味，二来有利于消费者的健康。让-路易·玛里尔认为，“对于一个巧克力工艺师来说，最高兴的莫过于拥有一群运动员、美食专家和营养学专家顾客”。他还透露说，他的很多顾客都曾表示过里奥科巧克力是最适合他们的，不管吃多少，绝对不会引起头痛或消化不良的问题。

当然，巧克力的配方是高度机密的，但始终是在向着更简单、更纯的方向发展。有坚果香味的果仁糖外面涂着一层黑巧克力层考维曲，可可含量在55%~60%，以使风味调和得非常精美和均衡。他的柑橘型巧克力风味非常浓郁，用的是纯正的黑巧克力，可可含量在75%~85%，产品的质素也是不言而喻的。



图6-6-5 比利时的小型黑巧克力盒

实用信息

星级：★★

原产国：比利时

购买渠道：从比利时的商店里

包装盒大小规格：250克、

500克、750克和1千克。1千

克包装的产品大约有132块

巧克力。其大小是比利时市

场上大部分巧克力的一半。

特色产品：没有多少包裹

的，在夹仁糖中没有加奶油

或奶油加量很少，而且通常

用水果或坚果调味。

所用老维面：高硬度面。

试味点评

所有这些巧克力，都是用手
工揉搓，而不是用机械压模制成
的。这种做法在比利时即使说不上
普遍一些，也是不同寻常的。这样
做的一个原因是为了摆脱由于机械
化和规模经济带来的工业化大生产
方法的糟粕。另一个原因是可以得
到本味更浓、更富节日喜庆色彩的
外表。正如玛塞尔所解释的，这种
巧克力虽然不耐存放，而且口味并
非十分完美，但“我的顾客不介意
这些，因为他们知道他们购买的是
手工制作产品”。

巧克力外壳顶部的装饰表示
了每一种巧克力的夹心是什么。另
一个非常显著的特征是这些巧克力
很小——每千克大约130块，而市
场上的巧克力产品每千克大约是
65块。事实上，在这里你找不到
规模经济的影子。

德林斯(Deleans) 公司

地址 20 RUE CÉRÈS · REIMS · 51100 · FRANCE
电话 26 47 56 35



由 德林斯先生创立于1810年，在1910年被现在的业主和首席巧克力师的祖父收购。

吉·高顿先生，现时的首席巧克力师，继承了他的家族代代相传的对巧克力的热情。早在幼年时代，他就已经开始制作巧克力，并且跟随父亲左右，学习一些商业技巧。在经过巧克力制作的系统培训后，他最终获得了首席工艺师资格，随后成为一名首席巧克力手工制作师。他是一位欧洲大陆巧克力手工艺师的很有意思的典型。

实用信息

星级：★★★

原产国：法国

购买渠道：可从法国兰斯市(Reims)的分店中购买

包装盒大小规格：250克，375克，500克，750克和1千克

特色产品：奈鲁斯科樱桃巧克力(Nelusco cherries)，帕勒特咖啡(Palet Cafe)巧克力，杏仁糖巧克力，榛果糖巧克力，杏仁酱(Pate d'amande)巧克力

所用考维曲：高顿自行制作的涂层巧克力，利用瓦尔胡那公司和卡勒宝特公司的产品为原料，再加上一些可可脂和可可粉混合制作而成

富凯(Fouquet)巧克力公司

地址1 36 RUE LAFFITTE · 75009 PARIS

电话1 47 70 85 00

地址2 22 RUE FRANCOIS-1ER · 75008 PARIS

电话2 47 23 30 36



自从1852年成立以来，富凯公司已经经营销售过品种繁多的各式食品，其中包括巧克力和其他一些糖果，目前在他们的商店内仍然有巧克力和糖果的生产。商店位于巴黎波希米亚第九区，曾吸引过当地的一些艺术家如热尔特律德·斯坦因(Gertrude Stein)等。1926年，第二家商店开张，位于法国最热闹的第八区，在爱丽舍宫(Champs-Elysees)和弗朗索瓦大街(Rue Francois 1er)的转角处。

富凯公司的原则是严格遵循传统的制作方法，从不轻易使用便宜的配料，只用最优质的原材料来制作巧克力。目前在家族第四代传人查姆比-富凯小姐(Mlle Chambeau-Fouquet)和她的侄子克里斯托夫(Christophe)的指导下，富凯公司直接从委内瑞拉进口可可豆，从留尼汪岛(Reunion)进口纯正的香草。利用最新鲜的配料，真正的手工作坊规模，富凯公司每天只制作小批量的巧克力产品。手工制作的包装盒内放有两层巧克力，最后用老式的蜡纸包装，外面扎上缎带。

..... ●

弗朗索瓦·托瑞布兰卡 (Francisco Torreblanca) 巧克力公司

地址：103 AVENIDA JOSE MARTINEZ GONZALEZ · C3600 ELDA (ALICANTE) ·
SPAIN

电话 / 传真：(96) 538 82 24



弗朗索瓦·托瑞布兰卡是西班牙仅有的四个被国际瑞莱斯甜品协会接受为会员的从事法式蛋糕的制作名厨之一。1988年，他获得了此协会设立的西班牙最佳法式蛋糕制作师的称号。在1990年，又得到欧共体的最佳法式蛋糕手工制作师的荣誉。托瑞布兰卡用品质上等的配料来制作糕点、巧克力和果酱，从不使用色素和防腐剂。他制作的巧克力的货价期大约在6~8周。



实用信息

星级：★★★

原产国：西班牙

购买渠道：从位于阿利坎特(Alicante)的店铺或西班牙境内的其他商店购买

包装盒大小规格：各种各样

特色产品：各种巧克力如橘

红花巧克力、肉桂巧克力、

梨与生姜巧克力、咖啡巧克

力、茶巧克力、糖果巧克

力、开心果巧克力、还有用

肉桂和其他一些稀有的优质

香味组合制作的产品

所用考迪典：瓦尔胡那公司

的产品



西班牙人镇糖果师阿瓦·杜阿特先生

试味点评

以纸板为底，外面用彩纸包裹。尽管这种包装方式对于优质巧克力来说十分怪异，但他们的巧克力的风味，货品摆下来，感觉非同一般。

扁平状方形帕勒特黑巧克力：在圆滑柔滑的似纳荷巧克力中混入了橘子和柠檬皮细丝。

有叉型标记的方形帕勒特黑巧克力：微妙的甘草香气与浓郁的似纳荷巧克力配合得天衣无缝，外面是外形美观的脆皮巧克力。

顶部有牛奶巧克力的三戟池：一种用开心果和甜牛奶似纳荷巧克力混合制作的咸味软糖。甜味和咸味混合起来形成一种香甜不腻的独特风味。由于它的这种奇异的质地和滋味，在某种程度上，让人联想到爱片剂。

椭圆形牛奶巧克力：这种由咸味的油糖果、焦糖和芳香的斯里兰卡(Ceylon)巧克力制作的产品品质上乘，十分罕足。

银色帕勒特(Palet Argent)巧克力：这种牛奶帕勒特巧克力，底部饰有一片银色的叶子，夹心是用杏仁和牛奶似纳荷巧克力调配而成的，香气优雅，品质上乘。

外面撒有可可粉的威士忌特拉伏勒巧克力：奇妙的苦巧克力与风味浓郁的威士忌特拉伏勒巧克力混合搭配非常好。

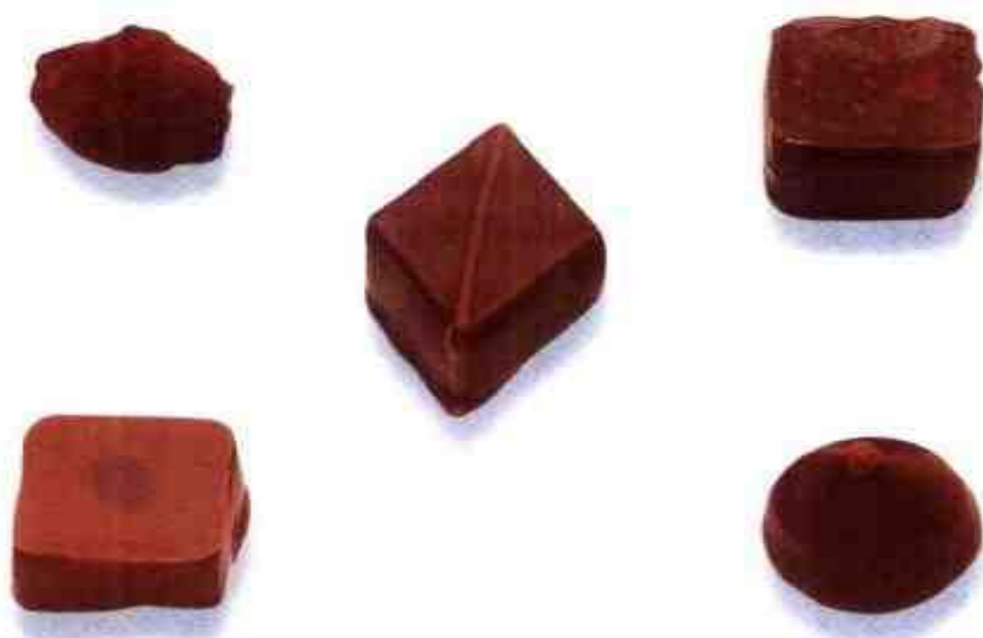
外面撒有糖霜的特拉伏勒巧克力：含有杏仁蓉，可能是橘子。这种巧克力有点甜。

杏仁巧克力串：这是在黑巧克力中包裹烤杏仁屑，风味绝佳。

杰勒德·罗纳伊 (Gerard Ronay) 公司

地址：3 WARPLE WAY · LONDON W3 0RF

电话：0181-743 0818



杰勒德·罗纳伊，也许是英国最著名的巧克力工艺师，在1989年，他开始从事他自己的巧克力制作生意。罗纳伊曾经做过精神病患者的护士工作，后来，他经过培训成为一名首席巧克力工艺师，跻身于世界知名的大师傅之列，与法国的罗伯特·林克斯、让-保尔·海维恩 (Jean-Paul Hevin)、克里斯蒂昂·康斯坦特 (Christian Constant)、勒安考乐·勒诺特尔 (L'Ecole LeNotre) 和伯纳淳·比利时的维塔默、英国的查伯内尔·艾特·沃克 (Charbonnel et Walker) 齐名。

罗纳伊素以敏锐的鉴赏力出名，他用一些罕见的英国产的配料与以典型的法国传统制作的伽纳彻巧克力相混合，所制作的巧克力产品名闻遐迩。对于他的精确配方，他守口如瓶，但从他极度安全的混料间我们可以略窥一斑，我们可以发现一些外来的、非常规的配料成分，如大蒜、香脂醋等。因此，品尝他的作品着实是对味蕾和嗅觉的一种挑战。

复活节，他制作了最精美绝伦的复活节巧克力蛋，用各种颜色调配的考维曲手工绘制而成。很多人并没有把这种艺术作品吃掉。发现这一点，我丝毫不吃惊。由于他的天竺葵巧克力，罗纳伊在巴黎被授予了“巧克力爱好者俱乐部证书 (Diplome du Club des Croqueurs du Chocolat)”，这确实是一种极高的荣誉。

试味点评

这些假扮巧克力给人一种风风火火、跃跃欲试的感觉。个别产品由于那重量级的缘故有点齁酸，但总的说来，它们的质地非常平滑，风味调配均衡，入口即化。我最偏爱的要数味道浓郁刺激的假黑带点大薯牌的巧克力，用甜薯和玫瑰混合制作的巧克力风味复杂，精妙奇异。

至于花园薄荷 (Garden Mint) 巧克力，是用新鲜的薄荷叶注入奶油中，再与巧克力混合制成，让人联想起用新鲜薄荷煮就的新土豆。毫无疑问，这是一种典型的英国巧克力与薄荷软糖混合调配的品种的象征。

西红柿巧克力是最令人反奇的，可能这是所有品种中最难鉴定的，稍带过酸味的西红柿水果味与黑巧克力调配得天衣无缝。

茶假扮巧克力是另一项味觉挑战：有人打赌说用的是中国的一种叫正山小种的小红茶 (Lapsang Souchong)，另外一些人认为是茉莉花茶，还有人认为它可能是耶尔·格瑞茶。谁知道呢？除了布朗德本人，谁也不清楚。但他是绝对不会告诉我们的。可能是至少五种茶混合调配成的。

枫糖柠檬巧克力——一种与不同寻常的产品，由木头熏味，与柑橘皮混合而成，质地非常好，天然糖巧克力是所有品种中最香的，同样也与假扮巧克力调味得最均衡。

其他巧克力有：餐后假味巧克力，卡布瓦多斯苹果白兰地巧克

力，佛隆和葡萄干巧克力，栗子巧克力，咖啡巧克力，咖啡和豆蔻巧克力，榛子巧克力，橘子巧克力，杏仁糖巧克力，马奶子巧克力，红葡萄酒和拉伏欧巧克力以及枫糖和胡桃调配的巧克力。



布朗德：假扮巧克力和临品不同的假味

实用信息

星级：★★★★

原产国：英国

购买渠道：从位于伦敦卡姆登的哈罗斯 (Harrods) 公司、洛可可 (Rococo) 专卖店和泰奥布劳特 (Theobroma Chocolates) 巧克力公司购买，还可直接打电话到总公司订购。

包装盒大小规格：3~4块巧克力，226克，435克，907克。

特色产品：复活节巧克力蛋、心形巧克力、蜜蜂巧克力、花形巧克力等，还可以根据具体要求定制。

所用原料由：瓦尔胡那公司、可可、巴里公司和法国的格劳西耶 (Grössistes de France) 公司的产品。

让-保尔·海维恩(Jean-Paul Hevin) 公司

地址 3 RUE VAVIN · 75006 PARIS
电话 (1) 43 54 09 85



1990年，让-保尔·海维恩以自己的名字创立了公司。在1994年“朱利拉德巧克力大师 (Guide Juillard des Croqueurs de Chocolat)”的评比中，让-保尔·海维恩被选为法国第二名最佳巧克力工艺师，名列罗伯特·林克斯之后，成为法国新一代巧克力工艺师的代表。尽管他才30岁出头，但他所经受的严格的巧克力制作培训要追溯到10年以前。而且从一开始，他就不断获得奖励。1988年，他在巧克力制作大赛中赢得第一名，1986年获得法国优秀工艺师 (Meilleur Ouvrier de France) 荣誉称号。他曾受到这一奖项的前两任获得者，若埃尔·勒布淳 (Joel Rebouchon) 和米歇尔·福撒特 (Michel Foussart) 的指导，并在他们手下工作。海维恩还曾与佩尔蒂埃 (Peltier) 一起工作，甚至曾在东京开了一家分店并经营了一年。带着这些辉煌的背景，1988年让-保尔·海维恩购买了他的第一家店铺，一个俄罗斯茶坊珀蒂布尔 (Le Petit Boule)，并且创制出一系列精美的黑巧克力。

实用信息

星级：★★★★

原产国：法国

购买渠道：从巴黎的两家店铺直接购买或邮购，也可以通过法国邮电部的可视图文小型终端 (“3615 Paissio”) 订购

包装盒大小规格：各种各样
特色产品：季节性产品：扁平型的复活节巧克力蛋

所用考维曲：瓦尔胡那公司的产品

试味点评

芳香美味的黑巧克力如宝石般排列在焦糖色的盒子里。所有的巧克力都精美细腻，巧克力香味虽然强烈，但调配得非常得当，使香气微妙绝伦。

默伯格 (Macoubourg) 巧克力：这种美味清淡的果仁糖巧克力含有焦糖化的巧克力牛乳糖小片。

埃斯梅拉达 (Esmeralda) 巧克力：对亚光泽的悬钩子馅纳糖巧克力，与慢慢在舌头上浮现出来的果味调配得精妙均衡。

烟熏馅纳糖 (Ganache Au The Fume) 巧克力：这种馅纳糖巧克力饰有可可粒，味道非常清淡，熏茶味若隐若现。

曾泽鲁 (Zenzero) 巧克力：一种果味的主要馅料巧克力，吃到最后有点深黑色甘草的痕迹。

开奥普斯 (Keops) 巧克力：这种管状的开心果杏仁蛋白软糖巧克力水分含量高，外面是一层浓厚的黑巧克力层。

绍蒂·布列巧克力：精致的巧克力色酱糖融化在馅纳糖巧克力中，两者浑然天成，相得益彰。

卡帕卢那 (Caparuna) 巧克力：这种石榴花香的深色馅纳糖巧克力是一种花型巧克力，能唤起人们对温暖的夏日的回忆。

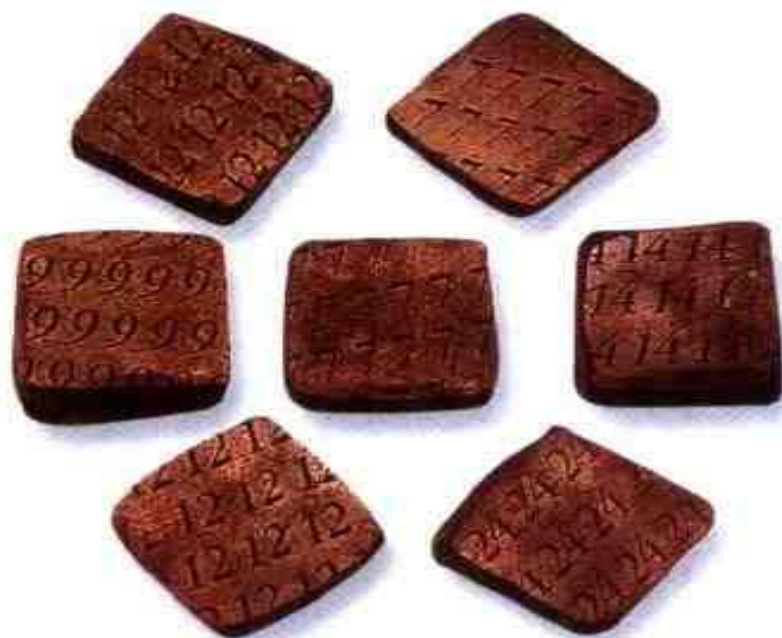
Le 1602 巧克力：一种深奶油色的黄油般的馅纳糖巧克力，有点苦涩。



若埃尔·迪朗 (Joel Durand) 公司

地址 · 5 QUAI CHATEAUBRIAND · 3500 RENNES · FRANCE

电话 · 99 78 10 00



这个小店铺和巧克力沙龙开张于1987年，你可在古镇雷恩 (Rennes) 巴洛克式的建筑中发现它的雏形。从一开始，若埃尔·迪朗就在制作专用蛋糕和手工制作巧克力方面显示了他的天赋和创造力。他发现糕点是他用来表达思想的最佳媒介。而当他开始制作巧克力时，他的精神会高度活跃，想像出各种各样的——一般人看来是不太可能的风味组合，并把它们付诸实践。他把伽纳彻巧克力作为基料，试验了各种各样的风味如薰衣草、百里香、黑胡椒和丁香等，创造了外形美观、美味绝伦的圆形小馅饼。

在他28岁那年，若埃尔·迪朗被法国的巧克力爱好者俱乐部推选为法国十大巧克力工艺师之一。按照惯例，每个巧克力师都有自己独特的“印记”，或者是一种特殊的形状、或者是一套模具。若埃尔·迪朗的独特标记是一套编码系统——他的26种巧克力上，每一种都可以从巧克力外壳上的号码来识别。这些号码都是用可可脂印写上去的。每个包装盒上都提供该号码产品的成分信息。这可能有点投机性质，尤其是对于6和9两个数字，在我看来，它们几乎是完全一样的：

实用信息

星级：★★★

原产国：法国

购买渠道：从在雷恩的商店中购买

包装盒大小规格：250克、375克

特色产品：已编号的伽纳德巧克力，原料有耶尔·格福茶、肉桂、茉莉花茶、中国正山小种茶、新鲜薄荷叶子、薰衣草、肉豆蔻、甘草、小豆蔻、百里香、丁香和中国胡椒

所用香精油：可可、巴里公司的产品。如今，杜也开始尝试用来自圭亚那(Guyana)和喀麦隆(Cameroon)的可可豆自己制作香精油



试味点评

2号：一种牛奶伽纳德巧克力，质地有点干，榛子风味很浓。

5号：来自“梅森·达芒(Maison Damann)”的耶尔·格福巧克力是一种传统的巧克力，用很滑润的牛奶伽纳德和巧克力制作，风味调配得非常均匀，甜香味很浓。

6号：诺埃尔(Noel)是一种桂皮茶，从马瑞格·德沃勒斯(Mariege Freres)(巴黎的一名茶商)处得来。它与香滑的伽纳德巧克力经过精细的调配，桂皮的芳香味在唇齿间久久盘踞。

7号：茉莉的芳香味让人立即就联想到中国，风味调配均衡，品质上乘。

9号：新鲜薄荷(Menthe Fraiche)巧克力是把新鲜的留兰香叶子注入伽纳德白巧克力中，风味精致优美，甜滑润浓。

10号：薰衣草(Lavender)巧克力是一种令人惊奇的风味组合，薰衣草具有一种药草风味，有点像迷迭香。

11号：肉豆蔻、桂皮、柠檬风味以及留尼汪岛(Réunion)的香草型巧克力——香气洋洋，有香兰调的气息。

12号：白巧克力和甘草的完美组合，是所有陈示样品中的明星。一开始品尝出来的是种温和的香草风味，紧接着是随之而来的香甜的甘草味，最有创意的一个产品。

14号：用风味浓郁的深色糖做成焦糖伽纳德巧克力，含盐酱油的添加给风味带来了意想不到的改变。

16号：用经过太阳曝晒的留尼汪岛香草制作而成的伽纳德巧克力。

24号：一种黑胡椒伽纳德巧克力，是另一个不寻常但其成功的组合，香料的味道与巧克力风味调配得完美无瑕。

郡卡尔 (Juncal) 公司

地址 · CALLE RECOLETOS NO 15 · MADRID 28001

电话 (1) 435 13 55



100年以前，扎拉古安塔 (Zarageta) 医生——现今业主的曾祖父，开始了一项家庭传统：作为业余爱好，他自己制作巧克力，并把它们分发给家人和周围的朋友。第一家真正意义上的店铺是1950年在伊朗开的，以守护神的名字圣徒郡卡尔命名。1953年，商行迁徙到马德里，在那里它很快就建立了自己的声誉，成为这一地区的糖果业的领头人。如今杰西-玛丽亚·扎拉古安塔·艾勒格瑞嘎 (Jesus-Maria Zarageta Elgorriaga) 继续保持着家族传统，亲自监督他们在西班牙的三家商店：两家在马德里，一家在毕尔巴鄂 (Bilbao)。从巧克力的生产过程到公司的管理运作、市场操作甚至包装过程，事必躬亲。这是一个典型的家族企业。艾勒格瑞嘎的女儿们 (第五代传人) 马塔 (Marta)、苏姗娜 (Susana) 和郡卡尔，全都致力于“使人们生活得更甜”



有郡卡尔标记的礼盒装外观

实用信息

星级：★

原产国：西班牙

购买渠道：从马德里的商店购买，或从马德里的郡卡尔-凯勒·梅奎斯3号(Juncal-Calle Maiquez No3)和毕尔巴鄂的郡卡尔-凯勒·阿淳卡罗博士4号(Juncal-Calle Doctor Achucaro NO4)处购买
包装盒大小规格：各种各样的，包括很多稀奇古怪的礼盒装

特色产品：有80多种，包括覆有糖霜的鸡蛋黄巧克力，巧克力涂渍的太妃糖，维也纳利口酒浸渍的杏仁巧克力，25种大小规格不同的复活节巧克力蛋，小鸡、小鸟、兔子、野兔和铃铛形的巧克力，以及情人节心形巧克力

所用考维曲：自制的黑色考维曲，牛奶考维曲和白色考维曲

试味点评

精选品种包括：有着黑色外壳的白色或黑色黄油伽纳彻巧克力的利口酒巧克力，顶部有黑点的圆形白巧克力，里面的夹心很甜，是一种人造味很强的白巧克力奶油。

佩里戈尔(Perigord)特拉伏勒巧克力外面撒有可可粉，有着强烈的可可香气，内含搅打的朗姆酒心，外壳是一种很好的脆皮巧克力。

一种用粉红色锡箔包装的酒心巧克力可能是用樱桃酒，悬钩子或黑莓做成的。黑巧克力有点烧炭味，人造香精的味道很浓。利口酒夹心本身像糖浆一般。

胡桃黑巧克力是一种很好的芳香型黑巧克力，味道不太强烈，也不苦，所用的吉安杜佳巧克力夹心很硬实，也很甜。

一种装填着密实如白垩质的白色奶油乳酪夹心的黑巧克力，产品口味很甜，就同有着平滑质地的果仁糖特拉伏勒巧克力一样。

包装在一个杯形金箔中的迪奥(Dior)特拉伏勒是一种牛奶巧克力，有榛果和咖啡风味；而包装在一个方形宝石状金箔中的牛奶巧克力，夹心是一种很软的酒味很浓的伽纳彻巧克力，品上去像是樱桃酒。

白巧克力和杯形烤杏仁巧克力中的杏仁非常好，但白巧克力的口味太甜，质地太脆。

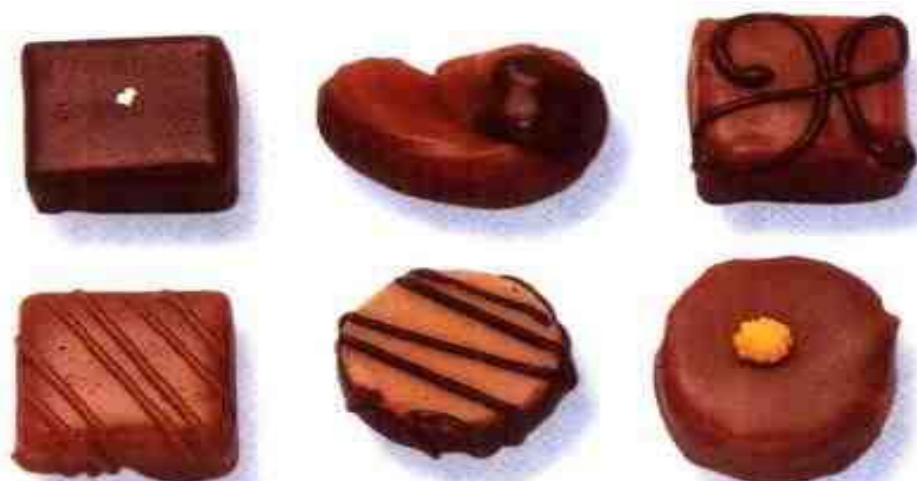
蜜”的事业中。

曼纽尔·哈姆布雷德斯·兰纳(Manuel Humbrados Llans) 30多年以来一直是该公司的首席巧克力师。他的技术是纯手工艺操作型的，直接继承了大师约瑟·吉耳医生和扎拉占安塔医生的衣钵，因为他曾经在他们手下接受过训练。



L.海纳 (L.Heiner) 公司

地址：CAFÉ KONдитOREI，1010 WIEN，WOLLZEILE 9，AUSTRIA
电话：512 23 43



实用信息

星级：★★

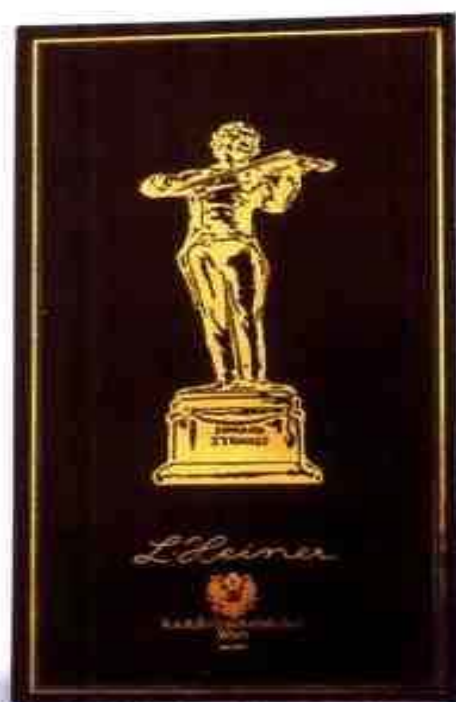
原产国：奥地利

购买渠道：从沃尔贼勒的(Wollzeile)的康迪托瑞咖啡馆(Cafe Konditorei)购买，或从位于维也纳的三家店铺或者以下地址购买：A1010 Wien, Kartner

Strasse 21-23, 或A2380 Perchtoldsdorf, Wienergasse 16
包装盒大小规格：200克，250克

特色产品：莫扎特·库格伦(Mozart Kugeln)巧克力、牛轧糖巧克力、特拉伏勒巧克力、曼德尔(Mandel)橘子大蛋糕和普伦兹·尤根(Prinz Eugen)大蛋糕

所用考维曲：高度机密



普拉林内巧克力 (La Praline Chocolatier) 公司

地址 · 2 A AVENIDA DE LOS PALOS GRANDES · EDIFICIO APTELITO · LOCAL 4 ·
APTDO 2389 · CARMELITAS · CARACAS · VENEZUELA
电话 · 58 22 84 99 86 传真 · 58 22 85 21 61



这家公司成立于1985年，是由比利时流放国外的爱国者卢德 (Ludo) 和利塞特·吉列斯 (Lisette Gillis) 创办的。他们在巴西和阿根廷旅居逗留了一段时间后，最终在委内瑞拉定居下来。在他们原来的国家，每个小村庄都有手工制作巧克力的传统。卢德·吉列斯对委内瑞拉可可豆的质素吃了一惊。他偶然想到要回国学习如何制作巧克力。后来他果真在安特卫普 (Antwerp) 跟随首席巧克力大师汉斯·布瑞恩 (Hans Burie) 培训了一年，这一结果来自不易。因为在比利时这样一个小国家，专业技巧机密被小心翼翼地守卫着，通常都严格控制在家庭成员之内。卢德不得不赌咒发誓绝不在周边地区开店营业，以免与他们引起竞争。吉列斯还在比法学校 (Piva school) 接受过相关课程的学习，师从著名的教授比如罗杰·吉斯 (Roger Geerts) 和伊·阿德瑞恩森 (E Adriaenssens)。

在彻底掌握了巧克力制作的技巧后，卢德和利塞特·吉列斯回到加拉加斯，开办了他们的装有空调的生产线。因为委内瑞拉地处热带地区，即便是冬天，平均气温也要高达20℃，这意味着当地居民没有什么巧克力季节性的概念，他们在全年都喜欢吃巧克力！由于拥有当地生长的优质克里奥罗可可豆（这在欧洲是很难寻觅到的）和新鲜的澳

实用信息

星级：★★

原产国：委内瑞拉

购买渠道：从加拉加斯的商店里购买，也可以从五星级酒店和外面的饮食承办人手中购买

包装盒大小规格：250克，500克，1千克

特色产品：澳大利亚坚果杏仁蛋白软糖巧克力和腰果果仁糖巧克力

所用考维曲：耶尔·雷公司的用委内瑞拉稀有可可豆制作的黑巧克力和牛奶巧克力考维曲，有着特别精美、柔和的芳香味；白考维曲从比利时的贝尔可雷德(Belcolade)公司进口

试味点评

这是一种典型的比利时手工制作、浇模成型的巧克力。因为用了新鲜奶油作为配料，因此必须马上食用(送来的一些样品因为时间长已经发霉)。当我参观他们在加拉加斯的工厂时，品尝的新鲜巧克力风味完全不同于现在的样品，要比送交的样品味道好出许多。

梅丝(Maiz)巧克力的奶油冻非常松软，内含甜心。心形巧克力是一种橘味白酒心的黑巧克力。瓦内萨巧克力(Vanessa)是一种果仁糖巧克力。

毫无疑问，澳大利亚坚果杏仁蛋白软糖巧克力是最令人感兴趣的，也是最成功的一种巧克力，在其中加入了澳大利亚坚果块。

品尝的其他四种巧克力是：丘比特(Cupid)巧克力，一种非常油滑的焦糖巧克力，有点炭烧的味道；树干(Tree Trunk)巧克力，一种优质的松脆巧克力；卡瑞比一摩卡(Caribe-Moke)巧克力，这种巧克力不是太甜，口味很好；杏仁蛋白软糖巧克力，带有新鲜磨碎的坚果的颗粒状质地，口味不是太甜。

大利亚坚果、腰果和比利时坚果，他们逐渐发展出一种独特的热带巧克力风格。委内瑞拉的考维曲生产商耶尔·雷与吉列斯兄弟通力合作，生产高质素的巧克力，用的是所能得到的最稀有的可可豆，巧克力的精磨时间也要比传统的来得长得多。



来自普拉林内公司的500克的礼盒装产品

拉隆德 (Lalonde) 作坊

地址 59 RUE ST DIZIER · 54400 NANCY · FRANCE

电话 · 83 53 31 57 传真 · 83 32 51 83



这个巧克力作坊由让-弗雷德里克·戈德弗鲁瓦·利里柯 (Jean-Frederic Goddefroy Lillig) 创立于1850年：从一开始起，就主要开展糖果和巧克力的经营业务。他的侄子利里柯先生 (Monsieur Lillig) 发明了香柠檬并使之成为阿尔萨斯地区 (Alsace) 的一种特色产品。自从那以后，现在一般都把这种经过香柠檬油调味的扁平状的方形的糖果巧克力称作南茜的香柠檬 (Bergamots de Nancy)。1901年，阿尔贝·拉隆德接管了作坊，直到1970年被费尔南多·贝德 (Fernand Bader) 收购之前，这个作坊都是由这个家族管理经营。1984年，让-吕克·惠尔勒维克 (Jean-Luc Huillevic) 加入到这个作坊的经营中来。自1994年以后都是由他来打理业务。所有在拉隆德作坊工作的巧克力工艺师都在作坊内经过培训，并且通常对他们的首席大师傅非常忠心，一直都工作到退休。因此历经150多年，他们的巧克力配方、工艺以及商业机密仍然牢牢地控制着，成为整个企业操作的不可缺少的一部分。

现在，除了香柠檬糖果巧克力以外，这个作坊的糖果生意有一大部分是脆饼干；还有几种类型的糖果，每种都是以杏仁蛋白软糖为底料，用不同的水果或酒调味，并在外面包上一薄层焦糖。另外，“洛林的公爵夫人” (Duchesses de Lorraine) 糖，杏仁或榛果果仁糖外面是一层糖霜酥皮。除

了这些糖果之外，他们还制作一些法国最好的手工制作型巧克力。

实用信息

星级：★★

原产国：法国

购买渠道：从法国南锡(Nancy)或梅斯(Metz)的商家商店购买，或从世界各地邮购。

包装盒大小规格：250克、

350克、500克、750克、950

克。还有各种规格的礼盒包装。

特色产品：普拉提它(Pralinas)巧克力——一种杏仁果仁松露夹心巧克力；佩

德·杜·罗伊(Pave du Roi)巧克力——一种有开心果的杏仁果仁糖巧克力；南

普斯科(Nekuscol)巧克力——一种用咖啡调味的糖果果仁糖巧

克力；斯坦尼斯拉斯(Stanislas)巧克力——一种黑巧克力；费伊兰

那斯(Feuillantines)巧克力——一种薄荷调味的巧克力；各种夹心巧克力包

裹着杏仁、布汶斯白兰地和樱桃白

兰地、夏敦斯·德·洛兰(Chadons de Lorraine)巧克力看

上去就像手工调制的阿拉比加巧克力，内含果仁的利口酒。

所用葡萄酒：主要是瓦尔湖那公司的加拉斯加产可(Grasse)巧克力和用于黑巧

克力的特等型葡萄酒。还有用干牛奶巧克力的高级阿尔卑斯(Super-alpina)巧克力。



试味点评

20世纪50年代型的坚实耐用的包装让人联想到男人所用的琥珀色的盒子。这种包装的最大特点是保证巧克力在运输过程中不受损害，并能保持优质黑巧克力的浓郁并美味。

有50多种巧克力，可分为三种基本类型：杏仁和榛果果仁糖巧克力；加纳那巧克力和特拉伏勒巧克力；通心巧克力。

所有的巧克力都呈任何一种平滑光洁的状态，除了一种叶子形状的巧克力，一种含可可脂的帕勒特黑巧克力以及被称作拉曼德巧克力的含有松露果仁糖的产品外，其余产品都是手工调制的。

帕勒特·德奥(Palet d'or)巧克力可算得上是完美无缺。它的加纳那巧克力富含水果，风味用杏仁来调配得十分优美，质地香浓润滑，入口即化。

还有一种经过精妙调味的粗粒德·马尼尔(Grand Marnier)加纳那巧克力，在黑巧克力中混杂，并经过彻底的调和精磨。还有一种用红色锡箔包裹的，在半球形巧克力便是白兰地酒心，中间是精美的雕刻，很不寻常。

勒·巧克拉第尔 (Le Chocolatier) 公司

地址：1834 N.E. 164TH STREET · NORTH MIAMI BEACH · FLORIDA 36162
电话：(305) 944 3020 传真：(305) 354 6489



这个公司由南希·杰伦 (Nancy Jehlen) 创办于1980年，一开始是作为一种业余爱好和小生意开办的，但公司很快凭着一流的质素赢得了声誉，他们制作的巧克力获得了多项奖励。1986年，约瑟夫·马默 (Joseph Marmor) 和伯洛克·斯查科德 (Baruch Schaked) 收购了这个店铺，并把巧克力产量提高了三倍多。目前这个公司的产品主要供应对象为一些大酒店、航线、伙食承办人和遍布南佛罗里达州的美食店。

伯洛克·斯查科德为首席巧克力工艺师，他曾在德国学习过巧克力制作，并且在阿根廷经营着一个大型巧克力工厂。

实用信息

星级：★

原产国：美国

购买渠道：在美国任何地方
通过邮购方式获得

包装盒大小规格：2或4片（小
包装），113克，226克，340
克，453克，680克，935克
（盒装）

特色产品：四种特拉伏勒巧
克力，即普通型巧克力、黑
大列苦杏仁巧克力、榛巧
克力、马尼年巧克力和新鲜香
柠檬子巧克力。有一系列节日
礼品产品，有各种大小的星
状巧克力，“戴维的星星
（Stars of David）”巧克力、木
屐状巧克力、雪橇状巧克
力、天鹅形巧克力、心形巧
克力、浅盘形巧克力和圆形
巧克力

所用原料：卡白生巧克力
（Gulfard）公司——一个创办
于1868年的美国公司的产品



试味点评

生产的特拉伏勒品质非常
好，尽管看上去有些古怪——上面
用五颜六色的糖霜覆盖，目的是为了
对不同风味加以区分。让人感兴趣
的还有另一种方形的巧克力，外面
覆盖着碎状的可可粉和糖霜。总而
言之，该原料太甜，有一些奇怪
的风味。

他们的产品中有：一种品质
最好的黑杏仁巧克力，质地紧
实，黑巧克力品质上乘；一种叫
道依纳德巧克力，非常油滑，里面
的酒精度不是太高，正好；一种品
质优良的普通方形特拉伏勒巧克
力，做工讲究。其他稍差一些的
有：一种圆形的上面有白色条状
的黑杏仁巧克力，口感太甜，杏仁
太硬，不是太好；榛子巧克力
的开口处虽然很凉，但太甜。

意大利苦杏仁蛋白软糖外面
是一层牛奶巧克力，这个产品要比
软糖巧克力难得多，但有些粘牙。
尽管它的香气很好，但口感也有点
太甜。里面装着碎意大利苦杏仁饼
干、橘子皮，或许还有些橘子果酱。

有着厚薄夹心的柠檬派
——亮黄色的心，外面是似白豆的
白色外壳——非常粘，而且有着强
烈的人造香气，这是所有样品中我
最不喜欢的一种。



勒·鲁 (Le Roux) 公司

地址：18 RUE DU PORT-MARIA · 56170 QUIBERON · FRANCE
电话：97 50 06 83 传真：97 30 57 94



亨利·勒·鲁 (Henri Le Roux) 和他的妻子洛兰 (Lorraine) 于1977年在海滨胜地奎伯龙 (Quiberon) 温泉地区创立了勒·鲁·卡拉美莲巧克力公司 (Le Roux Caramelier-Chocolatier)。最初该店铺出售冰淇淋和巧克力，很快巧克力的生意就获得巨大的成功，相形之下，冰淇淋显得有些多余。勒·鲁之所以能够在国际国内获得成功，部分原因应当归结于他发明了著名的 (很大程度上也是仿效的) 奶油焦糖 (Caramel au Beurre Sale) 巧克力。同焦糖一样突出的是，巧克力也遵循法国最好的传统方式进行制作，巧克力和奶油含量很高，制作非常精美，当然他们的精湛技艺某种程度上也受到瑞士传统的影响。

首席巧克力工艺师亨利·勒·鲁，是一个法式蛋糕师的儿子。他的父亲曾经在美国、澳大利亚和法国工作过。因此，从很小开始，亨利就徜徉在糕点和巧克力的世界里。按照瑞士的传统惯例，他接受了严格的学徒训练，在这以后，回到他的出生地庞特·勒·阿比 (Pont l'Abbe)。在那里，他继续进行训练，以使在巧克力制作方面的技巧日臻完美。在1977年与他的妻子一起创办自己的企业之前，他一直沿用着他父亲留下来的制作机密。如今，他发明的含盐的黄油焦糖 (Caramel



各种大小和类型盒装的勒·鲁巧克力

实用信息

星级：★★★

原产国：法国

购买渠道：从奎伯龙的商店购买或从世界各地邮购

包装盒大小规格：各种各样

特色产品：亨利·勒·鲁和特拉伏勒·金·雅克·佩比瑞 (truffle king Jacques Pebeyre) 1989年合作生产的一种细腻润滑的特拉伏勒黑巧克力，带点新鲜黑佩瑞高德 (perigord) 特拉伏勒巧克力的小颗粒。这一作品获得了两项最佳厨师 (Coq d'or) 称号的奖励。我没有机会品尝到这一产品，但很显然它是一种完美的组合，有着特拉伏勒巧克力精美的香气。在每年10月到次年6月，可以购买到

所用考维曲：法国制作

au Beurre Sale) 巧克力向世人证明了他是一个最伟大的创新者。他的小甜食 (Petites Douceurs Gourmandes) 巧克力和其他一些原创配方的风味看上去主要得自于法国的传统。

试味点评

考特斯 (Cortes) 巧克力：芳香易融，这是一种巧克力味很浓的伽纳彻巧克力，以杏仁果仁糖为底料。

CBS巧克力：带点盐味的焦糖，很耐嚼。盐味是来自于含盐的黄油。这是一种甜味和咸味极其成功的组合，里面还加了松脆的杏仁和榛果。

奇拉 (Kyra) 巧克力：一种非常精美的咖啡伽纳彻巧克力，有点颗粒质地，还加了一点科涅克白兰地 (Cognac)。

苏珊特 (Suzette) 巧克力：这种松脆的胡桃果仁糖巧克力相当甜。

西尔维 (Sylvie) 巧克力：这是一种普通的伽纳彻巧克力，质地非常平滑，带点苦，易融化。

精选品中还包括路易松 (Louison) 巧克力：一种用水果制成的焦糖，外包一层最好的巧克力；坦特泽 (Tantzor) 巧克力，一种用纯克里奥罗可可豆制作的伽纳彻巧克力，下面是一层生姜蛋白软糖；哈瑞姆 (Harem) 巧克力，一种用薄荷茶制作的伽纳彻巧克力。我们被告知，制作这一产品的灵感来自于沙漠绿洲的新鲜气息。

雷托夫 (Letuffe) 商行

地址 · 10 PLACE FRANCOIS · LOUVEL · ANGOULEME · FRANCE

电话 45 95 00 54



这个商行最初创办于1873年，1950年被雷托夫家族收购。他们主要生产传统的手工巧克力。1955年引进新技术，利用涂衣机械制作巧克力。当现在的主管让-皮埃尔·雷托夫 (Jean-Pierre Letuffe) 接管商行的生意以后，主要生产一些地方性的传统产品，并且从他们的地区性的配料中寻找灵感，利用夏朗德奶油 (Beurre de Charentes) 和新鲜奶油 (Crème fraîche) 为原料制作。





雷州大磨行给职工正在制作杏仁糖巧克力

实用信息

星级：★★

原产国：法国

购买渠道：从安哥拉美(Angoulême)的商店中购买或通过邮购目录

包装盒大小规格：250克、350克、500克、750克、1千克、1.5千克。还有一些豪华的礼盒装包括：600克、800克和1千克

特色产品：帕勒特·德奥巧克力；沙拉蒙德玛斯(Salamanders)巧克力，一种用葡萄干和牛奶糖糖调味的奶油巧克力，灵感来自于该地区的弗朗索瓦(Francis)的徽章；科纳彩糖(Cognacais)巧克力，在冰衣层上描绘的是科纳彩镇的徽章；玛格丽特·德安哥拉美(Marguerite d'Angoulême)巧克力，是作为献给玛格丽特·德·瓦卢瓦(Marguerite de Valois)——弗朗索瓦的姐姐的礼物而制作的。其他巧克力都是用当地的奶油、黄油和酒制作的

所用葡萄酒：高漫白混

试味点评

打开漂亮的白色带有皱褶的塑胶纸，里面是开着的盒子。盒子内部是一些现代的光亮的黑色或红色小包装，显得相当不协调。橘子的香味非常浓郁，充盈着整个盒子，有点过头。

质地非常奶油化，似黄油一般。夏朗德(Charentais)的传统特色非常明显，但真正品尝上去，巧克力的风味相当乏味，只有占据优势的香茅和橘子风味。

椰全香型的牛奶巧克力很甜，而用香茅和杏仁香精制作的巧克力，顶部饰有一个紫罗兰花瓣，内含一种用甘草调味的加纳香巧克力。

总的来说，酒心巧克力的酒味太盛。夏朗德葡萄酒巧克力(Chocolat au Pineau de Charentes)，一种有着糖衣外层的黑色巧克力，里面的酒非常烈性。还有几种巧克力里面的酒心是烧酒(fery ou de vie)，也有可能是夏朗德葡萄酒，酒精度也太高。一些坚果巧克力水分太高，使得很难确定它们是杏仁巧克力还是开心果巧克力。

玛丽 (Mary) 公司

地址：73 RUE ROYAL · 1000 BRUSSELS

电话：217 45 00



玛丽·德鲁克 (Marie Delluc) 在1919年创立了公司。1942年，她被指定为比利时皇室家族 (Belgian Royal Household) 的第一家巧克力供应商。这一地位在1990年和1994年重新再次确定。到现在企业仍然掌握在家族手中，由第三代传人掌管。

首席巧克力工艺师是让·朗贝迪 (Jean Lamberty)。他与这个家族联姻，实现了他少年时代的梦想，那就是成为一个巧克力制作者。对于那些喜欢风味浓厚、奶油味很重和白脱似的夹心的人来说，这个公司的巧克力是他们最好的选择。巧克力被包在金箔里，这种做法对于优质巧克力来说是不多见的。因为这会掩盖它们光泽的表面，让人无法探究其中的奥秘。通常都被浇注成一些简单的形状，很大，但制作精美。黄油伽纳彻巧克力不是过分甜，这也是比利时巧克力的一个共同的特点。



位于布鲁塞尔的总店所卖各种巧克力礼盒

实用信息

星级：★

原产国：比利时

购买渠道：从布鲁塞尔的商店购买，只提供给个人

包装盒大小规格：250克、500克、750克、1千克

特色产品：用很黑的巧克力涂层的果仁糖，可写袋形和含量至少在70%—90%，与甜黄油夹心相平衡，通常是用新鲜奶油制作的。这种法国总店有72种不同品种，主要都是些浇注成模的杯形巧克力，内含果仁糖、和质巧克力和奶油乳脂的混合夹心。它们都是手工制作的，没有添加任何人工色素和调味料。季节性产品有木犀形巧克力，主要为圣·尼古拉斯(Saint Nicholas)节日而设，还有圣诞节圆冰形巧克力和复活节巧克力蛋。

所用考维曲：从卡勒宝特公司440种各类混合可可豆制作的考维曲中精心挑选制作而成。

试味点评

一种有青松脆杏仁盖子的杯形巧克力蛋糕，内部的果仁糖上点覆着松脆巧克力。另一种杯形的真巧克力上面是牛奶巧克力盖子，里面是非常松软的用白兰地酒调味的奶油乳脂，看的是巧克力色。

圆形的牛奶巧克力充满了咖啡奶油乳脂，在醇厚的夹心里放有磨得很碎的杏仁。

小方冰袋形的黑巧克力含有奶油乳脂夹心，类似于蛋糕方块，上面布满了波旁(Bourbon)香草，但是，口感也有点太甜。

还有一种是用浸泡在白兰地里的樱桃外面包上黑微甜巧克力制成；一种杏仁形状的用焦糖化的炼奶巧克力制成的牛奶巧克力，风味调配均衡，品质优良。



梅尔基奥尔巧克力 (Melchior Chocolates) 公司

地址：STATION ROAD · SOUTH MOLTON · DEVON EX36 3LL · UK
电话：(01769) 574442



1977年瑞士出身的卡罗·梅尔基奥尔和他的英国妻子一起在英国西南部开了一家海滨饭店。因为找不到真正优质的巧克力作为餐后甜点与咖啡一起使用，再加上卡罗本人对巧克力也有一种狂热的偏爱，他产生了强烈的念头，决心自己亲自动手制作。凭着记忆中瑞士巧克力的味道，梅尔基奥尔很快就发现他自己也能做出类似的产品。在最初几年内，这些巧克力只供应给光顾饭店的客人，结果大家的反应非常强烈。卡罗深受激励，以致作出了激进的举措，卖出了饭店。重新在位于英格兰西南部德文郡 (Devonshire) 的契特勒汉姆普顿 (Chittlehampton) 小村庄安置下来。在那里，梅尔基奥尔买了一块带有外屋的地产，很快把它变成厨房和巧克力工场。在开始销售巧克力之前，卡罗·梅尔基奥尔在瑞士参加了很多的课程培训。并且对他的产品试制到非常满意后，他才开始拜访潜在的顾客。第一个客户是伦敦的福特纳姆-玛森 (Fortnum & Mason) 公司，他们的反应很积极。事实上，尽管现在他们自己开发了一系列特色巧克力产品，他们仍然是梅尔基奥尔最大的客户之一。自那以后，公司不断扩展他们的市场，包括很多遍布整个英国的专业商店。在1993年获得昂里埃特·格兰 (Henrietta Green) 设的英国最好的巧克力奖项后，公司还计划扩大生产，准备再次把厂房搬到更大的地方。



实用信息

星级：★★

原产国：英国

购买渠道：从福特纳的-马森公司，位于根西岛(Guernsey)的芒格投特(Manger-tout)公司和J. 桑森斯伯里(J. Sainsbury)公司精选的分公司购买。或从世界各地邮购。

包装盒大小规格：从300克到2千克。

特色产品：水果和酒心特拉伏勒巧克力、酒芯酒心巧克力、标有业主姓名记号的标记型巧克力和圣诞节前产品。

所用者维曲：马克斯·费尔克林(Max Fechin)公司和糖斯特拉尼(Maestroni)公司的产品。

试味点评

这些是外形美观、制作精湛的瑞士风格巧克力。深色的特拉伏勒巧克力质地细腻滑润，里面含酒——最优质的牛奶香浓酒、樱桃酒和意韵干白兰地酒。一些草莓和香蕉的混合制品恐怕得不到那些力求纯化的法国人的宠爱，但毫无疑问会有它们的佳作的爱好者。



很多本书性产品中的精品。



米歇尔·肖顿(Michel Chaudun)商店

地址 149 RUE DE L'UNIVERSITE · 75007 PARIS
电话 (1) 47 53 74 40



米歇尔·肖顿在1986年开了自己的商店。店铺本身就是秩序与和谐的杰作。人们经常看到米歇尔·肖顿笑容可掬地站在柜台后面，热情接待当地居民和一些著名人士。当他在店铺后面的实验室努力工作的時候，他的妻子代替他看管店铺。

大约在30年以前，肖顿在他14岁的时候就开始了他的学徒生涯。他接受了巧克力工艺师、蜜饯师和法式蛋糕师的培训，然后来到巴黎。在那里他在所有最好的巧克力屋工作过，特别是罗伯特·林克斯的梅森巧克力公司和梅森·勒诺特尔(Maison LeNotre)公司。他还到国外与瑞士巧克力工艺师维特默(Withmer)一起工作过。他的专长不仅是制作一些世界上最好的巧克力，而且还能用巧克力创造最难以置信的雕刻品。自1965年，他的一幅关于埃及第十八王朝的国王杜唐卡蒙(Tutankhamen)的雕刻得奖后，肖顿不断获得一些国际大奖，并且也得到同行专家的一致首肯。他接受一些特别不同寻常的委托，如就要被宰杀做成生鱼片的喘气的河豚，大概是一个日本客户委托制作的，如一副假牙，这放在黑泽(Blackpool)海边的冰糖小屋中是最合适不过的。



米歇尔·肖顿保持着他忠实的哲学信念，那就是“给自己快乐，就是给别人快乐”，他说：“好的巧克力能给人心神一爽的感觉。”



包装华丽奢侈的巧克力，包括一种蜡封的“烟盒”



实用信息

星级：★★★

原产国：法国

购买渠道：从巴黎和东京的高店中购买

包装盒大小规格：250克、375克、500克，或箱装410克到3千克。小盒装的有100克和200克

所用考维曲：所有的巧克力都是用法国最好的考维曲法式，没有法模成型的产品。制作这些考维曲所用的糖有可可粉，南美洲的克拉斯可可豆和特立尼塔日欧可可豆，委内瑞拉可可豆，厄尔比亚阿瑞勒(Arriba)可可豆，而产自非洲和象牙海岸的佛拉斯特罗可可豆用来平衡其他的优质巧克力，赋予产品稳定性



自研巧克力工厂的老板——高维

试味点评

在一个开似类似于香烟盒子的外形美观的盒子里，是一些小方块的考维曲。有着非常细腻的花香，余味悠远。另一个盒子里装的是一些小圆盒状的苦巧克力和榛杏仁巧克力，用一些风格不同的糖有可可豆精制而成，风味非常优雅、平滑、圆润、很复杂，在口中的余味非常棒。

现在我们的30种左右的不同的巧克力产品，包括那些经过精心调味的微纳甜巧克力和杏仁糖巧克力。所有的产品都是用手工来生产而不是流水线。每一块巧克力都经完美，成为我评价真正优质巧克力的水准。

品尝的样品包括柏勒特·德奥巧克力，一种很湿润的微纳甜巧克力，有着很浓郁的巧克力风味，余味很长；武士(Samurai)巧克力，一种有着坚果和杏仁糖的微纳甜巧克力；维拉摩(Viraguel)巧克力，一种杏仁糖巧克力，尽管相当甜，但非常非常好；一种圆扁圆形的黑巧克力，上面是一层白巧克力面子，这种巧克力是把微纳甜而受酒过的多分的葡萄干放在杏仁糖底料上，上面涂上黑微纳甜巧克力，品质非常好。

在所品尝的样品中，有一种真正美味的柑橘型巧克力。糖子是没有糖，质地非常好，周围的黑巧克力上面放着榛杏仁糖——一种美妙的组合。

圆盒形黑巧克力里面有一些松脆的烤可可粉，是用滑润的考维曲制作的，风味浓郁，入口即化。

那些盒装的精选品是少数几种让我百吃不厌的产品之一。

米歇利(Micheli) 公司

地址：1 RUE MICHELI-DU-CREST · 1205 GENEVA

电话：(22) 323 90 06 传真：(22) 781 40 34



在 过去的30年里，皮埃尔(Pierre)和莉莲·庞西奥尼(Liliane Poncioni)夫妻同心，全身心地投入到他们的巧克力事业中。皮埃尔制作巧克力，而莉莲负责打理店铺。不管工作时间多长，他们总是面带微笑——他们的是非常喜爱这项工作。他们的女儿杰尼克(Jannick)和儿子迪狄尔(Didier)也参与到这项工作中来。杰尼克为小茶坊制作蛋糕，而文书工作都由迪狄尔负责。如果你在夏天光顾那里，你也可以在露台上吃冰淇淋。

米歇利公司应该获得一枚奖项，因为它是瑞士唯一一家专门从事黑巧克力生产的企业——不是

实用信息

星级：★★

原产国：瑞士

购买渠道：从日内瓦的商店中购买，或从世界各地邮购

包装盒大小规格：各种各样

特色产品：75%、85%甚至是100%可可含量的巧克力棒；特拉伏勒巧克力；佩弗·吉尼沃斯(Pave Genevois)

巧克力；冰淇淋；蛋糕和茶

所用考维曲：高度机密

任何旧式的黑巧克力，而是纯粹的100%的可可棒。皮埃尔是这样解释他对黑巧克力的热爱的：“从每个人都热爱的牛奶巧克力开始，然后你改变了。就像葡萄酒，勃艮第葡萄酒是所有那些葡萄酒爱好者的最后选择。”

试味点评

有杏仁的黑巧克力：内填鲜美松脆的果仁糖，有点橘子的味道。

三角形的黑巧克力：黑巧克力里面是焦糖化的杏仁和牛奶果仁糖，有一种很好的逗留不去的坚果风味。尽管吃起来有点困难，即咬上去很容易破碎，但品质非常不错。

榛子三明治 (Noisette sandwich)：在外层有橘子，很甜，有点人造风味，质地上有些砂粒感，同时它的橘子风味影响了周围一些产品的味道。

管状的牛奶巧克力：这种巧克力看起来非常迷人，但里面却藏着糖衣樱桃——不是我喜爱的组合，是为那些好喜甜食的人准备的。

圆形的黑巧克力球：内填很强烈酒味的特拉伏勒巧克力和蛋白软糖巧克力，巧克力外壳非常漂亮坚脆，伽纳彻巧克力非常滑润可口，蛋白软糖巧克力非常有颗粒感，一种令人感兴趣的质地组合，在风味上，酒味占绝对优势。

长方形的黑巧克力：松脆的外壳里面是甜果仁糖，满含新鲜烤制的坚果，与外壳的很苦的巧克力风味互相均衡，余味绕舌。

100%可可含量的巴西可可条是用一些基本的可可豆制作的，没有非常突出的香气，而且在嘴里融化速度很慢。尽管这样，这也是个有趣的经历，尤其是与一杯真正苦味的蒸馏咖啡一起享用时，绝对感觉！



奥伯维斯 (Oberweis) 公司

地址：19 GRAND-RUE-L-1661 LUXEMBOURG

电话：47 07 03 传真：49 31 41



由 彼特·奥伯维斯 (Pit Oberweis) 创立于1964年的这个兼法式蛋糕店和蜜钱店为一体的公司，现在已经成为卢森堡最大的公司之一。再加上现在他的两个儿子的加入，这个公司已经不得不扩展重建，以便于他们的生产得以进行。最新的一个投资是一家可容纳100人的小型餐馆，主要经营便餐。奥伯维斯如今在大公国 (the Grand Duchy) 拥有5家店铺，雇佣了90个员工。他们是受人推崇的国际瑞莱斯甜品的协会一员，并一直为此而感到自豪。

实用信息

星级：★★

原产国：卢森堡

购买渠道：从卢森堡 (Luxembourg) 附近的5家商店中购买，或从世界各地邮购

包装盒大小规格：各种各样

特色产品：斯潘库鲁斯 (Speculoos) 巧克力、普林顿 (Printen) 巧克力、贝斯勒 (Baseler) 巧克力、莱克丽 (Leckerli) 巧克力、斯皮茨库淳 (Spitzkuchen) 巧克力、斯托伦 (Stollen) 巧克力、邦布库克 (Bambkuch) 巧克力和各种蛋白软糖巧克力。

所用考维曲：伽纳彻巧克力心用的是瓦尔胡那公司的产品，浸渍和浇注成模的特拉伏勒巧克力外壳用林特公司的产品。

奥特拉德·蒙克·卡斯坦思 (Ortrud Munch Carstens) 公司

地址：425 EAST 58TH STREET · NEW YORK · NY 10022

电话：(212) 752-9591



自从1987年开始她的生意以来，奥特拉德·卡斯坦思 (Ortrud Carstens) 已经在纽约高度专业化的一次性巧克力市场找到了一席之地。她使用最优质的配料成分和现有的考维曲，制作过程的每一步都非常小心细致。只要有可能，就使用新鲜的有机产品，并用未加糖的果酱和药草浸液。用于制作耶尔·格瑞特拉伏勒巧克力的茶来自位于巴黎第四郡伯格-蒂伯格大街 (Rue Bourg-Tibourg) 的马瑞格·佛茨勒斯，在我看来，这是世界上最好的、值得人们绕道拜访的茶屋。最优质的香草是从塔希提岛船运过来的，使用新鲜的肉桂、稀有的可可豆都经过新鲜泡制。高度新鲜的巧克力每天都由经过精心挑选的美食零售商和伙食承办人发送出去。卡斯坦思的哲学是：“创造可可含量高、糖分低的巧克力糖果，使人们能够享受到全风味的巧克力，体验其精细的花香、果香、药草香或辛辣味的微小区别和蕴涵。不管哪种类型的巧克力糖果，其考维曲内在的多维特性不能被任何添加的风味料所掩盖，巧克力与其他最高品质的天然成分之间是一种优美的组合。”

与她一贯追求纯正巧克力的认真态度相对应，奥特拉德·卡斯坦思还创作了一些最让人兴奋的奇形怪状的作品，包括用巧克力制作的“生产的”工具，更不用说那些世界上最上等的考维曲。关于她的工

作成效，她获得了无数的荣誉证，包括1990年在美国获得的最佳厨师称号 (the Best Chef)。她还出席了一些为私人客户开设的深入研究巧克力制作的研讨会，为各类大众化的刊物或专业刊物撰写文章。其他的项目包括接受一些委托的产品，如用生姜杆雄蕊调味的马蹄莲白巧克力，一种装填着香槟伽纳物巧克力的手工辊压的雪茄巧克力，这是为一位著名的美国女服设计师制作的，还有很多其他的欧洲和美国的设计师委托制作的产品。

实用信息

星级：★★★

原产国：美国

购买渠道：从纽约或华盛顿的迪安 (Dean) 和德鲁卡 (Deluca) 购买，纽约的疯狂 61 (Mad 61) 和曼哈顿水果商处也可购得

包装盒大小规格：巧克力以散装出售，其开箱工具放在一个专用的木制工具盒里

特色产品：特拉伏勒巧克力，帕勒特巧克力，定做的浇注成型、手工制作的艺术化巧克力片，浸渍水果巧克力，各种专为感恩节、圣诞节、情人节和其他节日制作的模制巧克力

所用考维曲：全部都用瓦尔胡那公司的产品，尤其是用稀有可可豆品种制作的大克鲁型巧克力

试味点评

一种巧克力，用来自加利福尼亚西海岸果园的经过干燥的巴特利特梨 (Bartlett)，手工削成薄纸似的片，半浸在一种风味浓郁的果味黑考维曲中制成。它的考维曲与天然的酸度和水果的多粒质地非常协调，是一种独创的非常杰出的组合。

一种极富光泽的苦巧克力圆片，上面缀上一条辛辣的橘子皮，干燥的酸果基或生姜梗，就好像是一片睡莲叶子；耶尔·格瑞特拉伏勒巧克力的芳香味非常浓郁微妙，在巧克力、奶油和花茶之间的调配绝对完美和谐。



巧克力“生产”的工具

帕雷斯巧克力 (Palais du Chocolat) 公司

地址 1200 19TH STREET · NW · WASHINGTON DC 20036
电话 (2) 659 42 44 传真 (2) 723 89 70



帕雷斯巧克力公司凭借首席巧克力工艺师多米尼克·勒伯尼 (Dominique leborgne) 的高品质的法国巧克力和法式糕点，很快拥有了自己的市场。公司在马里兰州的塔科马公园 (Tacoma Park) 有大规模的生产基地，产品供应给其他一些地方的公司如水门的 (Watergate) 里兹-卡尔顿 (Ritz-Carlton) 公司和让-路易 (Jean-Louis) 公司。

勒伯尼在法国群星荟萃的培训学校接受过系统彻底的训练，获得过很多奖，包括法国的巧克力制作国际大奖 (the Grand Prix Internationale de la Chocolaterie) 的金奖和法兰克福的世界美食展览会金奖，以及很多其他奖项。他还在达勒源·加维龙 (Dalloyau Gavillon) 培训过，是巴黎洲际学校 (the Intercontinental) 的糕点厨师长，自那时后，他被邀请到华盛顿开设威拉德 (Willard) 洲际学校。他还引进了欧洲巧克力技术，拥有美国仅有的两条德国巧克力涂衣传送生产线。

勒伯尼一直保持着 he 根深蒂固的法国传统制作方式，只从法国和比利时进口最好的巧克力原料，并一年几度访问法国，同那里的专业同行保持接触，了解最新动态。他是这样理解大规模生产和手工制作的巧克力之间的不同的：“不管是一年中的什么时候，我们每天都在制作，但那些大工厂早就预备好了下个圣诞节的产品。”

勒伯尼坚信对于一个企业来讲，稳定缓慢的发展速度是最可取的。这样可以避免质素的下降。为此，他有时会拒绝一些定单。他是个彻头彻尾的完美主义者。



瑞士黑森林是一种经典巧克力，制作精美的巧克力。

实用信息

星级：★★

原产国：美国

购买渠道：从华盛顿的三个地点购买，或通过美国境内的邮购目录订购

包装盒大小规格：2片装、4片装、8片装、16片装和30片装

特色产品：那些在试味点评中提到的产品和一些有设计感型图案的季节性产品和黑葡萄巧克力

所用原料：卡勒宝特公司、可可、巴厘公司糖瓦尔虎那公司的威那佳巧克力和加拉斯加产可可巧克力

试味点评

悬钩子巧克力：一种扁平的墓碑状的巧克力，外面撒上可可粉，里面裹着非常绵滑滑润的几乎是液态的悬钩子伽纳威巧克力。

意大利苦杏露巧克力：一种很甜的牛奶伽纳威巧克力，质地优良，有非常优雅意大利苦杏露风味。

咖啡巧克力：黑巧克力伽纳威巧克力裹衣滑润，像黄油一般。

情人 (Valentini) 巧克力：一种心形黑巧克力，内含的威那伽纳威巧克力夹心质地很平滑，但平淡无味。

苏格兰特设伏糖巧克力：这种圆木形巧克力，上面撒有糖霜，含有牛奶特设伏糖巧克力夹心，用苏格兰威士忌调味。

怪异的特设伏糖 (Wild Truffle) 巧克力：一种撒有可可粉的清淡蓬松的特设伏糖巧克力，质地非常平滑油顺，但巧克力量不足。

瑞尔·格瑞巧克力：这是我最喜欢的巧克力，是经过非常精细调味的，甜奶口味的茶伽纳威巧克力。

佩尔蒂埃 (Peltier) 公司

地址1：66 RUE DE SÈVRES · 75007 PARIS
电话1：(1) 47 34 08 62 传真：(1) 40 65 93 98
地址2：6 RUE SAINT-DOMÉNIQUE · 75007 PARIS
电话2：(1) 47 05 50 02



佩尔蒂埃公司创立于1880年，很快就因其果汁冰糕而出名。对于巧克力世界来说，佩尔蒂埃相对是个新手。在1978年才开始他们的手工制作巧克力生产。但这方面的生意日益壮大，现在已经雇请了三名巧克力工艺师。



实用信息

星级：★★

原产国：法国

购买渠道：从巴黎的两家商店中购买

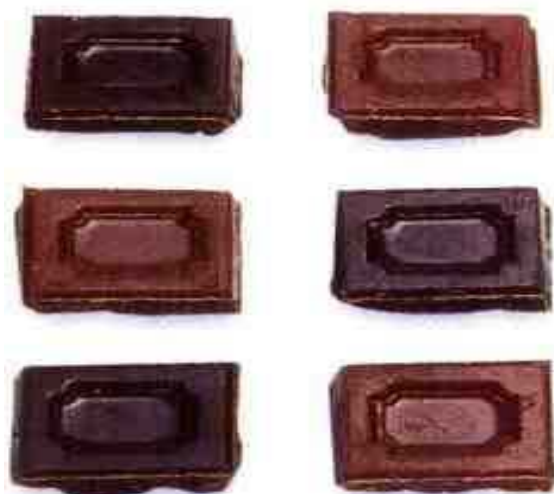
包装盒大小规格：小包装，各种可供选择的贵重的礼盒装，以及瓷碗装

特色产品：麝香葡萄酒特拉伏勒巧克力，瑟佛瑞林纳斯 (Sevrelinettes) 巧克力，吕西安 (Lucien) 巧克力，也接受定制特殊的制品。季节性产品包括父亲节的管状巧克力和工具型巧克力，狂欢节的面具巧克力和小丑巧克力
所用考维曲：瓦尔胡那公司和可可·巴里公司的产品

皮埃尔·科拉(Pierre Colas)公司

地址：2 RUE CAMPAGNE，4577 MODAVE，BELGIUM

电话：02-648 08 93 传真：085-41 21 76



康坦·米歇尔(Quentin Michel)和洛朗·米歇尔(Laurent Michel)这一对堂兄弟在1987年开始经营皮埃尔·科拉公司，那时他们还是列日(Liège)大学和布鲁塞尔大学的学生。他们想在学习生涯的同时经营一个小规模的生意。康坦·米歇尔毕业于政治系，以前从没有巧克力制作的经验，而他的堂兄洛朗·米歇尔毕业于企业经营和管理专业，曾经在布鲁塞尔作过学徒，从事点心制作，同时也学到了一些巧克力制作的粗浅的知识。

米歇尔的巧克力制作的专长是在发展皮埃尔·科拉这个品牌过程中一次次的试验、一次次的教训中学到的。制作中心和厨房设在乡村中部的一个小型农舍中，在那里，巧克力放在大理石板上进行调和，用手工一个一个单独地把巧克力装填进老式的模具中，工作强度很大，是一种真正地道的手工操作过程。

实用信息

星级：★★

原产国：比利时

购买渠道：从比利时、西班牙和法国的专业巧克力零售处购买。伦敦只能在洛可可专卖店购买。他们那里有销售网点名单以备查询

包装盒大小规格：70克(条状巧克力)，或20条(样品盒)

特色产品：70克的巧克力条

所用糖种类：由凡尔布雷公司制作。一种优质的小型比利时产品

试味点评

70克的巧克力条是纯黑巧克力、牛奶巧克力和一些香草。香料经过不同寻常的组合搭配而成的。当然也包括一些更传统的组合。一些生僻的组合包括使用粉红的胡椒干、百里香、薰衣草、小豆蔻、杜松和耶尔。薄荷茶。它们调配在一起，效果出人意外地好。黑巧克力(60%可可含量)的浓郁香醇和这些调料所挥发的味道很匹配。其他的巧克力条还包括咖啡巧克力条、巧克力包裹牛乳糖条、烤杏仁巧克力条、椰子巧克力条、肉桂巧克力条、结晶型生薑干巧克力条、橘子皮巧克力条和焦糖巧克力条。



皮埃尔·吉内特(Pierre Ginet)公司

地址：9 RUE DE LA CHARITE · 69002 LYON · FRANCE

电话：78 42 09 82 传真：78 37 94 07



皮埃尔·吉内特，首席巧克力手工工艺师，在1965年创办了这个公司。他对原材料的挑选严格，产品品质高，公司对顾客的售后服务好，这些都让他感到自豪。这个公司生产精致的巧克力，并且在法国和欧洲的各种巧克力博览会上获得多项奖励。这些获奖产品的高品质是有目共睹的：当你打开包装盒时，呈现你眼前的是外形美观，富有光泽的一排排巧克力，扑鼻而来的是浓郁的巧克力香气。



实用信息

星级：★★

原产国：法国

购买渠道：从里昂的商店中购买，或从世界各地邮购

包装盒大小规格：250克，375克，500克，800克，1千克，1.6千克

特色产品：黑珍珠(Perle noir)巧克力，里昂的布袋木偶(guignolos de Lyon)巧克力，里昂的丝巾(foulards de Lyon)巧克力，帕勒特·德奥巧克力，百合花纹型的特拉伏勒巧克力

所用考维曲：瓦尔胡那产品

理查德·唐纳力优质巧克力 (Richard Donnelly Fine Chocolates) 公司

地址 · 1509 MISSION STREET · SANTA CRUZ · CA 95060 · CALIFORNIA

电话 / 传真 (408) 458 4214



在 追随他父亲的足迹，在威斯康星州的里彭学院 (Ripon College) 学习了一年的法律之后，理查德·唐纳力很快就意识到这不是他想走的路。他搬到欧洲，在巴黎的拉·瓦瑞尼 (La Varenne) 学校学习了近5个月时间，开始了他的巧克力制作生涯。完成学业的时候，他获得了无比的荣誉，那就是被布鲁塞尔的维塔默接受为学徒。

回到美国后，唐纳力花了一个季度的时间在旧金山的新型法式蛋糕店 (Nouvelle Patisserie) 担任巧克力制作师和助理糕点师，与让-伊夫·迪佩雷特 (Jean-Yves Duperret) 一起工作。尽管他是在欧洲学习的巧克力制作，但是，是迪佩雷特启发了他的创造力，使他制作的蛋糕甚至超过了欧洲的最高水平。在热情的激励下，唐纳力产生了经营自己的巧克力公司的念头。最初他是在波士顿他母亲的厨房里开始操作的，最后向西搬到圣克鲁斯 (Santa Cruz)。商行开设于1988年，当初的想法是只用邮购方式销售。但这种方式是季节性的，很快就扩展了零售和批发业务。如今理查德·唐纳力已经成为人们密切关注的美国最年轻最有希望的巧克力工艺师之一。

唐纳力以其一口大小的巧克力块出名。这种巧克力有着最高级的包装和一系列激动人心的风味。每一块巧克力都包在一张设计灵感来



唐纳力公司著名的一口大小的巧克力块

自日本的手工制作的纸张里，颜色各种各样，有淡绿色、褐色、灰色、深酒红色或黑色，但都很朴实。巧克力块的大小(50克)正好，可以与一些有鉴赏力的朋友一起分享。这些巧克力看上去非常平滑光泽。制作时，模具里先涂上一层优质的巧克力，然后把混合物料倒入，因为最外层的优质巧克力，使内部的夹心保留了完整性，巧克力块上非常光滑，没有任何粘附物。

实用信息

星级：★★★

原产国：美国

购买渠道：一些超市店里有卖，也可以通过邮购目录订购。

包装盒大小规格：177克、340克、453克。

特色产品：康纳力公司也备有一些来自卡勒宝特公司和瓦尔胡那公司的优质可可糖。可以用其食用、烘焙或制作巧克力。季节性产品有葡萄酒糖形巧克力、黑巧的夹心是一种特拉伏勒巧克力，或者是杏仁巧克力所用可可糖。瓦尔胡那公司、卡勒宝特公司和可可-巴厘公司的产品。



试味点评

用巧克力浸渍的澳大利亚杏仁巧克力：薄而形状，当打开时，粘在纸上。巧克力闻起来味道很好，有一块很大、潮湿、水分很多的杏仁。黑糖果巧克力：这种非常松散、果味很浓的巧克力，里面的糖果质地非常柔软，而且很新鲜，制作也很良。

咖啡奶油乳脂巧克力：牛奶巧克力不是太甜，欧洲风味浓郁，含有一种松软结实的奶油层。

意大利坚果白巧克力：与一般市面上的过甜的同类产品相比，这是一种非常优质的白巧克力。

开心果面白软糖巧克力：这种蛋白软糖巧克力没有人工风味料，质地松软、潮湿和清淡。真让人精神方之一振。

糖果吉安松糖巧克力：这是一种圆形的牛奶巧克力，有着浓厚但松软的质地和巧克力。上面还裹有小片新鲜磨碎的核桃碎，坚果的苦味与牛奶相互均衡，入口即化，口感非常好，温度也绝佳！

特拉伏勒巧克力：这是真正手工制作的特拉伏勒巧克力，包在锡箔里，形状有不平整，上面是一层薄薄的可可粉。

两次浸渍的意大利坚果巧克力：意大利坚果先在白巧克力中浸渍，然后在普通巧克力中再次浸渍。巧克力和有点盐味的坚果风味完美结合，它有一种非常好的带点苦的后味。坚果的质地是圆形的，品质上去非常令人愉快。

洛可可(Rococo)专卖店

作者·奈杰尔·斯莱特(Nigel Slater)

地址 321 KINGS ROAD, LONDON SW3 5EP

电话·0171-352 5857 传真 0171-352 7360



如果你一直沿着伦敦国王大道(Kings Road)走，你最终会来到洛可可专卖店。这家由艺术学校毕业生尚塔尔·考迪设计和经营的小型店铺，装饰别具一格。店铺布置成糖衣杏仁色，扎着缎带的袋子和盒子堆得很高。在欧洲，它是最具创造性的，也是最让人感到愉悦的商店之一。

创立于1983年，洛可可专卖店是阿拉丁神话故事中有各种美食的快乐洞穴。这个商店的风格与尚塔尔·考迪最初以学生身份工作过的哈罗德(Harrods)公司的巧克力车间是完全不一样的。当第一眼见到它的时候，我被商店的惊人的戏剧性的摆饰、那魔术般神奇的氛围以及那奇妙的糖果惊呆了。当然最好的还是巧克力。洛可可专卖店擅长于手工制作巧克力块，专门在一家比利时的农舍厨房里制作。这些用很漂亮的模具制作成型的巧克力块，用一些新颖独创的配料进行调味，达到惊人的效果。优质的巧克力和那些让人甚至感到惊奇的配料成功地组合在一起，以某种方式表达了尚塔尔·考迪对巧克力的认识和态度。





洛可可专卖店包装纸上的图纹来自1906年勒伊唐(L'etangs)的巧克力模具目录

洛可可专卖店的大克鲁巧克力块是用世界上最好的可可豆生产的，产品包括孟佳瑞巧克力——一种用克里奥罗可可豆制作的极好的果

味巧克力，它是一种用单一可可豆制作的巧克力，有独特的香脂、杏仁和绿茶风味。洛可可专卖店的特色巧克力包括很纯的白巧克力(Chocolate Blanc)和苦巧克力(Amer)——一种粗糙的、有点苦的巧克力。所有巧克力都用银箔、金箔或专卖店独有的蓝白包装纸包装。

实用信息

星级：★★

原产国：英国

购买渠道：在伦敦康伦商店(The Conran Shop)常年供应一些特别的品种，也可以邮购

包装盒大小规格：226克，340克，453克，680克，907克和3.6千克(帽盒装)

特色品种：手工制作的大克鲁巧克力块。另外夏天有：浸涂在加勒比(Caraibe)巧克力中的灯笼果巧克力或浸涂在白巧克力中的草莓巧克力；在复活节有大克鲁兔子巧克力、鹌鹑蛋巧克力，以及用各种不同巧克力装填的巧克力蛋

所用考维曲：瓦尔胡那公司的产品，用孟佳瑞巧克力制作的特拉伏勒巧克力，以及用于浸涂的卡莱比巧克力

试味点评

传统的英国手工浸涂的巧克力，夹心有天竺葵、悬钩子或咖啡奶油、开心果、杏仁蛋白软糖和浸渍的杏仁(或梨)。

洛可可专卖店的新鲜奶油特拉伏勒巧克力有各种风味的，从黑巧克力涂层的橘子风味巧克力到爱尔兰咖啡巧克力和意大利苦杏仁酒巧克力。

还有著名的以瓦尔胡那公司的孟佳瑞巧克力为原料手工制作的“特拉伏勒·梅森(Truffles Maison)巧克力”

萨拉·杰尼 (Sara Jayne) 专卖店

地址 · 517 OLD YORK ROAD · LONDON SW18 1TF

电话 0181-874 8500



萨拉·杰尼对巧克力和优质食品的热爱最早开始于她在伦敦北部女修道院学校的时候。当时学校供应的午餐质素很差，这与她母亲烧的美味的晚餐形成鲜明的对比，她常常会剩下很多。在做了15年的电影和电视商业制片人后，在1982年，杰尼的生活发生了翻天覆地的改变，让她有机会纵情泼洒她潜在的对食品和烹调的热情。作为设于英国的法国烹调学院 (Academie Culinaire de France) 公共关系和市场部主任，她的周围云集了这个国家烹调行业最伟大的专家：三星米其林 (Michelin) 厨师阿尔贝 (Albert) 和米歇尔·鲁 (Michel Roux)，泰晤士河谷大学 (Thames Valley University) 的高级讲师约翰·休伯 (John Huber)，哥兰尼格勒斯旅馆 (Glencagles Hotel) 的糕点厨师长兰·艾恩赛德 (Lan Ironside)。在这里，萨拉得到的不仅是鼓舞和灵感，而且还直接从这些学者身上学到了大量的东西，因为他们毫无保留地给她提供帮助和建议。

随着萨拉·杰尼巧克力制作的技巧日臻完美，她在家中的厨房开始了她的制作。直到现在，她白天仍然在烹调学院工作，晚上在家里做她著名的特拉伏勒巧克力。她的配方中只使用制作必需的巧克力、奶油和酒，从来不用黄油或其他脂肪，杰尼的观点是除了奶油以外，其他任何东西都会使特拉伏勒巧克力产生令人不快的太重、倒胃口的

感觉。她说：“黄油和其他脂肪从风味角度讲是很次等的，而且也没有真正意义上的保藏优势。我曾经把用新鲜奶油制作的特拉伏勒巧克力放在实验室中试验，一个星期以后它们的品质跟新鲜的没有什么区别。”终究，这只是个人口味问题，就像对考维曲的选择一样。萨拉·杰尼所有的特拉伏勒巧克力都是手工浸涂的，正如她自己所说的这是12年以来一直不变的工作。正因为此，如今她落下了职业病：“特拉伏勒肘”。

实用信息

星级：★★

原产国：英国

购买渠道：从伦敦的圣·康坦(St Quentin)·阿尔贝·鲁开设的巧克力坊以及J.塞恩斯伯里公司(J.Sainsbury plc)购买，也可以邮购

包装盒大小规格：226克，453克

特色产品：根据定货单制作
所用考维曲：可可·巴里公司的产品，可可含量为60%和70%的产品，包括阿尔提米(Ultimate)巧克力和可可之花(Fleur de Cocoa)巧克力



萨拉·杰尼专卖店的巧克力包装，同巧克力一样精致

试味点评

特拉伏勒巧克力味美而松软。糖食夹心的颜色很淡。尽管每一种特拉伏勒巧克力的质地一样，但余味是截然不同的。总体上说，风味差别不是非常明显。

一种苦味的黑伽纳彻巧克力外面是黑巧克力涂衣。另一种带有苹果白兰地和黑莓的黑伽纳彻巧克力，浸涂在黑巧克力里，外面再撒上糖霜。

一种象牙色的圆木形伽纳彻用耶尔·格瑞茶调味；一种维纳斯乳房形的巧克力，颜色与奶油菓子蛋糕(Mont Blanc)巧克力相反，在黑色巧克力顶部是白色的巧克力，夹心是咖啡伽纳彻巧克力，用阿拉伯咖啡和咖啡利口酒制作的。

一种用法国香槟(地区)的白兰地酒(fine de Champagne)制成的香槟伽纳彻外面是一层白巧克力涂衣；还有一种牛奶巧克力型的；最后还有一种外面撒有可可粉的特拉伏勒巧克力，中间的夹心是用有点松脆的生姜和香料精心调配而成的，这是我最喜爱的品种。

查特金斯 (Schaetjens) 作坊

地址 21 RUE DES 3 CAILLOUX · 80000 AMIENS · FRANCE
电话 · 22 91 32 73 传真 22 92 26 18



到 目前为止，雷尼 (Lenne) 家族经营该巧克力作坊已历经三代。自从1767年以来，这个作坊一直为一些专业的糖果制造商所青睐，门庭若市。如今这个作坊除了首席巧克力师雷尼先生 (他从1957年起就是一个巧克力工艺师) 和他的妻子 (从1965年就加入进来帮助他打理生意) 外，还有14名雇员。



最传统的制作工艺黑巧克力



实用信息

星级：★★

原产地：法国

购买渠道：从亚旺(Ambers)的商店中购买

包装盒大小规格：250克到1千克，礼盒装大小：350克到2千克

特色产品：“千年天使(The Millennium Angel)”巧克力，为表示对亚旺大教皇的敬意而创作；萨雷卡(Saleika)巧克力，这是雷尼先生的创作，他用优质香根白兰地中浸泡了一年的椰桂浸冰巧克力做成的，单仁糖巧克力，有蜜单型和杏仁型的，各种各样的圣诞节产品。在圣诞节或顾客要求定制的手工制作的单仁糖巧克力，与很多人从工厂买的产品相比，这种做法非比寻常，两者口感有着天壤之别。

所用考维曲：瓦尔胡那公司的特苦型考维曲，黑糖牌(Cole

Noir)巧克力和牛奶型的高级阿尔蒙斯巧克力。可可：巴里公司的特苦型考维曲，圭亚奎尔(Guyaquil)巧克力和半苦型巧克力(Mi-amere)。主要用的是黑巧克力，牛奶巧克力相对较少。所有的巧克力都是手工调制的。

试味点评

一种有三道层次长方形的黑巧克力是一种极好的甜杏仁糖巧克力，在顶部有一片皮的圆形的黑巧克力，里面是非常甜的椰子杏仁蛋白软糖夹心；圆上有两层树皮的圆形黑巧克力，里面的糖夹心是非常好的黑松子型纳纳巧克力。

椰桂白兰地酒心的巧克力——椰桂没有果柄但有果核，它的酒力后劲很大。

还有一种顶部装饰有一颗椰桂的牛奶巧克力，里面的糖夹心是椰桂蛋白软糖，我个人认为应该用黑巧克力来均衡这种口感。

斯力邀 (Slitti) 工场

地址：VIA FRANCESCA SUD · 240 51015 MONSUMMANO TERME (PT) · ITALY
电话 / 传真：(0572) 640240



安德里亚·斯力邀 (Andrea Slitti) 的父亲在1969年开了斯力邀咖啡焙烤屋 (Caffe Slitti)。他的年轻的儿子在给顾客 (主要是一些咖啡馆和糖果店) 送交咖啡的过程中，开始为巧克力着迷。1986年，焙烤屋重新安置到一个面积更大的场所，并且新增设了一家咖啡店。因此有了多余的地盘，使安德里亚·斯力邀得以有机会创建他自己的巧克力工场。

尽管斯力邀在巧克力制作方面受过正规培训，但他把自己归结于自学成才的人。事实上他所有有关巧克力制作的知识都是他整日整夜在工场试验中获得的。他很快就掌握了巧克力制作技巧，开始用巧克力创作“热烈而美妙”的东西。他的美名也逐渐外扬，有关他的文章不断见诸报刊杂志，一些美食家也开始登门。很多人邀请斯力邀去做老师，但他一直非常坚定，拒绝离开他的商店。但每年他都很慷慨地抽出10天时间，为他自己工场的学生讲授一些巧克力制作的基本原理，也教授一些关于可可的历史，以及现存的可可品种方面的知识。

1993年10月，在他同龄伙伴的力劝下，斯力邀参加了在法国拉腊格尼 (Laragne) 举办的巧克力国际展示会 (International Show)。在这次展示会上，他击败了43个参赛者，捧走了金牌。这是意大利人首次在法国获得这种荣誉，也使他有资格参加两年一度的在巴黎举办的国际巧克力大奖赛 (the Grand Prix International de la Chocolaterie) 的总决



混合的巧克力夹心糖

赛。斯力逊又一次以他艺术性的表现力，打败了来自法国、英国、西班牙、美国和日本的巧克力工艺师，赢得了大奖赛最高奖。

用巧克力制成有趣的、古怪的老式工具，再撒上可可粉让它有生产的感觉。斯力逊的这些杰作，使以巧克力作为制作材料的艺术达到极致。凭此他在1994年的佩鲁贾巧克力节(Perugia Chocolate Festival)上又一次出尽风头。他制作的巧克力在视觉上都非常逼真，巧夺天工。



首席巧克力工艺师安德里亚·斯力逊



营养丰富的涂抹巧克力

实用信息

星级：★★★

原产国：意大利

购买渠道：从蒙萨曼诺·特米(Monsummano Terme)的商店中购买

包装盒大小规格：各种各样
特色产品：“生产的工具”，巧克力包裹的浓缩咖啡豆，定做的巧克力雕刻品(包括一只小鸭和一个茶壶)



用巧克力包裹的“生产的工具”



试味点评

颜值非常华丽的盒子，盒子是金属质感的，用再生纸制作。里面的每一件巧克力都呈圆形，若隐若现。

口感很有意思，总的来说非常细腻微妙，但甜度甜，尤其是牛奶巧克力雪芙，一种顶部有榛果的加纳利巧克力。

有一种非常棒的坚果巧克力，里面有松脆的烤米；还有一种外形漂亮的有粗麻绳印记的长椭圆黑果仁巧克力，里面也有一点烤米。

特拉伏斯巧克力浸透得格外好，你几乎可以感受到特拉伏斯巧克力的流动，这得益于调温时巧克力结晶的精确的温度。有或硬的特拉伏斯巧克力夹心味道很甜，用朗姆酒调味。

一种非常好的茶特拉伏斯巧克力上面精细地喷洒了一些干茶，味道偏甜。

咖啡巧克力，让我想起提拉米苏(Tiramisu)——一种意大利甜点，有着很浓的新鲜咖啡味道。

方形的牛奶巧克力，包含了榛子和拿破仑白兰地，精致大，德奥Truffe d'or巧克力均含特酒含量太高，含有杏仁的方形牛奶巧克力有意大利杏仁酒的风味，而且这种风味太过强烈。

特别版本的大陆巧克力 (Special Edition Continental Chocolates) 公司

地址 · HONEY-HOLES LANE · DUNHOLME · LINCOLNSHIRE LN2 3SU · UK
电话 01673 860616



从字面上讲，“特别版本 (Special Edition)”是从法国俚语“乡村傻瓜”翻译而来的，但是由林肯郡的思高迪·斯科特 (Scotty Scott) 和帕姆·安德鲁斯 (Pam Andrews) 创办的于1990年在英国市场上投入运行的这个巧克力公司，却与傻瓜一点没有关系。他们的一大特征，是所用的特黑巧克力可可固形物含量至少在70%以上。此外，他们只用真正的品牌酒，从来不用人工的风味料或防腐剂。他们的产品类型也直接受周围的环境的启发。公司已经创制了一种叫红箭 (Red Arrows) 的巧克力块，这是以驻扎在附近的皇家空军特级飞行敢死队的名称来命名的，是在征得他们的同意后创作的。另一个新产品是林肯小鬼 (Lincoln Imp)，取材于大教堂的石头雕刻品。

思高迪·斯科特，首席巧克力工艺师，1935年出生于格拉斯哥 (Glasgow)。在他为期6年的跟随商船队在全世界各地进行漂泊的日子里，斯科特对各国烹饪艺术产生了极大的兴趣，而异国的烹饪在那时的格拉斯哥是不太引起人们注意的。在1959年离开商船队后，斯科特加入了皇家空军，在此后的17年里，一直作为一名电子设备人员，勇敢地



飞行在蓝天中。

1976年斯科特从皇家空军退

役后，做过很多商业投机买卖的事情。1988年，他遇到了一对夫妇，迈克和帕姆·安德鲁斯，他们和他一样对食品、葡萄酒和旅行有着极大的热情。事实上，帕姆·安德鲁斯是个职业饮食承办人。所以当斯科特提出开办一个合资烹饪企业的想法时，她加入进来，成立了现在的这个公司，



实用信息

星级：★

原产国：英国

购买渠道：林肯大教堂商店，以及林肯郡周围的一些商店，或通过邮购

包装盒大小规格：260克，370克，800克和2倍到16倍巧克力块的大小

特色产品：醉蝴蝶(Drunken Butterflies)巧克力：在牛奶巧克力中的钻石9号(Diamond Nine)巧克力；红箭巧克力；林肯小鬼巧克力；外包黑巧克力或白巧克力的餐后薄荷巧克力

所用考维曲：曼海姆(Mannheim)公司的施欧基纳格(Schokinag)巧克力，有时是白梅斯特拉尼(Maestrani white)巧克力

试味点评

牛奶巧克力的颜色相当淡。所有的精选品种几乎全都是用比利时传统的模具生产的。糖食夹心制作精良，但偏甜。

醉蝴蝶巧克力：这是用“南方舒适牌(Southern Comfort)”伽纳彻巧克力制作的牛奶巧克力，非常的滑润可口。

桶形巧克力：一种黑巧克力，在甜液态软糖中含有朗姆酒浸的葡萄干涂衣型斯皮里特·特拉伏勒(Coated Splitter Truffle)巧克力：一种是在白巧克力里包着烤制的开口开心果(很多)、杏仁和榛果，另一种是牛奶巧克力包着榛果蛋白软糖，这两种都很甜。

生姜旋(Ginger Whirl)巧克力：在苦巧克力里面是有着强烈的生姜风味和带有生姜碎片的糖食夹心。

杏仁旋(Apricot Whirl)巧克力：在牛奶巧克力中装填着甜的杏仁和炼乳夹心，使人想起学校的布丁。

另一种牛奶巧克力，有甜奶油橘子伽纳彻巧克力夹心和一种调配精细的开心果奶油乳酪夹心。

特拉伏勒 (Truffles) 公司

地址 · BROUGHAM HALL · BROUGHAM · PENRITH · CUMBRIA CA10 2DE · UK

电话 · 01763 867772



布 鲁厄姆礼堂 (Brongham Hall) 曾经一度是边界贸易站，如今是旧式熏房特拉伏勒 (The Old Smokehouse Truffles) 巧克力的产地，数世纪来一直矗立在一处既是住宅又是堡垒的地方。在维多利亚女王时代，它就以“北部的温莎市 (Windsor of the North)”而著称，也是英国上议院的大法官 (Lord Chancellor) 的家。后来国王爱德华七世还巡视过。但在20世纪30年代，逐渐走向萧条。1985年它成为一些小型手工业之家后，才从废弃物的命运中摆脱出来。1989年，一些旧式熏房巧克力制作者在这里安营扎寨。两年以后，巧克力生意扩展到以零售为主，并成为潘瑞斯 (Penrith) 镇中心地区的新的发展生长点。遗憾的是，同一时间经济发生严重衰退，经过一年的不景气的运行，买卖被迫关闭。所幸的是，如今特拉伏勒公司的巧克力制作在布鲁厄姆礼堂依然非常兴隆。

首席巧克力工艺师罗纳·纽瑟姆 (Rona Newsom) 是在经历了新闻业和出版业的职业生涯后，改行进入这一领域的。她最初开办旧式熏房，主要是经营熏制大鲑鱼、坎伯兰 (Cumberland) 火腿、香肠、家禽和干酪，直到现在，熏制业仍然是生意的主要部分。当她另外开辟巧



在英国制作的传统的瑞士特拉伏勒巧克力

克力制作这一分领域时，她向一个瑞士巧克力工艺师学习制作技巧，这个工艺师在布鲁厄姆礼堂给她进行了一对一的讲授。

实用信息

星级：★★

原产国：英国

购买渠道：从布鲁厄姆礼堂和潘瑞斯的德文郡·阿凯德(Devonshire Arcade)购买，或通过邮购目录购买

包装盒大小规格：2片装，200克，370克

所用考维曲：可可·巴里公司的半苦型巧克力，高级牛奶(Lactee Superior)巧克力，白缎(Blanc Satin)巧克力。他们也准备在将来用瓦尔胡那公司的产品

试味点评

这些传统的瑞士特拉伏勒巧克力有些有着非常大胆、新颖而有趣的组合。作为夹心的特拉伏勒巧克力预先用模制好，然后浸入黑巧克力、牛奶巧克力或白巧克力，最后撒上不同类型的糖和粉条做成成品。其中最出色的是杏仁巧克力和梨巧克力，它把水果的天然酸度和巧克力平滑细腻的质地以及白兰地酒(eau-de-vie)特别的酒劲有机地结合起来。橘子型和生姜型的特拉伏勒巧克力品质也很好。另外一种很受欢迎的品种，尤其是那些喜好甜食的人特别喜欢，是白色的牙买加(Jamaican)朗姆酒特拉伏勒巧克力，曾在烤椰子中浸过。

维塔默 (Wittamer) 公司

地址：12 PLACE DU GRAND SABLON · GROTE ZAVEL 12 · 1000 BRUSSELS

电话 (2) 512 84 51 传真 (2) 512 37 42



毫无疑问，维塔默公司作为比利时最优秀的巧克力制造商，同法国里昂的伯纳淳公司一样，是另一个家族王朝。不同之处在于，虽然这个企业是面包大师亨利·维塔默 (Henri Wittamer) 在1910年创办的，但他们家族商业的巧克力制作部分是直到最近才由他的孙子引进的。维塔默出生于阿龙 (Arion)，是有奥地利双亲的比利时人。他一定是个非常有远见的男人，因为他把面包店开在布鲁塞尔的大沙布隆 (Grand Sablon) 广场，而这一位置已经成为布鲁塞尔的一个时尚购物区域之一，现在也是文物贸易中心。他的生意一年比一年壮大，如今已并排开了好几家店铺，分别经营不同的产品。有面包房和法式蛋糕店；巧克力店，冰淇淋店、茶室，以及美食店。亨利·维塔默的儿子，亨利-古斯塔夫 (Henri-Gustave) 如今仍然管理着公司，尤其是面包房一块。而古斯塔夫的儿子亨利·保罗 (Henri Paul，通常所说的保罗)，作为首席巧克力工艺师，已经拓展了冰淇淋和法式蛋糕领域，并且也是1988年开张的巧克力商店的开创者。1986年，亨利·保罗因成为受人推崇的国际瑞莱斯甜品协会会员而声名显赫。最近他的杰作桑巴 (Samba) ——一种由两种截然不同的巧克力奶油冻做成的产品，获得多项奖励，1989年在日本，他的阿基

(Aki) 巧克力 (命名的灵感来自于F文秋天的'字)——一种栗子和巧克力的组合、获得了奖励。保罗的姐姐玛丽安姆 (Myriam) 是1985年开始从事管理公共饮食业和美食店的业务的，事实证明她也获得了巨大的成功。

实用信息

星级：★★★

原产国：比利时

购买渠道：在布鲁塞尔机场的出口处购买，或从世界各地邮购

包装盒大小规格：迷你小包装：300克，500克，750克和1千克包装

特色产品：60多种果仁糖，包括伽纳彻巧克力，吉安杜佳巧克力，蛋白软糖巧克力，特拉伏勒巧克力，新鲜奶油巧克力，橘子和柠檬皮浸涂巧克力和巧克力包衣牛轧糖。季节性产品包括为情人节、秘书节、母亲节、父亲节、圣·尼古拉斯节、圣诞节和新年制作的巧克力。事实上，任何一种理由都可以用来创造新颖奇特的巧克力产品，因为维塔默公司是一家小型的手工型企业，因此它能够很容易对这些特殊

的节日作出反映

所用考维曲：由比利时的卡勒宝特公司特别为维塔默公司做的产品

试味点评

这是些精制的帕勒特巧克力：上面用可可脂印有它的名字，这是一种非常优质的伽纳彻巧克力，富含香草、黄油和稀奶油，有一种很好的芬芳花香。

金字塔形普通巧克力：同样也具有很浓郁的芳香，富含黄油，不是太甜。

白特拉伏勒巧克力：这产品的颜色确实非常白，只有里面的夹心是黑的。

茶巧克力：这种巧克力用可可脂压有红色印记，在耶尔·格瑞茶的芳香味之外，有着非常浓郁的黑巧克力风味。

带有弓形物的模制小包巧克力：这种焦糖伽纳彻巧克力非常平滑，像黄油一般。



泽勒巧克力 (Zeller Chocolatier) 公司

地址：PLACE LONGEMALLE 1 · 1204 GENEVA

电话 (22) 311 5026



古老的神话故事中的仙女们已经消失很久，但威利·泽勒 (Willy Zeller) 已经发现了她们的秘密，于是开始制作佩佛斯·格拉西斯 (Paves Glaces) 巧克力——一种类似于古老的日内瓦铺石砖的小型巧克力块，设计的灵感来自于传说中的神话故事。他的企业于1959年创办于朗日·玛勒广场13号 (13 Place Longemalle)，最近他搬到朗日·玛勒广场和时尚购物区郝纳路 (Rue du Rhone) 转角处一家更大的店铺内。在这里，仍旧是由他为橱窗制作蛋白软糖小雕像，可由他的妻子对橱窗进行装饰布置。在过去的20年里，他们还得到慕尼克·古米夫人 (Madame Monique Gimmi) 和她姐姐布里吉特·曾特林夫人 (Madame Brigitte Zentilin) 的得力支持。作为首席巧克力工艺师的威利·泽勒于1936年到1939年在巴塞尔度过了他的学徒期；在此之后，他在很多瑞士最好的巧克力店铺工作过。在过去的32年里，他还培养了很多年轻的巧克力工艺师。

启发泽勒制作著名的佩佛斯·格拉西斯巧克力的古老传说，讲述的是一个小女孩的故事。那个小女孩喜欢到湖边观看人们用帆船把开采的铺砖石从湖的那一边运过来，再由砖石工把它们凿成立方块形。

而这些闪亮的石头被用来铺设日内瓦的街道，以供马匹和马车行走。在故事中出现小女孩面前的两个仙女，其中一个穿着一件粉红色的散发着香草气息的长衫。她说：“我是斯威特仙女 (Sweet Fairy)，能够让你的梦想成真。每一块放在你手中的铺砖石都会变成巧克力。”第一个仙女轻轻地在石头上吹了一口气说：“我是比丝 (Bise) (名字的意思是指吹在湖上的风，这一名词在法语中指亲吻)，会制作拉糖衣的光滑的巧克力。只要你一吃到巧克力，你就会想到可爱的日内瓦和冰冷的湖水。”



实用信息

星级：★★

原产国：瑞士

购买渠道：在日内瓦的商店购买，从世界各地邮购

包装盒大小规格：各种各样

特色产品：佩佛斯·格拉西

斯巧克力：70多种不同类型的

的巧克力：牡蛎斯·杜·莱

克 (Moules du Lac，湖中的贝类) 巧克力，内含焦糖奶油

夹心的大巧克力：各种形状

的蛋白软糖巧克力，有人物，动物，水果，蔬菜，

花：为圣诞节、复活节和情人节定做的各类季节性产品

所用考维曲：高度机密

试味点评

送交的精选品用的是20世纪50年代风格的包装盒包装着的，外表金黄色，有一个香槟酒色的麂皮样盖子，里面是各种黑巧克力和牛奶巧克力。毫无疑问，在所有品种中，黑巧克力和牛奶佩弗斯巧克力是最好的。带有杏仁的质地坚硬的巧克力牛轧糖扁平薄片，由浸涂巧克力制得。相比黑巧克力，我更喜欢他们的牛奶巧克力，它的奶油风味把里面的松脆糖心烘托得极其完美，它非常美味，尤其对于那些喜欢硬质和坚果心的人更适合。

还有内含带皮橘子片的优质黑巧克力：一种出色的开心果蛋白软糖黑巧克力，它有各种各样的糖食夹心，黑巧克力分量也很足。



中等规模制作公司

艾克曼斯 (Ackermans) 公司

地址 9 GOLDHURST TERRACE · FINCHLEY ROAD · LONDON NW6 3HX
电话 0171 624 2742



经常隐姓埋名出外旅行寻找素材的新闻记者尼格拉·劳森 (Nigella Lawson) 曾经写道，艾克曼斯公司的巧克力常常以各种不同的名称出现在伦敦和整个英国的许多最著名的大百货公司、宾馆和酒店中。这个公司由德国籍人沃纳·艾克曼 (Werner Ackeman) 和他的妻子一起创办于50年前，一开始比较简单，店铺设在哥德郝思特街 (Goldhurst Terrace)，那时所有的巧克力都在这里制造，后来生意扩张，在教堂街 (Church Street) 开了另一家店铺 (现已关闭)。不久，皇太后就开始从艾克曼斯公司订购巧克力，在1969年，他们被授予英国王室供货许可证 (Royal Warrant)。

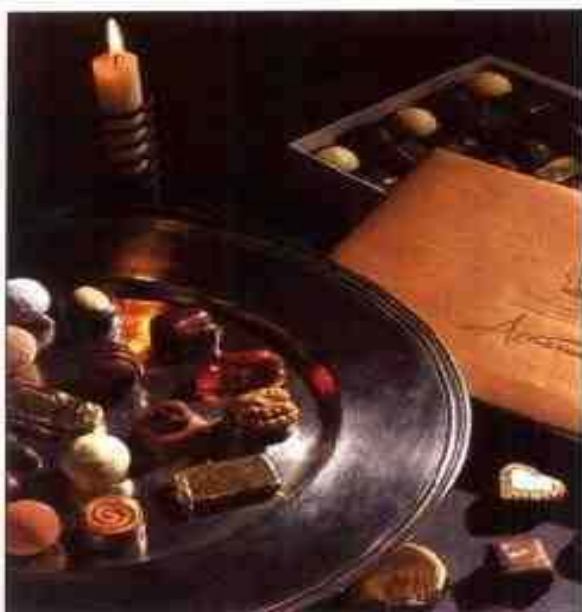
在艾克曼夫妇的羽翼庇护下，有一个名叫沃纳·克拉帝格 (Werner Kratiger) 的年轻的瑞士巧克力工艺师。当艾克曼先生去世后，他接管了生意。那时候所有的巧克力都是在哥德郝思特街的店铺的狭小的地下室中制作的。克拉帝格是个非常有远见的年轻人，他把工场扩大成一个小型工厂，并把生意越做越大。在此基础上，他与瓦莱里·米勒 (Valerie Miller)、弗朗兹·喜帕尔 (Franz Hippel) 和安东尼·查尔顿 (Anthony Charlton) 组成坚强团队，公司越来越强大。不幸的是，克拉



全年供应的品种巧克力鳄鱼

帝格三年前因长期的疾病去世，但生意仍然有序，因为他委任米勒、喜帕尔和查尔顿管理公司。尽管巧克力的销售额度日益增加，但公司仍然信守他们前辈们的创业宗旨，艾克曼斯公司生产的一些巧克力仍然是英国最优质的品种。

如今的首席巧克力工艺师弗朗兹·喜帕尔，1961年生于德国的卜休慕(Busheim)，1981年来英国之前在司班辛根(Spaichingen)做过学徒。一开始他为著名的格劳瑞特法式蛋糕店(Gloriette Patisserie)工作，1982年加盟艾克曼斯公司，在当时的首席巧克力工艺师沃纳·克拉帝格的手下工作。



特色产品：特应伏勒巧克力和瑞士配方巧克力

实用信息

星级：★★

原产国：英国

购买渠道：可从伯明翰的拉克汉姆(Rackhams)专卖店或伦敦里根特大街(Regent Street)的列博提(Liberty)分店、塞恩斯伯里(Sainsbury)商场、威特瑞斯(Waitrose)商场和其他一些英国第一流的商场中购买，也可以在世界各地邮购，或直接打电话给商店和巧克力俱乐部：01712675375

包装盒大小规格：113克到1.36千克不等

特色产品：季节性产品有复活节巧克力蛋、小鸡、兔子、情人心、圣·尼古拉斯和雪人形状的巧克力，还有鳄鱼、河马和狮子形巧克力，以及内填香檳特拉伏勒巧克力的香檳酒瓶形巧克力
所用考维曲：卡勒宝特公司和雷司米(Lesme)公司的产品

手工制作的圆形巧克力
和圆形的生巧菓子



试味点评

这个公司制作的瑞士配方特拉伏勒巧克力全部呈现传统的风味，其中包括西柚、蜜芽威士忌、法国白兰地酒、朗姆酒、香草、榛子等类型的巧克力。他们还有手工制作的面形图片巧克力，有壁炉、咖啡机、酒筒型、榛子型巧克力和果巧克力。巧克力做工非常精细，很薄。

杏仁、开心果和核桃就是是从德国的拉贝克公司购买的，这个公司生产世界一流的漂白砂糖，这也作为原料用来制作莫扎特、库朗（Mozart Kugeln）巧克力——一种朗姆酒特拉伏勒巧克力，内含开心果蛋白软糖，外面浸涂有果巧克力和杏仁。

晶型的榛子、柠檬片（或棒）是手工生产的。欧洲最传统（Morello）是预先在白兰地酒中浸泡了一年，然后把柠檬在黑巧克力中浸涂——要知道它们的柠檬味还在里面！

传统的英国配方巧克力包括传统和俄罗斯水晶糖膏夹心的黑巧克力、夹心型巧克力、晶型牛乳糖和苦薄荷型巧克力。

安吉莉娜 (Angelina) 公司

地址：226 RUE DE RIVOLI · 75001 PARIS
电话：(1) 42 60 82 00/75 34 传真：(1) 43 44 82 35



拉姆佩尔雷阿 (Rumpelmayer) 的家族生意创立于1870年。当时是由奥地利籍的安托万·拉姆佩尔雷阿 (Antoine Rumpelmayer) 在尼斯 (Nice) 创建的。后来他又把这一家族王朝扩张到巴黎。他的儿子雷内 (Rene) 最后接管了生意，也正是他创造了具有传奇色彩的安吉莉娜 (他妻子的名字) 巧克力。该公司坐落于巴黎的杜伊勒利花园 (Tuileries Gardens) 对面，以拥有一个冬天的大型户外溜冰场而著称。从1903年起，这个著名的巧克力工场就是巴黎人云集的地方。在雷内去世后，安吉莉娜还受到英国国王乔治五世的接见；法国作家马塞尔·普鲁斯特 (Marcel Proust) 和时装设计师香奈尔夫人 (Madame Chanel) 经常在这个时髦人士聚集的地方饮茶。

尽管在里伏利大街 (Rue de Rivoli) 的安吉莉娜店地方很大，但顾客们还是常常需要排队等待座位。在这里早餐供应咖啡和巧克力，接下来的午餐比较清淡，然后是午后茶、丰盛的巧克力和奶油蛋糕。其中最著名的是壶装的厚实、浓郁的阿尔·阿富瑞肯 (Al'Africain) 巧克力饮料，外加碗装的冷冻生奶油。这种饮料也有小包装出售，可以购买后

回家自己制作，但那样就很难享受到在安吉莉娜店中的那种氛围。

实用信息

星级：★★

原产国：法国

购买渠道：从巴黎的商店中购买

包装盒大小规格：300克，400克，600克

特色产品：热巧克力饮料，焦糖型罐装巧克力和巧克力块

所用考维曲：高度机密



安吉莉娜公司的巧克力块、方形巧克力和巧克力饮料

试味点评

在品尝这些巧克力的时候，我很惊喜地发现它们的质素非常棒。有很多品种可供选择，果仁糖巧克力、蛋白软糖和糖心巧克力伽纳彻等，风味各种各样，有法国风味、奥地利风味和瑞士传统风味不等。

在所有样品中，一种外包金色锡箔的松果形牛奶巧克力果仁糖，口感非常细腻、润泽、香甜；一种管状的榛果伽纳彻巧克力，里面是全果；外面浇有十字印模的黑巧克力，里面是淡咖啡色的伽纳彻巧克力；一种开心果蛋白软糖巧克力，质地相当好。

矩圆形平顶的巧克力是一种三明治式的杏仁蛋白软糖巧克力，夹心是朗姆酒特拉伏勒巧克力。同样夹心的还有一种三角星形的巧克力。

那种上面带有黄色小点的菱形巧克力是柠檬伽纳彻巧克力，细滑香浓的巧克力和少许的柠檬风味匹配得极好，具有清凉提神的作用。

罗彻(Rocher)巧克力外层是浓郁的巧克力涂层和杏仁碎片，里面的夹心是有颗粒状质感的果仁糖心；第二种黑色果仁糖有着松脆的夹心，同样与巧克力的浓郁风味调配得极其平衡。

法兰西海岸 (Cote De France) 公司

地址 9 AV DU PRESIDENT SALVADOR-ALLENDE · VITRY-SUR-SEINE · 94400
FRANCE

电话 (+) 46 80 85 06



法 兰西海岸公司创立于1936年，从一开始起，这个公司就遵循“追求最优质的品质”的经营制作宗旨，到了创始人的孙子一代仍然保持着追求高品质巧克力的传统。这是法国仅存的少数几家从可可豆开始制作巧克力的巴黎制造商之一，他们的可可豆都经过精心的挑选，使最终的巧克力成品具有更长久更优美的余味。他们的产品中从不添加任何人工防腐剂、色素或甜味剂，也永远不会搁置。自从1992年起，法兰西海岸公司在各类国际食品和巧克力展览会上获得过各种奖励。

首席巧克力工艺师菲利普·威斯特雷 (Philippe Wasterlain) 曾经攻读工程学，在学校放假的日子里，他学习了巧克力制作工艺，在继续学业的时候，做过学徒，后来加入这个家族企业继续从事他的巧克力制作事业。据称他是少有的几个能够辨出可可豆是否经过焙烤的巧克力工艺师之一，并且他知道如何用可可豆来进行不同的组合调配。



什锦装巧克力的产品

实用信息

星级：★★

原产国：法国

购买渠道：从巴黎的8家店铺、日本的8家店铺和专卖店中购买。最好的产品在东京的银座(Ginza)。也可邮购。包装盒大小规格：从大约200克到5千克不等。

特色产品：无添加的产品。诺伊斯博兹·狄南泰斯(Noisettes Dinand)巧克力。还有巧克力饼干和水果膏(Pate de fruit)巧克力。

所用考维由：只用公司自己制作的考维由。可可豆的混合配方是公司的机密。绝大多数的可可豆来自南美洲和印度尼西亚。从不使用西非国家如喀麦隆和塞内加尔的大规模可可豆生产国的产品。

试味点评

紫色光亮的巧克力做工精细。用料讲究。但看上去是大规模生产产品。而且所有的巧克力都是果仁糖夹心巧克力。在所有样品中品尝最顶级的有一种矩形压纹的、模制的黑果仁糖巧克力，非常新鲜细腻。

紫色葡萄叶形的巧克力，质感上乘，有点甘草的味道。一种叶子形更大些的牛奶巧克力，里面有薄非常平滑的果仁糖夹心，但有点太甜。

桃形的黑巧克力是一种很松脆的果仁糖巧克力，非常优秀。

两种非常平滑的果仁糖巧克力是用融化的黄油和果仁制作的四叶草形巧克力和方形黑色带有花印的巧克力。

其他的果仁糖巧克力还有橘子风味的和松脆装原型的。

达德尔 (Dudle) 公司

地址 WEGGISGASSE 34 · LUCERNE CH-6004 · SWITZERLAND
电话 · 041 512767



这是一家小型的家族企业，由卡尔·哈博瑞里

——艾朝泽 (Karl Haberli-Eizholzer) 创立于1872年。后来由他的儿子爱德华·达德尔 (Edouard Dudle) 接任。

爱德华初次是在1914年以学徒身份在店里工作过，后来他张开翅膀，到全世界各地旅行，最后又被吸引到美国。1934年，他回来接管生意，在1964年把它传给他的儿子马克斯 (Max)。如今，马克斯·达德尔的儿子马丁 (Martin) 负责管理着企业、并且一直坚持遵循家族制定的品质标准，在其产品中从不添加人工防腐剂或调味剂。

管理着20个雇员的首席巧克力工艺师是曼弗雷德·布什 (Manfred Busch)，每道工序都是手工操作的。横靠着19世纪30年代风格的达德尔公司巧克力店铺，是公司的一家茶室，客人们可以在这里休闲消遣，放松一下。达德尔公司最出名的产品是他们的大徽章牛奶巧克力，在他们的店铺中有售。

实用信息

星级：★★

原产国：瑞士

购买渠道：在美国，可从以下地址购得：Frech Corp.,
234 Nassau Street, Princeton,
N.J. 电话：0800-992-0063

包装盒大小规格：各种各样
特色产品：达布隆斯 (Dub-

lones) 巧克力——在奶油味很浓的牛奶巧克力中包含着细滑的榛果奶油冻；紫苜蓿鱼形巧克力；内有榛果夹心的牛奶巧克力；内含乳脂状蜂蜜夹心的大金币形巧克力；各种特拉伏勒巧克力；全果型的硬质巧克力块

所用考维曲：费尔克林公司的产品

法斯班德 (Fassbender) 公司

地址：AM MARKT 12 · 5200 SIEGBOURG · GERMANY
电话：02241 66544 传真：02241 66322



1910年,法斯班德先生 (Herr Fass-bender) 在西格博戈 (Siegbourg) 开设了第一家糖果点心店,供应咖啡、蛋糕和巧克力。生意一直处于家族经营状态,1989年法斯班德先生的孙子,首席巧克力工艺师汉斯-沃纳·法斯班德 (Hans-Werner Fassbender) 获得了著名的国际瑞莱斯甜品协会成员资格。在德国,仅有4个糕点师获此殊荣,他是其中一个。法斯班德还获得了德国焙烤业相当于诺贝尔奖的荣誉。这是他所从事的行业中突出的企业家才能获得的。法斯班德一周工作70个小时——60%的时间用在厨房制作,30%时间进行新品的研究和开发,还有10%的时间用来管理生意。1982年,他在科隆开了第二家店铺,在这里受灵感促使,他开发了一些杜姆 (Dom大教堂) 形状的巧克力和其他糖果制品。

实用信息

星级：★★

原产国：德国

购买渠道：从位于西格博戈·波恩 (Bonn) 和科隆的分店购买,或从世界各地邮购

包装盒大小规格：各种各样

特色产品：特拉伏勒巧克力,杏仁蛋白软糖巧克力,小型金字塔形的巧克力外壳蛋糕,蒙特里马 (Montellimar) 牛轧糖巧克力,果子甜面包和蜂蜜果脯饼

所用考维曲：瓦尔胡那公司和卡勒宝特公司的产品

法奥淳 (Fauchon) 公司

地址：26-28-30 PLACE DE LA MADELEINE · 75008 PARIS

电话：(1) 47 42 60 11



奥古斯特·法奥淳 (Auguste Fauchon) 1856年出生于诺曼底的卡尔瓦多斯地区 (Calvados)，在年纪很小的时候就离开学校，到巴黎去找自己的出路了。在那里他架起手推车货摊，在玛德琳 (Madeleine) 地区卖水果和蔬菜。法奥淳的生意越做越好，兴隆不衰，从此，他一直呆在这一地区。在他30岁的时候，他在玛德琳广场购买了第一家小商店，并迅速取得了成功。很快，他的其他两个店铺就相继开张，它们的号码是24和26号。所售货物无论是品种还是质素都不完全一样。到1925年，他已拥有一家熟食店，一家法式蛋糕店，几个酒窖和一家餐馆。他对一些新颖奇特的高级产品独具慧眼，为使这一天赋锦上添花，法奥淳进一步扩大了经营范围，生产一些瓶装的水果、果酱、新月形面包和法式吐司，并在自己的店铺内或其他一些经过精心挑选的销售网点出售。



奥古斯特·法奥淳死于1938年，接下来的十年战争动乱和经济萧条使公司的生意遭受毁灭性的打击，到了几乎破产的地步。幸运的是，它后来被约瑟夫·皮诺索富(Joseph Pilosoff)收购，企业得到拯救。约瑟夫继续坚持法奥淳先生的创新理念。他引进了一些外国的水果和蔬菜，引进一些使人意想不到的产品，如1953年在圣诞节时节推出草莓，并第一个在法国销售鳄梨，在此之前，人们因为不知道鳄梨是什么，而一度将其丢弃。

如今，这一企业王国在皮诺索富的孙女马蒂娜·普瑞玛特(Martine Premat)的领导之下。从1986年起，她就是这个公司的董事长兼常务董事。如今法奥淳公司越来越强大。首席巧克力工艺师传奇人物皮埃尔·荷米(Pierre Hermé)，是公司的第四代面包师和糕点师。他在14岁的时候就离开学校，到勒诺特尔公司当了学徒。他的天赋使他在19岁的时候就被委任全面管理零售店铺的产品生产。后来，在他服兵役的时候，又不失时机地在国防部的厨房里大展身手，改变了军队一贯单调乏味的菜单。在为巴黎、卢森堡和布鲁塞尔等地的一些店铺和旅馆建立了糕点房后，他在1986年加入了法奥淳公司，被全权委托负责管理重组整个糕点房。如今，他领导着由35个糕点师和巧克力工艺师组成的小组。

皮埃尔·荷米以他独创的配方以及一些在原有经典配方基础上改进而来的配方而出名。他说他见证了巧克力制作历史的变化。人们一度把注意力集中在制作特黑特苦型巧克力上，其中的可可固形物含量至少在70%以上。有些制作商甚至走向极端，只把可可固形物含量作为评价巧克力质素的唯一指标，制作100%固含量的巧克力，而把可可豆的质素置之不理，荷米一直在努力制止这种单纯



法奥淳公司精致的包装

“对苦味的狂热追求”，开始先行制作一些苦味柔和些的巧克力，可可固形物含量控制在60%~64%之间，这一含量能使巧克力的各种不同的元素得到最好的平衡，而且能使可可豆的芳香味得到最大的发挥。然而，荷米在对牛奶巧克力的态度上显得非常地强硬，不可动摇：“当所有人都狂热追求黑巧克力的时候，我们不能忽视牛奶巧克力。”在人们的印象中，传统的牛奶巧克力质素低劣，仅存在于孩童时期的记忆中。但在世界最好的巧克力作坊——瓦尔胡那公司的帮助努力之下，这一观念得到了翻天覆地的变化。在所有这些牛奶巧克力中的最好的品种是希瓦拉牛奶(Jivara Lactee)巧克力。荷米认为将如此一种香浓润泽的产品搁置一旁是不明智的。因此他希望能帮助无数牛奶爱好者们大大方方地走出来享受他们的关食，而不必认为是一件可耻的事情。在这种思想驱使下，荷米发明了一种牛奶巧克力蛋糕，含糖量很小，整个巧克力的香草味和焦糖香味都充分地体现了出来。

实用信息

星级：★★★

原产国：法国

购买渠道：世界各地的专卖店，或通过邮购

包装盒大小规格：各种各样

特色产品：香草糖汁栗子巧克力，可可特拉伏勒巧克力

所用考维曲：瓦尔胡那公司的加勒比巧克力、孟佳瑞巧克力、瓜那佳巧克力和希瓦拉牛奶巧克力

试味点评

主要是一些扁平的方块帕勒特巧克力，在每一块的上面有用可可油拼写出的“FAUCHON”中的一个字母。

F字巧克力：是松脆的果仁糖外包黑色苦味的巧克力，风味均衡。

A字巧克力：是一种牛奶巧克力覆盖在一层光滑的香草味十足的果仁糖上面——风味绝佳。

U字巧克力：是一种黑巧克力，切开后可见一层层平滑的果仁糖层，像三明治一般重迭，中间是一种很甜的悬钩子泥，还带有籽。

C字巧克力：这是一种精致优美的桂皮果仁糖巧克力，非常美味。

H字巧克力：带有焦糖的伽纳彻巧克力，细滑，香甜，似黄油一般。

O字巧克力：是一种松脆的果仁糖牛奶巧克力。

N字巧克力：是一种真正美味、滑润的咖啡果仁糖巧克力。

福特纳姆和玛森 (Fortnum & Mason) 公司

地址：181 PICCADILLY，LONDON W1A 1ER
电话：0171-734 8040 传真：0171-437 3278



福特纳姆和玛森公司的历史要追溯到1707年，那时英国安妮女王皇家守卫队的步兵威廉姆·福特纳姆 (William Fortnum)，说服了休·玛森 (Hugh Mason) 同他一起合伙开办了一个食品杂货店。公司凭借着便利条件，一开始就给皇室供应食品，到如今已经连续供应了12代君主，参与了很多具有重大历史意义的事件。公司曾在拿破仑战役中为军队供应食物，曾为登山运动员1953年第一次成功登上珠穆朗玛峰 (Mount Everest) 提供给养，更近些的，公司参与了福克兰群岛 (Falkland) 和波斯尼亚 (Bosnian) 冲突中的食品配给。

最初建立公司的目的是为那些圣·詹姆斯宫 (St. James's Palace) 周围的一些时髦的市内居民提供服务，福特纳姆和玛森公司专门为人们提供最优质的产品和服务，尤其擅长提供一些新颖奇特或具有异国风味的产品。巧克力就属于这一类。从19世纪中期开始，巧克力就成为人们享用的美味佳肴和流行饮品。早期的记录不是很完全，但到了19世纪20年代末期，在威廉姆·佩恩 (William Pain) ——公司培训出来的第一个巧克力工艺师的时代，巧克力部门已经完全建立起来，并且拥有极高的声誉。从一张1927年的公司目录来看，当时已有50多种巧克力品种。其中的大部分产品至今还有供应，用的是同样的工艺技术，同样经过精心制作。

一开始，威廉姆·佩恩的才能主要体现在糖果制造上。事实

上，在那一阶段，福特纳姆和玛森公司也从可可豆开始制作他们自己的巧克力产品，只不过规模只是手工作坊。他们从特立尼达岛、爪哇和委内瑞拉的马拉开波 (Maracaibo) 进口优质可可豆。专家特德·纳尔逊 (Ted Nelson) 负责巧克力的烘烤、精磨和精炼。威廉姆·佩恩则制作宴会用的冰淇淋、用利口酒调味的上等水果——“酒窖里的果园”、巧克力软糖、手工浸涂的坚果、卡拉梅尔糖 (caramel)、牛乳糖和杏仁蛋白软糖，这些早就成为公司的传统产品，也就是如今他们所谓的“豪华组合” (Superb Selection)。这些产品是巧克力工艺师和糖果制作师的完美结合的产物，被认为具有典型的英国风格。在现在传统的手工技巧逐渐引退，机械化操作和大陆性风格风行的背景之下，保持这种英国风格变得越来越困难。对于“酒窖中的果园”，不幸的是，只有白兰地调味的樱桃在第二次世界大战中保留了下来，如今还有同样风格的产品在生产。

战争时福特纳姆公司发明了独特的粉红色包装的军用巧克力 (Service Chocolate)。这是食品部为官员的急救箱订购的，运到塞浦路斯。由此，继续提供这种巧克力给派驻国外的军人成为公司的一个传统。正是这种苦味的巧克力，后来成为福特纳姆和玛森公司另一条著名生产线的产品——细长的具有独特绿色的薄荷软糖巧克力——的涂层。

第二次世界大战伊始，这个巧克力工厂就从皮卡迪利大街移到布鲁尔大街 (Brewer Street)，并且在富劳瑞斯先生 (Mr Floris)，一个能干的匈牙利难民手里一直掌管到1948年，当时威廉姆·佩恩是总经理。后来工厂形成了一个独立的公司——专门为商店供应巧克力产品。然而，到1948年，福特纳姆和玛森公司换了一个新的加拿大业主。他决定把巧克力制作车间重新搬回商店的第五层楼面上，并



按逆时针方向依次为：冰薄荷、香檳特拉克巧克力，以及福特纳姆和玛森公司的“豪华组合”

且雇佣了第二个威廉姆·佩恩——克里斯·沃尔夫(Chris Wolf)。结果是，富劳瑞斯巧克力店铺就这样诞生了，并且成功地为他们制作的优质巧克力产品找到了市场定位。直到1961年，这两家工厂和店铺一直处于并存状态，间或有些变化，主要是一些巧克力浸渍工的变换。当富劳瑞斯先生去世后，威廉姆·佩恩和他的妻子也退休了，他们买下了一间小型巧克力工厂奥德瑞斯(Audrey's)，在那里，直到今天仍然保持着反卡迪利大街时的传统，巧克力的优秀品质得到充分体现。克里斯·沃尔夫一直在福特纳姆和玛森公司工作到19世纪80年代。在1983年，公司重新与奥德瑞斯工厂接触，老合作伙伴之间重新建立新的关系，彼此双方都感到非常高兴和荣耀。

实用信息

星级：★★

原产国：英国

购买渠道：从位于伦敦的皮卡迪利大街(Piccadilly)上的商店内购买，也可通过邮购和电话订购：0171-465 8666

包装盒大小规格：250克，500克到1千克

特色产品：那些在试味点评中描述过的产品，细长的薄荷巧克力，餐后系列巧克力，皇家酒心巧克力，玫瑰和紫罗兰奶油巧克力，优雅的薄片巧克力有桂皮味、生姜味、咖啡味、橘子味的巧克力、耶尔·格瑞巧克力和黑巧克力

所用考维曲：高度机密

试味点评

柠檬片巧克力：一种带有强烈水果风味的晶型带皮柠檬片巧克力，一半用苦巧克力浸涂过，赋予产品橘子般的清爽变化。

紫罗兰奶油巧克力：一种单次浸涂的奶油软糖，顶部是一个晶型的紫罗兰，散发着强烈的帕尔马(Parma)紫罗兰的芳香味，这种味道入口更是强烈。不管是喜爱或是厌恶，人们不可能对这种巧克力不感兴趣！

榛果棒巧克力：一种在松脆的烤榛果外涂上细滑香浓的黑巧克力涂层的产品，非常讨人喜爱。

香槟特拉伏勒巧克力：这是一种具有瑞士传统风味的牛奶伽纳彻巧克力，酒力很大。

樱桃(Griotte)巧克力：紫色锡箔包装，在白兰地酒中浸泡过的樱桃两次用手工浸涂甜腻醇厚的黑巧克力，形状不对称，但很好看。

冰薄荷巧克力：一种淡绿色的软糖，有着很强烈的薄荷风味，在很苦型的巧克力中浸涂过，是第一流的英国式薄荷巧克力的典例。

弗兰斯巧克力 (Fran's Chocolates) 公司

地址：2805 EAST MADISON · SEATTLE · WASHINGTON · WA 98122-4020

电话：(206) 322-0233 传真：(206) 322-0452



创立于1981年的弗兰斯公司很快就被人们认为是一个重要的欧洲风格的巧克力制造商。这个公司的声誉和兴隆的买卖来自于弗兰·比格娄 (Fran Bigelow) 对巧克力的热爱，而她走向制作巧克力的职业生涯，一开始并不引人注目。她从会计专业毕业并从事会计工作，在生下两个孩子以后，她对烹调和制作糕点开始产生了浓厚的兴趣，因此，她跟随在旧金山享有盛名的80多岁的老约瑟芬·阿拉尔杜 (Josephine Araldo) 学习烹调技巧，约瑟芬在1921年毕业于巴黎的高级厨师学校 (Cordon Bleu School)，曾经做过法国总理克利孟梭 (Clemenceau) 和美国舞蹈家伊莎多拉·邓肯 (Isadora Duncan) 的厨师。在经过她的培训指导后，1976年弗兰·比格娄加入新成立的加利福尼亚烹饪协会。其间，她的孩子长大，她也越来越热衷于建立自己的事业。那一天终于来临了，1980年他们一家搬回西雅图。弗兰拿出她所有的积蓄，在麦迪逊公园 (Madison Park) 附近投资开办了她自己的店铺。她说：“事情总是在一步步地发展着的。一开始，我们主要为一些餐馆做些甜点。如今，我们已经拥有一条糖果巧克力和特拉伏勒巧克力生产线，并且因此而出名。客人不断回头来订购更多的产品，我们为此感到自豪。”弗兰仍然非常痴迷于巧克力制作。人们时常看到她那双沾满巧克力的手，拣起

实用信息

星级：★★

原产国：美国

购买渠道：从美国的零售商店威廉姆斯-索尼玛(Williams-Sonoma)和奥尔逊斯(Olsens)购买，或通过邮购

包装盒大小规格：2、14、28、36和42块装巧克力，以及礼盒包装

特色产品：特拉伏勒黑巧克力、金条巧克力、手工浸涂的水果型和坚果型巧克力，以及一系列巧克力和焦糖沙司、果子奶油蛋糕、核仁巧克力饼和干酪蛋糕。季节性产品有生姜型、无花果型和金币巧克力。

所用考维曲：卡勒宝特公司的产品

一块未涂衣的特拉伏勒巧克力，在巧克力缸中浸一会，然后让多余的巧克力在她张开的手指间流回缸内，之后一块完美的糖果巧克力就在她手中出现并被放到盘子里。

试味点评

这一系列的特拉伏勒黑巧克力做工都极其精细，质地光滑亮泽，最后用手工在上面洒上不同的东西以区别里面的夹心，尽管它们中间存在着一些很微妙的差异，但通常情况下很难区分出来。经过轻微搅打的糖夹心细滑，风味柔和，似奶油一般，外面覆盖着一层经过精心调配、风味均衡的巧克力，具有比利时传统风味，浓郁而醇厚，可可含量高，但最终不带任何强烈的特征性气味。



帝国宾馆 (Hotel Imperial)

地址：HOTEL IMPERIAL · KARTNER RING 16 · A-1051 WIEN
电话：(1) 50 110 313 OR 363 传真：(1) 50 110 355



在 维也纳，帝国宾馆 (Imperial Hotel) 可能是最雄伟的宾馆。它最早是为温特博格 (Wurtemberg) 公爵和他的妻子玛利亚·特瑞西亚 (Maria Theresia) 建造的，作为他们的宫邸。1873年，它被选作世界展销会的会馆。在那以后，帝国宾馆的地位骤然提升，被国王弗朗兹·约瑟夫 (Franz Joseph) 一世封为“帝国和皇室”专用。特大型的果子奶油蛋糕就是为这次册封仪式专门发明制作的。据说当时国王陛下宣称：“它非常美味，给我们带来快乐。”如果你喜爱杏仁糊和牛奶巧克力，那么这种蛋糕就是为你度身定做的。这种蛋糕制作时不加面粉，在冰箱里可以存放两个月。

实用信息

星级：★★

原产国：奥地利

购买渠道：从维也纳的帝国宾馆、布里斯托尔宾馆 (Hotel Bristol) 和帕雷斯·佛斯特尔 (Palais Ferstel) 宾馆购买。从萨尔兹堡 (Salzburg) 的哥德那·赫希宾馆 (Hotel Goldner Hirsch)、维也纳的美尔·艾姆·哥瑞本·德利 (Meinl am Graben Deli) 商店、东京银座的福库那噠 (Fukunaga) 力顿红茶店也可购买。

包装盒大小规格：各种盒子和木箱，内有2、4、9和16份装的不等。

特色产品：帝王果子奶油蛋糕
所用考维曲：高度机密

梅森巧克力 (La Maison DU Chocolat) 公司

地址：225 RUE FAUBOURG ST HONORÉ PARIS 75008

电话 (1) 42 27 39 44 传真 (1) 47 64 03 75



毫无疑问，罗伯特·林克斯 (Robert Linxe) 是最享有盛名的巧克力制作艺术大师之一。当他搬到芳布赫·圣·奥洛赫人街 (Faubourg St Honore) 后，林克斯同合作伙伴——巴斯克艺术家和设计师阿尔诺·萨伊斯 (Arnaud Saez) 一起创造了他们独特的、具有阳刚之美的、大气的包装格调的梅森巧克力。在他47岁那年，在强烈的创造性本能驱使下，不管独自创业可能带来的风险，他建立了自己的事业。他知道自己想把法国巧克力引入哪一种风格。在过去的20年中，林克斯已经创造了优质法国巧克力的新形象，毫无疑问，这不会只是很快就消逝的一时流行的风尚，因为它是建立在他对可可豆风味的复杂性和微妙性的鉴赏和理解基础上的，是凭靠灵敏的味蕾品味理解得到的。正是由于这个原因，我们看到他同瓦尔胡那公司联手合作开发了一条生产大克鲁考维曲的生产线。在我看来，他的产品可以作为其他所有优质黑巧克力产品的检测对照基准。优质巧克力生产的精细复杂程度从来都不可与优质葡萄酒的生产同日而语。但在罗伯特·林克斯的帮助和努力下，它们的地位已经蒸蒸日上，那些巧克力的狂热爱好者能够同葡萄酒迷一样尽情享受他们的乐趣。



从那以后，巧克力的制作从原来店铺的酒窖搬



非凡的巧克力工艺大师罗伯特·林克斯

到巴黎郊外哥伦比斯的一处特地建造的厂房内，有18个雇员，其中包括10个全职的巧克力工艺师。

法国的巴斯克地区有着悠久的巧克力制作传统，而林克斯是在这里长大的，自然耳濡目染，颇受影响。因此，在1949年他刚满18岁的时候，林克斯就改变他正在进行的商业贸易学习，转而学习糕点和巧克力的制作，成为一个学徒工。严格的训练使他大受裨益。在3年学习期间，他每天

从早上8点做到晚上10点。但对于这一充满神秘和技巧的领域，这一切只能算是一个开始。直到现在，怀着对巧克力的无比热爱之心，在激情的驱使下，罗伯特·林克斯还决定要向瑞士巴塞尔的巧克力工艺大师朱尔·帕雷特 (Jules Perliat) 取经求教。

完成他的学习后，林克斯在25岁那年来到巴黎，并在纽利市 (Neuilly) 当了一名巧克力工艺师。一年以后，在他的岳父帮助下，他接管了一家不景气的从事巧克力、糖果和法式蛋糕生意的公司——拉·马奎斯·德·普瑞斯勒 (la Marquise de Presle) 公司。经过5年的苦心经营后，公司建立了稳定的社会关系群，拥有了一批忠实的消费群体。在这一时期，经过了几年的经济萧条后，各公司之间的竞争也开始初现端倪。但林克斯在这种严峻的形势下，仍然保持住了自己的地位，并且得到越来越多的顾客的承认，也得到了新闻界的鼓励。在1970年，林克斯被邀请到日本参加一次专家旅行。在那里他碰到了加斯东·勒诺特尔 (Gaston LeNotre)，勒诺特尔可能是他在法国最强的竞争对手。很快，勒诺特尔就提议与林克斯进行合作，他们开始一起工作。

在他的内心深处，林克斯总感觉加入勒诺特尔公司辜负了他那些忠实的顾客。因此在1977年，当他听说一个葡萄酒商人想

实用信息

星级：★★★

原产国：法国

购买渠道：巴黎·纽约·位于休斯顿和达拉斯的奈曼-马居斯 (Neiman-Marcus) 商店

包装盒大小规格：400克，600克，800克，1千克

特色产品：在试味点评中描述的产品

所用考维曲：瓦尔胡那公司的产品

试味点评

瑞哥雷特巧克力：一种方形薄片状巧克力，在对角线上带有条纹，外层是牛奶巧克力考维曲，下面是经过焦糖处理的黄油。焦糖的风味设计能抵消考维曲的油腻感。

奶油栗子蛋糕 (Mont-Blanc) 巧克力：圆锥形金字塔状的牛奶巧克力，顶部饰有白色的乳头状突起，用搅打过的黄油和用樱桃白兰地酒调味的伽纳彻巧克力制作的。这一产品是在一个1952年学到的瑞士配方基础上改进得来的。

里斯劳特 (Liselotte) 巧克力：这是一种有牛奶巧克力考维曲的果仁糖巧克力，沿着长度方向饰有菱形线条的花纹。这种果仁糖几乎就是一种吉安杜佳巧克力，是用 $\frac{1}{4}$ 榛果和 $\frac{1}{4}$ 的杏仁制成的。

瓜亚基尔 (Guayaquil) 巧克力：一种方形大块的扁平状巧克力，表面有些起伏不平，表层是黑考维曲，内部是用厄瓜多尔可可豆制作的半苦型伽纳彻巧克力。有些香草的味道，但风味很清淡。

基多 (Quito) 巧克力：一种表面明亮，有光泽的帕勒特巧克力，有一层非常精细的黑巧克力涂层，内部的伽纳彻巧克力是用来自委内瑞拉、厄瓜多尔、特立尼达岛和马达加斯加的可可豆混合制作而成的，因此具有非常浓烈的芳香味，并且风味在口中逗留很久。

安达卢西亚 (Andalousie) 巧克力：在矩形的黑考维曲层下面，是用三种类型的克里奥罗可可豆——来自委内瑞拉、加勒比海和厄瓜多尔的可可豆制作而成的伽纳彻巧克力。

巧克力的风味用柠檬精心地调配过，这种匹配方式比巧克力和橘子的风味调配容易一些。

罗密欧巧克力：这是一种外层为矩形的考维曲黑巧克力，宽度方向饰有条纹，是一种黄油摩卡咖啡伽纳彻巧克力，咖啡风味来自于新鲜过滤的咖啡。

要出售他位于芳布赫·圣·奥洛郝大街的店铺时，他从勒诺特尔公司脱离出来，开始从事自己的事业。这个店铺地处著名的勒思·塞乐斯·普雷耶尔 (Les Salles Pleyelle) 音乐厅的对面，是个古老的店铺，里面有很多葡萄酒大酒窖，这对巧克力制作非常有利。总的来说，店铺所处的得天独厚的位置给他的巧克力的发明提供了灵感和素材，他的很多巧克力产品都有音乐的味道：波希米 (Roheme)、瑞哥雷特 (Rigoletto)、浮士德 (Faust)、恰维塔 (Traviata)、奥泰罗 (Otello)、罗密欧 (Romeo) 和西尔维亚 (Sylvia)。店铺所处的位置也吸引了一大批著名的音乐家和艺术家组成的顾客群体。



罗伯特·林克斯的经典的巧克力包装盒，灵感来自古希腊神祇赫耳墨斯

梦思特拉克巧克力 (Moonstruck Chocolatier) 公司

地址 6663 SW BVTN HILL SCALE HIGHWAY · STE 194 · PORTLAND OREGON ·
OR 97226
电话 · (503) 283-8843 传真 · (503) 283-8913



这个灵活机智的销售公司拥有一班给人留下深刻印象的专家组成员：迪安·斯坦曼 (Dean Stearman)、美国高迪瓦公司 (Godiva USA) 前任市场部经理 (也是巴顿巧克力公司 (Barton Chocolates) 的前任副主席)；萧顿博士 (Dr Schouten)、美国波特兰州立大学市场学教授。同时也是一位行动派市场研究分析家，曾经为一些大公司包括阿尔莱达维松 (Harley-Davidson) 撰写过《最出色的摩托车》；威廉·西蒙斯 (William Simmons)、公司的创立者，在食品行业有着丰富的经验。西蒙斯在早期的研究中曾经下过如下的结论：“在美国，80年代咖啡工业开始出现的涉及优质可可豆的一些变化，与90年代巧克力工业利益的比例存在着直接的相关关系。”这些绅士们雄心勃勃，计划以疾风骤雨般的速度抢占美国巧克力市场。产品包装非常有趣，而且制作精美。巧克力的制作也非常细心精巧，还有那些成套的包装盒册，当然会成为收藏家津津乐道的一项收藏。所有这些都表明了公司的立场和目标，它们用童话般的语言写在了从一开始发行的产品盒上：“就像英国传说中的魔术师和预言家梅林 (Merlin)，住在亚瑟士的卡米洛特宫殿 (Camelot) 里，能够预知未来，今天，梦思特拉克如同一般的巧克力一般出发了。但他们会重新研究从前，寻找过去巧克力那种非甜的纯净风味。”

一个严峻的事实挡在面前：如今的94%的巧克力产品中，老的可可



·梦思特拉克公司的富有特征的月亮形包装盒。

豆已经被那些毫无特色的可可豆产品所替代。那些最好的可可豆，如果经过合适的混合制作，能赋予巧克力产品近乎神秘的风味特征。因此，不考虑价格高低，梦思特拉克巧克力公司开始他们独特的混合配方，然后用最新鲜的材料调配各种创新性的风味。如今公司的产品已经成为太平洋西北部地区的一大特色产品。梦思特拉克公司从全世界各地的号称故乡的地区购买各种得奖葡萄酒，风味浓郁香醇的浓咖啡，新鲜奶油、有益健康的水果和蒸馏白兰地来制作巧克力。

梦思特拉克公司创造了这么些精致的巧克力产品，是对欧洲大陆巧克力的精致纯净的一种赞美，也是对丰富多彩的生活的一

实用信息

星级：★★

原产国：美国

购买渠道：在美国的112个销售点，或通过邮购

包装盒大小规格：4、6、8或16片装，453克(盒装)

特色产品：月亮形的盒装产品，一系列特拉伏勒巧克力和巧克力产品包括葡萄酒型、白兰地酒型、日本清酒型、水果型和咖啡型

所用考维曲：他们提供巧克力用的酒心，加入38%~40%可可脂制作自己的考维曲，并不断选择优质美味的可可豆品种

试味点评

我所品尝的样品做工都非常精致考究，夹心都经过精心调配，口感极好，有一种很有趣的感觉。但我必须坦白地讲，尽管巧克力本身的质地非常平滑，而且入口即化，没有任何令人不愉快的味道，但所用的夹心和相当数量的牛奶巧克力，意味着很难分辨出巧克力中稀有的风味。

心形牛奶巧克力：夹心是美洲山核桃吉安杜佳巧克力和软焦糖夹心巧克力，口感非常好，很细腻优雅，也不是太甜。

索科尔·布劳瑟 (Sokol Blosser) 葡萄酒特拉伏勒巧克力：所用的伽纳彻巧克力风味很好，有许多水果混合制成，是一种成功的让人感兴趣的组合。

野生越桔特拉伏勒巧克力：用一种类似于果酱的夹心和一种白色的伽纳彻巧克力做成，很甜的一种巧克力。

吉安杜佳杏仁糖巧克力

塔 (Tower) 巧克力：这种巧克力用的是上等的松脆黄油太妃糖和烤杏仁。

斯坦克茶特拉伏勒 (Stach Tea Truffle) 巧克力：这是一种用伽纳彻巧克力和焦糖以及耶尔·格瑞巧克力经过均匀调配的产品。

清澈的小溪 (Clear Creek) 苹果白兰地酒心巧克力

特拉伏勒巧克力：这种特拉伏勒巧克力有一种不十分明显的焦糖风味。

纯金特拉伏勒 (Pure Gold Truffle) 巧克力：这种苦甜的伽纳彻巧克力，夹心比涂层巧克力更黑，加有蜂蜜和苏格兰威士忌利口酒 (Drambuie)，看上去非常引人注目，尤其是它的金叶装饰物。

意大利爱斯普利索浓咖啡特拉伏勒巧克力：品尝上去就像是喝一杯浓咖啡，风味上品，具有丝般柔滑的质地。

种歌颂。”

他们生产的巧克力产品以市场和销售为定位。尽管是在半工业化规模基础上生产，但做工非常细心考究。这些巧克力也许并不能真正发起美国市场上对优质风味可可豆的追求，但只要它能唤起那些巧克力爱好者有意追寻可可豆来源的意识，那么他们就已经赢得了这场斗争的一半胜利。

公司的首席巧克力工艺师是罗伯特·哈蒙德 (Robert Hammond)，曾经跟随美国南部地区的一位巧克力制作大师做过学徒，之后又在法国学习过，并在意大利、荷兰、英国和中东工作过，这才结束了他的欧洲之旅。回到美国后，他在很多顶级宾馆工作过，并成为范德比尔特府宅 (Vanderbilt Estate) (美国最大的私宅) 的厨师。如今，哈蒙已成为巧克力和糖果行业的第一流的专家。



普瑞思塔特(Prestat)公司

地址 · 14 PRINCES ARCADE · PICCADILLY · LONDON SW1Y 6DS

电话 0171-629 4338



伦敦最古老的巧克力作坊之
· 最初在1902年创立于
牛津大街。在经历了多次转手和
地址变换之后，19世纪80年代又
重新在普林萨斯·阿凯德(Princes
Arcade)再现。他们的特拉伏勒巧
克力配方是祖传秘方，要追溯到
拿破仑三世时代。但遗憾的是，
普瑞思塔特公司现在已不再自己
生产巧克力。

实用信息

星级：★

原产国：英国

购买渠道：通过邮购目录邮购

包装盒大小规格：226克，
340克，453克，680克和
907克

特色产品：巧克力鉴赏系
列：白兰地樱桃巧克力

所用考维曲：高度机密





大规模制作公司

巴拉逊和米兰诺 (Baratti & Milano) 商店

地址：V.A. NANNETTI 1，40069 ZOLA PREDOSE (BOLOGNA)
电话 (51) 617 2777 传真 (51) 617 2769



这个商店由费迪南多·巴拉逊 (Ferdinando Baratti) 和爱德华·米兰诺 (Eduardo Milano) 创建于1858年。尽管这样，对于吉安杜什巧克力生产行业来讲，它还是个新手。1875年，市长行使职权，为他们颁发了王室的徽章。从那以后，巴拉逊和米兰诺公司一直使用这一徽章作为其产品的表示。商店吸引了大量的人群，其中一个可视点就是大型的橱窗镜子，很显然它是意大利最大的镜子。目前这个店铺也是很多艺术家、政治家、科学家和作家关注的焦点。其中有一个非常有名的医生，向消费者推荐他们商店的巧克力，说它们具有滋补养生的作用，从而大大增加了销售额！

实用信息

星级：★★

原产国：意大利

购买渠道：从一些意大利的美食专卖店

包装盒大小规格：各种各样

特色产品：吉安杜什巧克力、奶油 (Cremeni) 巧克力、外国富豪 (Milord) 巧克力和玫瑰格 (Medagliato) 巧克力和复活节巧克力蛋

所用考维曲：用美国和非洲的可可豆制作

梅费尔的本狄克斯 (Bendicks of Mayfair) 公司

地址：46 CURZON STREET · LONDON W1Y 7RF

电话：0 71 629 4389 / 0962 844800



这个公司由本森上校 (Colonel Benson) 和狄克逊先生 (Mr Dickson) 创建于1921年。最初公司制作的是糖果和糕点点心，但是巧克力越来越受欢迎，而糕点生意一落千丈。公司的名称取自两个人的名字，即本森上校名字中的“ben”再加上狄克逊先生名字中的“dicks”。尽管这样，他们的产品苦薄荷 (Bittermint) 巧克力的配方是本森的小姨子发明的。毫无疑问，本狄克斯公司的一些最著名的产品，被其他一些巧克力制造商大量模仿。其中有一种巧克力是用纯薄荷香精油制作的。这种香精油在当时以盎司计量购买时，要比一瓶大麦酿制的威士忌还要贵。用它制成的薄荷软糖美妙绝伦，味道浓烈，然后外面浸涂上不加糖的巧克力。在一次油腻的大餐后，吃上几片，清爽提神，是再好不过的了。而且，它还具有镇静的作用，甚至有药理学疗效。



因此深受英国人的喜爱，不管贫富贵贱都是如此，1962年，英国女王伊丽莎白二世授予本狄克斯公司英国王室供货许可证。据说它们是威尔士公主 (the Princess of Wales)、皇太后 (the Queen Mother) 和肯特公爵 (the Duke of Kent) 最喜爱的巧克力。在英国女王的设在诺福克 (Norfolk) 的皇家私人住所桑德灵厄姆 (Sandringham)，所有的宾客卧室中都能找到这种巧克力。

如今公司的业主为德国商的糖果制造商奥格斯特·思托克 KG (August Stork KG)。公司继续生产大量多种的巧克力浸涂的水果软糖、奶油巧克力软糖、焦糖巧克力和坚果巧克力。很多产品依然需要手工完成；也有不少配方非常精细，因此他们想方设法不让它们进行工业化生产。这些产品在特级精选品中可以找到。

实用信息

星级：★★

原产国：英国

购买渠道：可从公司设在伦敦中心区的4家店铺中购买。

也可以在所有的大型商场购买到：如塞尔弗里奇公司百货商店 (Selfridges)、福特纳姆和玛森公司、约翰·刘易斯 (John Lewis) 公司、威特罗斯 (Waitrose) 公司、塞福威 (Safeway) 公司、泰斯科公司 (Tesco) 公司，全英国境内的J.塞恩斯伯里公司

包装盒大小规格：各种各样

特色产品：薄荷集巧克力，苦薄荷巧克力，薄荷脆 (Mint Crisps) 巧克力，奶油胡椒薄荷巧克力和薄荷型白巧克力
所用考维曲：

公司自己制作。用优质调香的西印度群岛可可豆制作的考维曲，用于他们的运动型黑巧克力、军用黑巧克力和苦薄荷巧克力。用来浸涂夹心的考维曲，是用西非产可可豆制作的。

试味点评

苦薄荷型巧克力：这是一次涂衣型的不加糖的巧克力，有着新鲜的薄荷软糖夹心，是薄荷巧克力的极品。

奶油薄荷型 (Creme De Menthe) 巧克力：总的来说，这种巧克力从组成成分上来讲要更缓和些。外层是苦甜巧克力，夹心是质地柔软的绿色薄荷软糖。

薄荷脆 (the Mint Crisp) 巧克力：这种圆形的薄荷风味的巧克力，上面镶嵌着许多蜂窝状的松脆颗粒，是一种精美细腻的松脆型糖果。

梅费尔薄荷 (the Mayfair Mint) 巧克力：这种薄荷糖是那些胆小的人所不敢尝试的。不要像我一样试图去掰开它，因为这样你的双手会沾满薄荷软糖和巧克力碎片！把整块糖果一下放入口中！

维多利亚薄荷 (the Victoria Mint) 巧克力：这是另外一种味道浓烈的甜胡椒薄荷软糖，外面涂有厚厚一层黑甜食巧克力。

卡伐瑞尔 (Caffarel) 公司

地址：VIA GIANVELLO 41 · 10062 LUSERNA · S. GIOVANNI (TO) · ITALY

电话 121 90 03 44 传真 121 90 18 53



这是欧洲最古老的巧克力公司之一。事实上，正是卡伐瑞尔鼓励了年轻的瑞士人弗朗索瓦·路易·凯勒 (Francois Louis Cailler)，使他创办了瑞士第一家巧克力工厂。在18世纪早期，在意大利和瑞士之间有不少边界贸易。在一次瑞士乡村集市上，凯勒第一次品尝到了浓郁的巧克力和榛果混合制品。而这正是卡伐瑞尔制作的。年轻的凯勒一下子被这个产品深深吸引，他请求卡伐瑞尔把他带回意大利学习巧克力的制作技巧。他在卡伐瑞尔那里培训了4年，做了首席巧克力工艺师，后来回到瑞士。〔在1819年，凯勒设计并建造了一个可可压榨机，用的是石制的滚筒。并且在威维伊 (Vevey) 附近的考西尔 (Corsier) 开了第一家瑞士巧克力加工厂。〕

卡伐瑞尔公司在18世纪早期开设在都灵城外，厂房旁是一条河流，这样能够利用水的动力来驱动水压轮，促使可可豆磨碎机运作。具体的创办日期有点模糊，但从这一时期剪辑的一张新闻报纸上可以证实：“卡伐瑞尔父子已经从热那亚 (Genoa) 的伯泽利公司 (Bozelli) 购买了一台设备制作巧克力。”公司如今已经走向工业化，进入现代化的管理运作。尽管这样，他们永远不会放弃手工工艺的精神，因为这已植

根于他们的心中。

1852年，卡伐瑞尔发明了吉安杜奥提(Gianduiotti)巧克力，他们把糖和可可粉混合，加上皮德蒙特高原(Piedmont)产的驰名的圆形芳香的榛果，制作了这种巧克力的新品种，它的名字来自于“gìvu”一词(皮德蒙特高原方言)，后变成“Gianduiotti”，这个昵称注定会赢得全世界各地的美食家和酷爱巧克力的人的称道。

过去把巧克力从一个糕点袋中挤入模具，完全是靠人工操作的，现在已经由一种经过特殊设计的设备来代替。结果非常具有欺骗性，制作的吉安杜奥提巧克力看上去仍然像是手工制作的一般。



传统的罐装吉安杜奥提巧克力

实用信息

星级：★★

原产国：意大利

购买渠道：设在32个国家的专卖店中都可买到

包装盒大小规格：各种各样

特色产品：吉安杜亚1865(Giandulia 1865)巧克力，贵族阶级(Noblesse)巧克力，锡箔包装的榛果方形巧克力，盒装什锦果仁糖。但最好的当属包装秀美的蓝色和金色罐装产品(里面装的是吉安杜奥提巧克力)与蓝色和白色罐装产品(里面装的是单颗纸包装的克劳肯特·庚笛勒巧克力)。季节性特色产品有玫瑰型(红色锡箔包装)、心形、瓢虫形巧克力和大黄蜂形巧克力、金条巧克力和金币巧克力，以及大大小小的复活节巧克力蛋。

所用考维曲：直接用进口的可可豆自己制作。其中最稀有的可可豆品种有厄瓜多尔的埃斯梅拉达(Esmeralda)可可豆和萨摩亚群岛(Samoa)的安哥勒塔(Angoleta)可可豆。

试味点评

卡伐瑞尔公司的产品质素上乘，吉安杜奥提巧克力细滑，带有坚果风味，在口中融化效果极其完美，没有一点油腻感。他们的克劳肯特·庚笛勒(Croccante Gentile)巧克力是你所能找到的最好的松脆巧克力之一，用榛果制作。

查伯尼·艾特·沃克(Charbonnel Et Walker) 公司

地址：1 THE ROYAL ARCADE · 28 OLD BOND STREET · LONDON W1X 4BT

电话：0171-491 0939 传真：0171-4956279



在爱德华七世的鼓励下，查伯尼夫人离开了她在巴黎的巧克力作坊梅森·博西尔 (Maison Boissier)，加入了伦敦的沃克夫人 (Mrs Walker) 公司，共同建立一个上等的糖果店。这个店于1875年开张，因为这个店铺一直拥有英国王室供货许可证，所以，多年以来它都是人们攫取和兼并的焦点，并几经转手。1989年，公司回到个人手中，引进了一系列新产品，如特拉伏勒巧克力酱、大罐装产品和巧克力饮料，并继续保持他们原有的企业形象和包装风格。

在某种程度上，这些巧克力的包装是公司的一个亮点。自从他们引进了比利时的麦克斯韦尔·肯尼迪生产线后，巧克力产品发生了许多不受欢迎的变化。尽管公司的经典产品玫瑰和紫罗兰奶油 (Rose and Violet creams) 巧克力仍然保持了一些原有风格中最优秀的品质，但任何东西，只要放入模制的外壳，出来的几乎多半是“大陆”风格的夹心。我认为这已经偏离了查伯尼公司的优秀的英国传统风格。然而，查伯尼公司保持着他们的一个传统：圆形大盒子，在巧克力的锡箔包装上面清楚地写着巧克力的有关信息。他们的巧克力的编号系统可以追溯到1901年，这样消费者可以从号码上选择自己喜爱的品种，而不用担心悄悄混进了一些自己不喜欢的夹心。公司的首席巧克力工艺师不只是一个，而是五个，在公司具有相等的地位。

实用信息

星级：★★

原产国：英国

购买渠道：从英国境内的很多甜食店购买，或通过邮购目录订购。

包装盒大小规格：113克、226克、453克、680克、907克、1.36千克、1.8千克、直到4.5千克。

特色产品：浓浓的咖啡巧克力、苦薄荷巧克力、薄荷巧克力和摩卡糖巧克力、巴西枫糖巧克力(Maple Brazils)、奶油巴黎女子(Crèmes Parisiennes)巧克力和生姜巧克力(Chocolate Stem Ginger)。这些都是经典产品。其他产品还有清凉香橙格烈伏勒巧克力、荔枝巧克力、以及在圣诞节和复活节时的新系列产品。所用者糖油：高脂奶油。

试味点评

经典产品包括：玫瑰奶油(Rose Cream)巧克力，外质是佳佳的硬巧克力，里面是一流的、质地柔软、香味浓郁的软糖夹心(属巧克力，包裹生姜干——一种风味很好、质地松软、主要成分强烈、甚至有点辣味的巧克力；一种质地很好的核桃榛子巧克力，凉丝丝有韧性，两种有坚果味的巧克力用质地坚硬的巴西坚果和上等的黑巧克力，一种杏仁蛋白软糖巧克力有凉香柔的味道。

一种棍状巧克力，看上去像是糖子做成的，但实际上是一种很坚硬松脆的牛乳糖外面涂上黑巧克力制成的。

特设伏款巧克力包括一种被打过的香草奶油冻巧克力；一种人工香精调制的搅打型糖子巧克力；一种颗粒细腻的、搅打过的奶糖夹心，以及一种很甜的泡泡糖或者可能是香橙风味的巧克力，它的对面包裹黑巧克力。



瑞士牛奶巧克力是巧克力中最受欢迎的品种，也是巧克力中最受欢迎的品种。

贝尔纳·卡勒宝特巧克力公司(Chocolaterie Bernard Callebaut)

地址 · 1313-1ST STREET S.E. · CALGARY · ALBERTA · CANADA T2G 5L1

电话 (403) 265 5777 传真 (403) 265 7738



贝尔纳·卡勒宝特·1954年生于威兹(Wieze),是比利时著名的巧克力制造家族的第四代传人。在19世纪70年代末,贝尔纳·卡勒宝特的父亲和叔叔相继去世,公司面临着无从选择发展方向的危机,对这个家族感兴趣的不同的人七嘴八舌,提出各种不同的建议,讨论这个公司何去何从。其中很多观点都是相左的。最后,大家同意接受瑞士商业巨子——苏舍德·托布隆集团(Suchard Toblerone)的提议,把卡勒宝特公司划分成几块运行。对于贝尔纳·卡勒宝特来讲,这是一个极好的机会,让他能张开双翼,离开比利时沉闷的商业氛围。一个从前的顾客,在安特卫普(Antwerp)设有巧克力厂,邀请他去学习制作奶油和黄油夹心的技巧。在那以后,他花了一年的时间在全世界旅行,同时睁大了眼睛,寻找合适的发展新事业的机会和位置。

1983年,卡勒宝特移民到加拿大,在卡尔加里(Calgary)开了一家商店,很多当地人不相信这种昂贵的、复杂精致的欧洲巧克力会在这里找到市场。而贝尔纳有着良好的预感,相信这种气氛越冷淡,巧克力的消费量越大。事实证明他是正确的。在经历了一开始的稳步发展之后,第一年营业额达到了200 000美元,第二年又翻了一番。增长非常显著,现在最高已达3 000 000美元。如今,这种增长势头丝毫不减,因为他在美国开了更多的经销分店和代理分店。

实用信息

星级：★★

原产国：加拿大

购买渠道：从加拿大的20家经销商处，3家公司开设的商店（还有更多的商店在计划中）购买，于美国境内邮购。包装盒大小规格：各种各样。特色产品：40多种不同的夹心类型，在万圣节另外再增加20个品种，模塑的圣诞老人（Moulded Father Christmas）和其他各种形状的季节性产品。

所用零辅料：比利时的卡勒宝特公司的零辅料。

试味点评

巧克力都是模制外壳，里面装着经典的比利时奶油乳酪夹心。意大利吉香露巧克力（Tutti e Amaretto）的夹心是一种质地非常柔软、平滑的奶油乳酪，没有任何独特的风味。但是那巧克力外壳质地非常细腻。

朗姆酒杯形巧克力（The Rum Cup），一种有着黑色的外壳，里面是牛奶巧克力，醇厚浓郁。另一种属于杯状的巧克力，内部充满着香甜的黄色奶油乳酪夹心。

一种有着硬打过的果仁糖的威巧克力，底部还有糖层，绝对是令人感兴趣的。其他的巧克力品尝上去都差不多，但那种半流质的奶油乳酪制巧克力是我最不喜欢的，因为它们太甜。



卡米耶·布洛克 (Camille Bloch) 公司

地址：CH-2608 COLRETELARY · SWITZERLAND
电话：39 44 17 17 传真：39 44 10 36



卡米耶开始制作巧克力是在1929年，在伯尔尼 (Bern) 自己家里的厨房内进行，用的是现成的考维曲。同年，发生了华尔街股票市场崩溃 (Wall Street Crash) 事件，标志着世界范围内的经济萧条的开始。4年以后，布洛克已经开始以可可豆为原料制作巧克力，面对众多来自巧克力行业的老“先锋”的竞争，到现在他已经稳固地站住了脚跟。在第二次世界大战期间，原材料十分匮乏，尤其是可可豆非常紧缺。因此，卡米耶·布洛克从土耳其和西班牙引进杏仁和榛果，想方设法研制了一种新产品——拉古撒 (Ragusa) 巧克力。这一产品是现在的招牌产品托里诺 (Torino) 巧克力块的前身。这种著名的产品是用果仁糖制作的。

后来，卡米耶·布洛克的儿子接管了生意。尽管如此，卡米耶·布洛克一直参与着企业的运营，直到80岁那年去世。如今，这个公司每天的巧克力的产量为15吨，是瑞士排名第四的巧克力制造商。尽管他们的生产规模很大，公司仍然以卡米耶·布洛克的经营理念来运行。公司给所属200个员工提供了很多的福利条件，包括宿舍、保健、旅店津贴和内部杂志等。但是，卡米耶·布洛克的目标不是使公司成为一个跨国公司，他希望企业不要太大，这样才能保证每天的质素控制，并时刻与顾客和市场保持密切接触——这种姿态在如今确实让人感觉耳目一新！

实用信息

星级：★★

原产国：瑞士

购买渠道：在欧洲、北美洲和东南亚都可买到

包装盒大小规格：125克、250克、500克

特色产品：在试味点评中筛选过的产品。季节性产品有覆盆白兰地酒心 (Kirsch) 巧克力、特拉伏勒布利特 (Truffe Buchetta) 巧克力和拉古萨周年纪念 (Ragusa Jubilee) 巧克力

所需准备：自己制作

试味点评

我品尝的巧克力非常新鲜，平滑光泽，比我预期的要美味得多。在口中，它们呈现一种很浓郁的、可能是人工制造的香草香气，并且入口即化，让人回忆起以前比利牛斯 (Pyrenean) 山脉地区的巧克力。

产品中有一种品质上乘的松脆的果仁糖巧克力，内部伴有新鲜烤制的榛果。一些硬甜的小小的姜色巧克力 (Neapolitans)，有多种不同的风味，有咖啡 (Cafe) 巧克力、托里诺 (Torino) 巧克力、扎比特 (Zabatter) 巧克力、克拉克·克拉克 (Cric Crac) 巧克力，以及没有糖外壳的酒心巧克力。



松露巧克力糖和以白兰地酒心用核桃仁包裹的

海恩曼果子屋 (Confiserie Heinemann) 公司

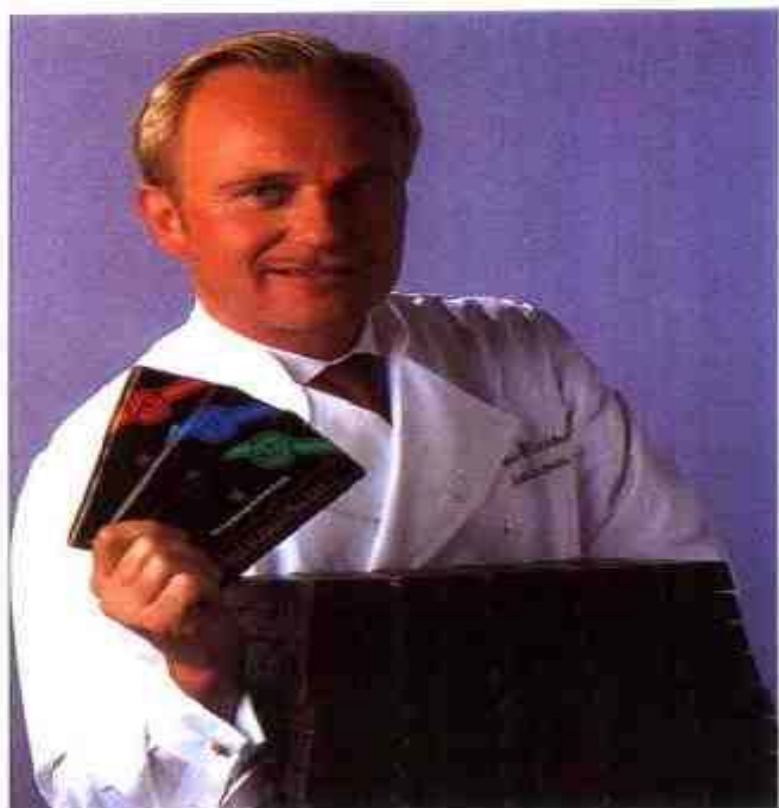
地址：KREFELDER STRASSE 645 · 41066 MÜNCHEN GLADBACH GERMANY
电话：2161 6930



小镇穆淳-格兰德巴克 (München-Gladbach) 最出名的可能要数它的足球队。但在1932年，它也见证了康迪托瑞 (konditorei) ——一家以经营法式蛋糕和糖果为主的咖啡作坊的开张。它是由赫尔曼·海恩曼 (Hermann Heinemann) 创建的，一开始生意很难做，公司发展很慢。在第二次世界大战期间，公司几乎处于停滞状态。但1953年，海恩曼开始自己制作巧克力。这一步他们取得了巨大的成功。到1966年，他已在4个城市拥有6家店铺。很显然，为了满足这些店铺日益增长的需求，有必要建立一条大型的现代化生产线。

随着海恩曼年龄的增大，他的两个儿子加入了家族企业。但不幸的是，他的一个儿子本特·海恩曼 (Bernd Heinemann) 在1992年过早地离开了人世。如今，另一个儿子海因茨·里查德·海恩曼 (Heinz Richard Heinemann) 身兼数职。他不仅是公司强有力的董事长，拥有11家店铺，同时也是首席巧克力工艺师和世界瑞莱斯甜品协会的会员。海因茨·里查德学习巧克力制作艺术花了十年以上的时间。





首席巧克力工艺师海因茨·里查德·包恩曼

实用信息

星级：★★

原产国：德国

购买渠道：德国境内的11家商店，世界各地邮购

包装盒大小规格：各种各样

特色产品：有60多种巧克力产品，都是每天新鲜制作的。包括橘子型、可可型、杏仁型、核桃型、樱桃酒型、牛轧糖型和松脆型。季节性品种有不同服饰的圣诞老人形象巧克力，情人节心形巧克力，复活节巧克力蛋，花香型巧克力，小丑、动物和其他有趣的形状的巧克力

所用考维曲：自己制作

试味点评

一种特别的香槟特拉伏勒巧克力出人意料地在外面撒上糖霜，在牛奶巧克力外壳下，夹心分成两半：一半是充满酒味的清淡易融的奶油乳酪，一半是牛奶伽纳彻巧克力。

一种方形的经过预先压模的杯形巧克力里面填满了黄油般液态焦糖，顶部饰有杏仁松脆巧克力，看上去很像工业化产品。但风味极佳，尤其投合那些喜爱焦糖和牛奶巧克力风味的人。

带有白色条纹的牛奶特拉伏勒巧克力，有着很强烈的橘子酒味道，就像柯纳克白兰地酒(Cognac)特拉伏勒巧克力一样，缺少细微的区别。

古巴 (Cuba) 公司

地址 12100 CUNEO · PIAZZA EUROPA 14 · ITALY
电话 : (0171) 26 42 45 传真 : (0171) 26 40 08



这个家族经营的公司已经进入第三代，最初是由皮特罗·卡西诺 (Pietro Cussino) 创办的。皮特罗生于1917年。他的9个孩子中有一个名叫古巴。推测起来，公司的名字“古巴”指的是公司制作的类似雪茄形的巧克力。这个公司被意大利胃肠协会 (Italian Coeliac Association) 授予产品的纯度和质素保证奖励。



实用信息

星级：★

原产国：意大利

购买渠道：希腊，澳大利亚，南美洲，德国，法国和英国都能买到

包装盒大小规格：各种各样

特色产品：吉安杜佳巧克力；特拉伏勒巧克力；皮斯塔秋 (Pistacchio) 巧克力——一种用杏仁和开心果制作的巧克力；克劳肯提诺 (Crocantino) 巧克力；各种叶型或花型巧克力；橘子皮巧克力

所用考维曲：内部自己制作，所用的可可豆来自瓜亚基尔 (厄瓜多尔)、委内瑞拉和加纳。

德瑞梅斯特 (Dreimeister) 公司

地址 WESTSTRASSE 47-49-D-59457 WERL · WESTONNEN · GERMANY

电话 · 29 22 8 20 45 传真 29 22 8 52 52



德瑞梅斯特公司1953年由现任的首席巧克力工艺师汉斯·威廉·斯克劳德 (Hans Wilhelm Schroder) 的父亲创办。那时称为斯克劳德咖啡馆，紧靠着朝圣圣地沃尔 (Werl) 镇的教堂。公司名称“德瑞梅斯特”是在1973年改过来的。1988年在一个经过改头换面的乳品厂的基础上，建立了一个大型生产基地。他们引以为自豪的是，尽管产量很大，公司仍然只用高品质的新鲜原料。当产品到达顾客手中，不会超过7天。

实用信息

星级：★★

原产国：德国

购买渠道：宾馆、酒店、专卖食品店、航空公司和邮购

包装盒大小规格：各种各样

特色产品：特拉伏勒巧克力、季节性产品——圣诞树巧克力和圣诞星型巧克力

所用考维曲：

卡勒宝特公司和可可·巴里公司的产品

高迪瓦 (Godiva) 公司

地址 · RUE DE L'ARMISTICE 5 · B 1080 BRUSSELS · BELGIUM
电话 (LONDON) 0171-495 2845 传真 0171-409 0963



对于全世界的人来说，高迪瓦公司代表了价廉物美的优质巧克力。在美国，他们的巧克力尤其受欢迎。这个庞大的巧克力王国是德瑞普斯 (Draps) 家族于1929年建立的，1966年，公司被坎贝尔的汤料公



高迪瓦公司的巧克力精产品

司 (Campbell's Soup) 收购，现已发展成为一个工业巨头，在全世界各地有1400个分公司。巧克力由两家工厂生产：一家在比利时，产品主要供应欧洲市场；另一家在宾夕法尼亚州，所生产的巧克力主要针对美国市场。根据市场的不同需要，产品配方也作了相应的改变。

实用信息

星级：★

原产国：比利时

购买渠道：从世界各地邮购

包装盒大小规格：226克到907克不等，还有达到1.81千克的豪华礼盒装

特色产品：“所有的品种都很特殊——尤其是比利时果仁糖巧克力”。它们有“布兰奇夫人 (Dame Blanche)”巧克力、奥坦特 (Autant) 巧克力、特拉伏勒苦 (Truffle Amere) 巧克力、樱桃干 (Cerisette) 巧克力、柯尔·德·布鲁塞尔之心 (Coeur de Bruxelles) 巧克力、牛奶巧克力、黑巧克力、优质香檳特拉伏勒巧克力、瀑布型巧克力 (Cascade)、方型高迪瓦 (Carre Godiva) 巧克力和优质葡萄干香檳巧克力。季节性产品有熊巧克力、小块 (Bouchettes) 巧克力、小型和大型的圆木型巧克力、特殊形状的带有橘子果仁糖的栗子和胡桃巧克力

所用考维曲：牛奶型、白考维曲和黑考维曲等品种，用高迪瓦公司自己的专利配方生产

试味点评

我所品尝的巧克力来自比利时工厂。它们的体积很大，做工精细，包装精致简单。优质的黑巧克力、牛奶巧克力和白巧克力里面包着的夹心很甜。在成分表上列出植物油，天然或人工香精的成分。

我品尝了一种心形黑巧克力，有着很厚的外壳，里面是果仁糖夹心；还有一种外面撒有可可的特拉伏勒巧克力，可能经过了双重浸涂，带点香草朗姆酒的牛奶香，对我来说，口味太甜。

另一种表面撒有粉末的特拉伏勒巧克力，第一层是外层巧克力，然后是一层牛奶巧克力层，最里面是滑润的牛奶特拉伏勒巧克力；圆形的牛奶巧克力，在顶部饰有一片管状的黑巧克力叶子，有着柔软的焦糖夹心，带点咖啡的味道。

一种白色的青蛙形巧克力，外壳撒有一团团的坚果，里面是搅打的淡色的颗粒状的果仁糖夹心，吃上去有脆糖粒的感觉，但我发现还是太甜。

萨克宾馆 (Hotel Sacher)

地址：HOTEL SACHER VIENNA A-1010 WIEN · PHILHARMONIKERSTRASSE 4
AUSTRIA

电话：(1)51456 传真：(1)51457



所有巧克力蛋糕中，最有名的当属萨克大蛋糕 (the Sachertorte) 了。它是由一位16岁的厨房里的男孩弗朗兹·萨克 (Franz Sacher) 在1832年发明的。当时他还只是个学徒。年轻的萨克继续带着他神秘的配方留在埃斯特哈齐公邸 (Esterhazy Palace) 工作。在他30岁的时候，他的蛋糕非常紧俏，他也身价倍增。在发了一笔小财之后，萨克回到了他的祖籍维也纳，在圣斯蒂芬大教堂 (St. Stephen's Cathedral) 后面开了一个熟食店。

开办著名的萨克宾馆的是萨克的儿子。100多年以来，尽管经历了无数的新面孔，它仍然矗立在现在的位置，巍然不动。

实用信息

星级：★★

原产国：奥地利

购买渠道：从萨克宾馆，或从世界各地邮购

包装盒大小规格：变动的

特色产品：萨克大蛋糕

所用考维曲：高度机密

约瑟夫·施密特 (Joseph Schmidt) 糖果公司

地址 3489 16TH STREET · SAN FRANCISCO CA 94114

电话：(415) 861 8682 传真：(415) 861 3923



公司的第一家店铺是由约瑟夫·施密特和奥德丽·赖安 (Audrey Ryan) 于1983年创办的，如今发展势头极其迅猛，生产不得不搬到一处更大的场所。公司雇佣了150个员工，主要是女工。采取这一策略看上去似乎是有点性别歧视，其实并非如此。其原因纯粹是出于生物学上的考虑：女人的手天生就比男人冷，而在巧克力制作过程中，仅仅是1℃或2℃的温度变动都非常关键。所有这些特拉伏勒巧克力的装饰工作都要用手工操作。约瑟夫·施密特公司的巧克力看上去非常吸引人，可能是我所见到的产品中最大胆新奇的，但从不过分。奥德丽·赖安负责设计和开发包装，同时还执行一些工厂建筑方面的事务。

首席巧克力工艺师约瑟夫·施密特生于1939年，父母都是奥地利人。他从小在巴勒斯坦长大。施密特从来不认为自己是以色列人，相反，在他身上，汲取更多的是来自奥地利祖先的灵感，以及奥地利卓越的蛋糕和巧克力制作的古老传统。施密特没有经历正规的巧克力学徒训练，一开始只是接受了面包师的培训。施密特不愿按部就班先从做首席巧克力工艺师的徒弟开始。“我不想按





与约瑟夫·施密特标记的特拉伏勒巧克力
精选品

照传统的做法，先跟从大师学艺——在欧洲，每个人都先从向师傅学习开始，追随师傅就像信奉圣经一般。我喜欢打破传统。这也非常有趣。巧克力是食品行业非常有意思的材料。它能迅速软化，当你摆弄它的时候，几分钟后它又会硬得像块石头。我可以想像很多有创造力的人就是因为这个原因而热衷于此道的。但我一度感到非常失望，因为巧克力工业非常非常守旧。瑞士和巴黎或其他一些地方的糖果年年都是同样的味道、同样的形状，没有丝毫创新。”对于他的工作，他投入了极大的热情，经常一天工作16和18个小时。从来不拒绝任



实用信息

星级：★★★

原产国：美国

购买渠道：从旧金山的商店中购买，或者从美国境内的奈曼·马居斯 (Neiman Marcus) 公司、马西斯 (Macy's) 公司、诺德斯特罗姆 (Nordstrom) 公司、纽约市第五街的塞克斯 (Saks Fifth Avenue) 公司、威廉姆的索诺马 (William's Sonoma) 公司购买。国内市场上的邮购一季一次。伦敦的哈罗斯 (Harrods) 公司也可买到

包装盒大小规格：各种各样

特色产品：情人节，复活节，母亲节，父亲节，秋季，感恩节和圣诞节等节日产品。特殊的委托定制包括：南非黑人政治领袖纳尔逊·曼德拉的一只白鸽，为菲利普王子所做的一只大熊猫，南茜·里根委托定制的送给里根总统的结婚纪念礼物，为法国大使制作的埃菲尔铁塔，为戈尔巴乔夫 (Mikhail Gorbachev) 制作的一件礼物

所用考维曲：来自比利时的卡勒宝特公司的产品

何定制的委托单。他相信挑战有灵感。施密特喜好夜间活动，这听起来像是天方夜谭。除了他的合作伙伴奥德丽·赖安，没有人看到过他是如何创作出白天在店



铺摆出来的那些巧克力作品的。在每个人都离开房子以后，约瑟夫开始工作，用他灵敏的听觉品尝各种五颜六色的巧克力，并精雕细琢出各种造型的杰作，这些作品可与意大利艺术家米开朗基罗 (michelangelo)、法国雕塑家罗丹 (Rodine) 和法国艺术家马蒂斯 (Matisse) 等大帅的作品相媲美。他的作品范围很广，从优美精致的微型缩图到巨大的雕塑作品，应有尽有，其中包括一个完美的按比例缩小的旧金山空中缆车模型，有三英尺高，上面每个微小的细节都用巧克力精心雕琢出来。这是在英国女王伊丽莎白二世访问旧金山的时候，受人委托为她制作的。



试味点评

斯里克 (Slicks) 巧克力，一种薄型表面亮泽的圆盘状巧克力，做工非常精细优美，上面涂着各种颜色的装饰。橘子斯里克巧克力是白巧克力，是有着强烈橘子风味的黄油伽纳彻巧克力。另一种很出色的产品是带有焦糖夹心的牛奶巧克力，巧克力很脆，里面的夹心松软细滑，风味调配极其均衡。所用的考维曲质素非常好，没有人工香料。

施密特的蘑菇型白巧克力做得非常好，不是太甜，也不油腻。里面的夹心是一种黑色的非常细滑的特拉伏勒巧克力，有点意大利苦杏仁酒的味道。

施密特不相信加入一些非食用型的质地辅助剂能对巧克力有帮助。他视巧克力为一种创作的原材料，因为它在几分钟内就能变硬，可以放置几年，而且最精彩的是，它可以食用。施密特永远都是一个如饥似渴的艺术家。他对创新的风格追求使他发现了许多新的制作技巧，现在正在申请专利。施密特不用调温设备，相反他只选择了一系列塑料桶、一个老旧的糕点炉和一盏守夜灯，来制作他的产品。正如他所说的：“当我把我的手指伸进这么多的巧克力中，我想它们已经进入了我的血液。”在他身上，另一个可喜的品质是他从不把自己当回事，他在乎的只是他的创作：“这确实非常令人激动。我爱这项工作。当你充满兴趣的时候，它能表现出来。”事实上，他的作品正是如此，把他对巧克力的热爱都表现得一览无遗。

喷泉巧克力 (La Fontaine Au Chocolat) 公司

地址 101 & 210 RUE SAINT HONORÉ · 75001 PARIS

电话 (1) 42 44 11 66 / (1) 42 33 09 09 传真 (1) 42 44 11 60



克 鲁泽尔 (Cluizel) 家族拥有两家商店。第一家商店位于圣奥洛郝大街 (Rue Saint Honore)，由米歇尔·克鲁泽尔 (Michel Cluizel) 在1987年创建，素以它的巧克力产品“喷泉” (fountain) ——一种有“层铜色叠泉的瀑布巧克力而出名。这个商店是克鲁泽尔巧克力产品的一个陈列场所，它展示的是以小型工业规模生产的产品，产品销售遍布整个法国。

公司于1947年正式成立于诺曼底的丹姆维尔 (Damville)。当时退休的糕点厨师马克·克鲁泽尔 (Marc Cluizel) 把洗衣间改装成一个巧克力制造场所。紧接下来的一年，他14岁的儿子米歇尔·克鲁泽尔加入进来，成为他的第一个

实用信息

星级：★★

原产国：法国

购买渠道：到处都有，也可以从各分店购买，或通过邮购

包装盒大小规格：285克，400克，570克，800克，1.1千克，2.1千克

特色产品：巧克力块，里面装满季节性促销商品的各款秋季礼盒

所用考维曲：用来自委内瑞拉、厄瓜多尔、巴西、哥伦比亚、加纳、象牙海岸以及爪哇的可可豆自己制作



米歇尔·克鲁泽尔公司的72%可可固形物含量的巧克力块

试味点评

毫无疑问，到目前为止，最有意思也是最成功的产品当属果仁糖圣洛克(Saint-Roch)巧克力——一种松脆的果仁糖巧克力。意想不到的嚼起来嘎吱嘎吱作响的品质，来自于经过烘烤但未经过精炼的可可豆碎片。风味和质地都很独特——我想并不是每个人都曾嚼过烤可可豆，但那确实是一种让人难忘的经历。

还有一种用淡棕色的盒子包装精美的巧克力，用很多银色的叶片做成生动的、闪闪发光的、银白色的帕勒特巧克力，里面装的夹心是有点苦味但质地细滑的、似黄油般的伽纳彻巧克力：一种用绿色锡箔包装的产品是用渣酿白兰地酒(Marc,一种用葡萄制作的白酒)中浸泡过的葡萄制成的，有着很苦的巧克力味。

我还品尝了一种带有用朗姆酒浸制的葡萄干的牛奶伽纳彻巧克力，风味非常好：一种包着醇厚的

苦巧克力的香甜酥松的果仁糖：巴西帕勒特可可(the Palet Cacao de Bresil)巧克力——一种清淡的果浆软糖伽纳彻巧克力，结束时留在口腔的是烧焦的可可味；爪哇帕勒特可可(Palet Cacao de Java)巧克力——一种搅打过的黄油特拉伏勒巧克力，有着浓郁的巧克力风味。

雇员。如今米歇尔·克鲁泽尔的两个女儿和两个儿子也参与了公司的运作。

这个公司也是在法国巧克力行业中仅存的几家独立的家族经营企业之一。它仍然是从可可豆开始制作自己的巧克力产品。其中最著名的可能要数它的99%可可固形物含量的巧克力块了，有不少狂热追随者。不过如今已很难区分优质的巧克力风味，因为可可豆都已经过非常强烈的烘烤。

布鲁耶尔巧克力 (Le Chocolatier Bruyere) 公司

地址：CHAUSEE DE BRUXELLES · 47 · B 6401 GOSSELIES · BELGIUM
电话：(71) 85 22 42 / 65 38 18 传真：(71) 85 33 38



作 为巧克力工艺师和法式蛋糕师，F.L.布鲁耶尔先生 (Monsieur F.L.Bruyere) 在1909年以前是做面包和糖果的。1910年他开始从事巧克力生意，做得非常好，直到1940年第二次世界大战在比利时爆发。布鲁耶尔先生死于1944年，留下两个女儿，嫁给了E·考勒特和A·考勒特 (E and A Collet) 两兄弟。那时，他们不得不在是进行大规模生产巧克力块，还是制作手工工艺型巧克力之间进行选择。最后他们选择了后者。经过数年的发展，如今他们生产的高质素的手工型巧克力已经打进国内国际市场。

首席巧克力工艺师是52岁的让-玛丽·博迪 (Jean-Marie Poty)，他售出了自己的商店，成为这个公司全面负责生产和人事的主管。

实用信息

星级：★

原产国：比利时

购买渠道：从位于布鲁塞尔的高塞利斯 (Gosselies) 公司或巴黎、科隆、伦敦、纽约和东京的各分店购买

包装盒大小规格：各种盒装和罐装。有250克，500克，1千克

特色产品：三个系列的巧克力：经典 (Classic) 系列，声望 (Prestige) 系列和首席巧克力工艺师 (Maitre Chocolatier) 系列，还有各种特拉伏勒巧克力、酒心巧克力、杏仁蛋白软糖和涂抹巧克力

所用考维曲：卡勒宝特公司高品质的考维曲

林特-斯布隆里 (Lindt & Sprungli) 公司

地址 SEESTRASSE 204 · CH-8802 KILCHBERG · SWITZERLAND

电话 (1) 716 22 33 传真 (1) 715 39 85



林特是瑞士最古老的巧克力家族之一，它的创始人罗德尔夫·林特 (Rodolphe Lindt) (1855~1909) 发明了贝壳型精炼设备，对巧克力制作进行了彻底的革新。这种设备能使巧克力颗粒磨得非常精细，加入了可可脂后，就诞生了第一块巧克力块。另一个伟大的苏黎世巧克力家族——斯布隆里家族后来接管了林特工厂。当时约翰·罗德尔夫·斯布隆里 (Johann Rodolphe Sprungli) 离开他的兄长，来经营这个著名的巧克力商店。他们用一大笔钱，总共是1.5百万金法郎买断了商标和专利使用权；林特-斯布隆里公司就这样成立了。如今公司生产的巧克力品种丰富，有巧克力块、什锦巧克力、巧克力蛋和考维曲等，也有产品规格非常明确的特殊产品。

实用信息

星级：★★

原产国：瑞士

购买渠道：世界各地的专卖店、超市和免税商店购买

包装盒大小规格：各种各样

特色产品：大克鲁巧克力块 (Grand Cru bars)；林德圆锥型巧克力 (Lindor Comets)；林特薄型橘子巧克力 (Lindt Orange thins) 和复活节巧克力蛋

所用考维曲：他们自己制作，有各种独特创新的配方，选用的可可豆来自特立尼达岛、格林纳达和加纳



马塞特·德·梦塔吉思 (Mazet De Montargis) 公司

地址：PLACE MIRABEAU, MONTARGIS, FRANCE

电话：38 98 63 55



关于果仁糖的来历，有这样一个传说。据说它是在1671年一次偶然的厨房事件中产生的。当时，素有嗜好美食之称的普雷西斯·普拉兰 (Plessis Praslin) 公爵正不耐烦地等待着他的餐后甜点。说不上是幸运还是不幸，笨手笨脚的厨房小子把满满一碗杏仁打翻在地。恼怒的厨师打了他一记耳光，急中生智把一盘热的焦糖浇在杏仁上面来掩盖这个问题。公爵闻到一种非常美味的香气飘进餐厅，便要求品尝这种新的甜食。吃完后，他非常高兴，欣然以自己的名字“普拉兰 (Praslin)”命名。从那以后，这种美食经历了很多变化，但在马塞特·德·梦塔吉思公司独创的秘方制作的产品中，我们仍然能辨别出它的原始风味。当然，其他一些我们所知道的果仁糖巧克力在世界各地的巧克力市场上都能找到。

康菲塞瑞·杜·洛伊 (Confiserie du Roy) 公司，早在1647年就在梦塔吉思建立了，素以其“普拉兰”巧克力著称，在1902年被收购，公司名称改为马塞特·德·梦塔吉思。如今，在梦塔吉思和巴黎都设有商店。这个家族的第三代传人仍然拥有并经营着这些美丽、有历史意义的商店。



赫布兰家族特设巧克力店



高勿里杏仁糖巧克力

实用信息

星级：★★

原产地：法国

购买渠道：从罗敏吉恩公司的商店和巴黎的维克多·雨果116大街(116 Avenue Victor Hugo)购买

包装盒大小规格：各种各样
特色产品：除了在试味点评中描述的产品和一些季节性产品，包括复活节产品有手工制作的彩蛋，里面塞满了巧克力杏仁糖，惟妙惟肖的鹅鸭蛋(它们和牛海狗蛋)，是带有复杂雕刻精美外观的杏仁糖。他们也为情人节制作一些新奇的产品
所用糖来源：佩克巧克力公司的产品(78230 Le Pecq)；阿曼达考(American)公司的产品，72%可可含量，所用的可可豆来自南美洲和非洲；米尔克·艾克斯塔(Milk Extra)公司的产品，37%可可含量，所用可可豆来自非洲和印度尼西亚

试味点评

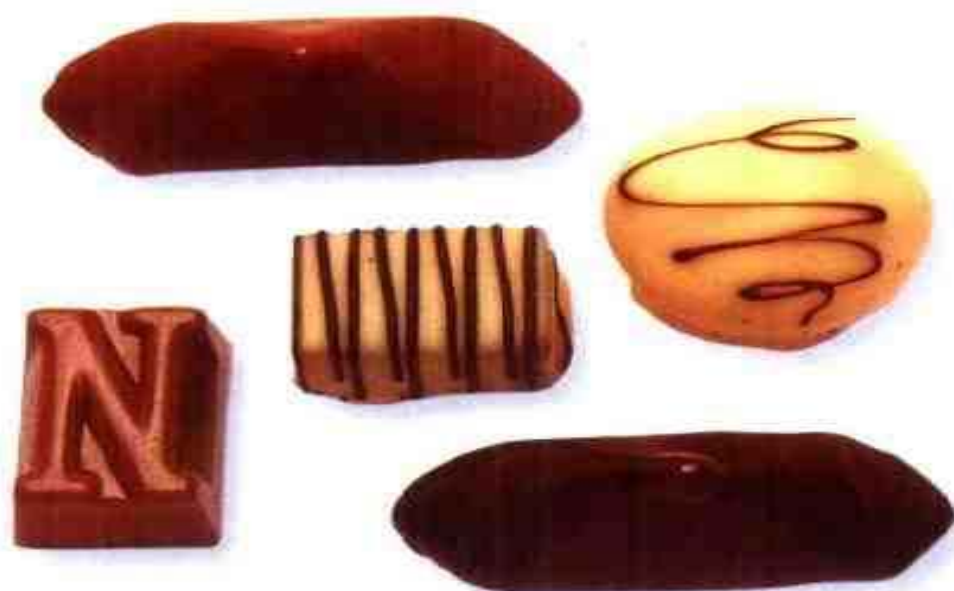
他们的特色产品包括一系列特设伏甜巧克力和巧克力制品，他们还生产果泥巧克力、杏仁糊巧克力和香草糖汁果子巧克力。他们的普教兰巧克力是外层有果糖的烤杏仁巧克力。

阿曼达考巧克力(Amandas)是薄皮巧克力和可可粉的杏仁牛轧糖；米拉博斯(Mirabos)是外层包有巧克力和可可层的糖果和橘子牛轧糖。

其他一些坚果类的品种有帕森斯(Passons)——外层有巧克力层的糖杏仁；露特(Lyette)——外层有巧克力层的糖榛果；绿梨糖所(Grelons)——糖榛果包在牛奶巧克力和糖中做成的产品；吉夫瑞特斯(Givrettes)——糖杏仁包在牛奶巧克力中。

纽豪斯 (Neuhaus) 公司

地址 POSTBOX 2 · B-1602 VLEZENBEEK · BELGIUM
电话: (2) 568 2211 传真: (2) 568 2207



毫 无疑问，纽豪斯公司是比利时最著名的巧克力制造商之一。它的起源要追溯到1857年。公司是由定居比利时的瑞士人让·纽豪斯 (Jean Neuhaus) 创办的。他声称他发明了“果仁糖”。纽豪斯同他的内弟一起开了他的第一家商店，事实上，这是一个药店。而当时，一些果汁软糖、甘草和巧克力方块是作为帮助消化的产品在药店出售的。在他内弟去世后，纽豪斯对其经营的巧克力业务进行了扩大，很快便赢得了声誉。人们认为他的产品质素上乘。有名的品种有果泥巧克力、香草巧克力、卡拉梅尔糖和“普拉兰”——一种不加巧克力的焦糖杏仁。1895年，开办了第一家专卖巧克力的名叫纽豪斯·吉玲 (Neuhaus-Jerrin) 的商店。这个商店一直是家族经营，并且一代代地传下去。直到1978年，它被收购，变成一个多国公司，公司名称为NV纽豪斯-蒙德斯 SA (Nv Neuhaus Mondosc SA)。



经常能在商店中看到瑞士巧克力店

实用信息

星级：★

原产地：比利时

购买渠道：从比利时的65家商店购买。在欧洲、美国、加拿大、日本、香港和澳大利亚都有商店。

包装是大小规格：各种各样。

特色产品：有卡普里诺(Caprice)巧克力、果冻(Tension)巧克力、蒙子(Manon)巧克力、特拉克勒巧克力、用新鲜奶油、酒制作的巧克力、以及65种果仁糖。

所用原材料：卡普里诺公司的产品。

试味点评

这些是大规模机械生产的巧克力产品，口感很甜，外形也比较大。在精品店中白巧克力比较多，其中有一种朗姆酒特拉克勒巧克力，里面是几层很甜的，但黄油一般的奶油层，黑色的糖面形外壳是用优质的黑巧克力做成的，上面标有“甜蜜糖”字样。

标有黄色“M”的产品有松露的坚果和一层果仁糖，一种细长的巧克力有一层松露和一种白色的香草型的蒙特利马(Montelmar)夹心，夹心是固态，是用打好的黄油糖霜制作的。一种白巧克力，有着“新鲜奶油”般的夹心，也非常甜。

普威里卡德 (Puyricard) 公司

地址：QUARTIER BEAUFORT · 13090 PUYRICARD · FRANCE

电话：42 93 11 21 传真：42 21 47 10



玛丽-安妮 (Marie-Anne) 和让-居伊·罗尔兰德斯 (Jean-Guy Roelandts) 出生在比利时，在1968年从比利时的刚果镇 (Congo) 来到法国普罗旺斯的普威里卡德村庄。当他们开始着手从事一项全新的行业，并且尝试改变当地人的美食习惯时，他们一家人除了在布鲁塞尔上过一次假日课程外，没有做过一次巧克力。当时巧克力仅仅是当地人美食传统的一个不起眼的边缘部分，他们只在圣诞节时才稍微吃上一些。玛丽-安妮负责制作巧克力，而让-居伊·罗尔兰德斯则担负起改变当地的普罗旺斯人的饮食口味的重任。大约27年以后，普威里卡德公司已经从当初那个仅仅是一个男人和一个女人组成的队伍，发展成一个拥有26个首席巧克力工艺师、70个全职员工（在圣诞节时增加到200个）的庞大的公司，在法国开有11家商店，现由罗尔兰德斯夫人管理。这个企业看来是要保持家族式的经营方式了，因为罗尔兰德斯的儿子和女儿已经加入了这一队伍。

尽管最初的制作背景来自于比利时的传统，玛丽-安妮·罗尔兰德斯对她的家乡制作巧克力时过分使用糖类和脂类，以及采用低劣的原材料持反对意见。尽管她所用的配方与比利时传统的配方很相似，但她的配方的最显著的特点是糖分含量低。她感觉这种对传统的突破造就了她的成功。在制作巧克力时，她从不使用经过延长





实用信息

星级：★★

原产国：法国

购买渠道：从法国的商店购买，或从世界各地网购

包装盒大小规格：小包装有250克到1千克。还有一些出口的特殊包装，出口纽约的有450克，内含36片；和出口洛杉矶的有750克，内含60片

特色产品：巧克力品种范围很广，总共有96个不同品种。大部分巧克力都是手工制模浇注成型，而不是涂衣成型的。任何锡箔包装也是手工进行的。两种普罗旺斯品种，它们是“色塞尼的钉子”（Clou de Cezanne）巧克力，在C字形的巧克力中包含着晶态的无花果和普罗旺斯的渣酿白兰地酒；“一次轻吻”，（Lou Poutounet）巧克力，在牛奶巧克力或黑巧克力中包含着清淡的榛果仁糖。主要为夏季设计的季节性产品是卡丽松（Calisson）糖（那时天气变得很热，巧克力销售势头减缓）。这是普罗旺斯地区富有代表性的甜食。它是用当地的杏仁、糖制水果（或冬

保质期处理的奶油、脱水黄油、防腐剂或冷冻的方法。她说：“我希望达到百分之百的质素。其他人可能对70%的质素就会感到高兴，一切都OK了。但我对那些一点也不感兴趣。”

瓜糖）与橘子皮、柠檬酱一起制成，呈扁平的椭圆形，顶部饰有一流的糖霜，下面衬有米纸

所用考维曲：由卡勒宝特公司专门制作。牛奶考维曲是用爪哇或马达加斯加的可可豆制作，而黑考维曲是用南美洲或中美洲的克里奥罗可可豆和特立尼塔日欧可可豆，再加上一点产自非洲的佛拉斯特罗可可豆制作而成

试味点评

在包装精美的盒子中，巧克力看起来华丽而富有光泽，形象很好。其中大部分巧克力的外壳是浇模成型的，经过香料的调味，夹心是一些很清淡的和流动的材料。除了糖分少的优点外，这些巧克力的优秀品质很大程度上来自于比利时的传统，在考维曲和馅料夹心方面尤其体现出这一点。巧克力的质地非常细滑。我品尝过非常滑润的，似黄油一般的珀勒特，得奥巧克力，一种心形的牛奶巧克力和焦糖型巧克力，杏仁蛋白软糖和果仁糖，所有的产品都很醇厚，风味浓郁，做工考究。

拉蒙·罗卡巧克力(Ramon Roca Chocolates) 公司

地址：MERCADERS · 6 17004 · GERONA · SPAIN

电话 (72) 203662 201736 传真 (72) 206337



这个大型的巧克力制造公司是由罗卡家族在1928年创建的。首席巧克力工艺师是拉蒙·罗卡·维纳尔斯(Ramon Roca Vinals)。他已经跟巧克力打了42年的交道，参加过巴黎、苏黎世、卡尔马(Kalmar)、里昂和布鲁塞尔等地举办的课程学习。凭借着高超的技艺，他在许多国际比赛中获过奖，展示了他用巧克力制作的精巧绝伦的作品。比如思想者(The Thinker)，高达1.6米，取材自法国雕塑家罗丹的作品；掷铁饼者(Discobolo)，高1.8米，取材于米伦的作品，还有一个高2.1米的自由女神像和一个与真人同样大小的克里斯托夫·哥伦布(Christopher Columbus)的雕像。

另一个首席巧克力工艺师是拉蒙·罗卡·米瑞勒斯(Ramon Roca Miralles)，他在巧克力制作上有15年的经验，曾在巴黎、日内瓦、苏黎世、里昂、罗马、卡尔马和布鲁塞尔等地学习过。在家族的巧克力艺术传统的影响下，他也用巧克力把12世纪的吉洛瓦大教堂(Girona Cathedral)再现成挂毯式作品(The Creation Tapestry)。还复制了一些著



用白巧克力和黑巧克力制成的国际跳棋棋盘

名画家如西班牙超现实主义画家达利(Dali)、西班牙画家毕加索(Picasso)、米罗(Miro)、法国艺术家图卢兹·劳特瑞克(Toulouse Lauterc)和荷兰画家梵高(Van Gogh)的绘画作品。



实用信息

星级：★

原产国：西班牙

购买渠道：从西班牙、日本、美国、英国、荷兰、德国和意大利开设的分店购买

包装盒大小规格：各种各样

特色产品：这个公司生产的巧克力产品新颖奇特、奇形怪状。包括设计构思巧妙、用白巧克力和黑巧克力做成的国际跳棋棋盘、西洋双陆棋盘、多米诺骨盘和国际象棋棋盘。他们的季节性产品是香草糖汁栗子

所用考维曲：黑考维曲，可可固形物含量为62%；牛奶考维曲，可可固形物含量为35%；白考维曲，可可固形物含量为32%

罗杰斯巧克力 (Rogers' Chocolates) 公司

地址 913 GOVERNMENT STREET · VICTORIA · BRITISH COLUMBIA · CANADA V8W 1X5

电话: (604) 384 7021 · (800) 663 2220 (邮购专用)

传真: (604) 384 5753



“糖果王”查尔斯·罗杰斯，在100年前起家，一开始是一名蔬菜水果零售商，同时也销售一些从旧金山进口的糖果。后来他发现供货来源不是十分可靠，就决定自己制作糖果。故事传说中他制作的糖果非常受欢迎，每天早晨店铺还没有开张，门外就排起了长长的等待购买的队伍，而在店铺后面的厨房里，罗杰斯只穿了一件红内衣，搅动着盛满原料的铜锅，忙着制作糖果。“糖果王”罗杰斯开发了一系列巧克力和糖果制品，以他的维多利亚奶油糖 (Victoria creams) 最为出名。他那创立于1903年的商店，至今保存得极为完好，古老的橱柜，倾斜的玻璃柜台，一个个都显得那么令人着迷。

罗杰斯去世后，他的妻子接管了生意，一直到19世纪20年代。从那以后，商店就换了好几个主人。在过去的10年里，企业在如今的业主领导下，营业额急剧增长，从原来的2家商店3家批发客户，发展到300家批发客户和25 000个邮购的顾客。其中，一部分巧克力仍然是在商店后面的厨房制作的，但绝大部分是在维多利亚市外面的工厂里制作的。公司引进了先进的机械化设备，如今已有50个雇员。

首席巧克力工艺师就是工厂经理布赖恩·伯伊楚克 (Brian Boychuk)。他在食品技术和微生物技术方面有着丰富的经验，并对各种巧克力的应用和性能进行过详尽广泛的研究。



实用信息

星级：★

原产国：加拿大

购买渠道：在加拿大有300多个销售网点，包括伊顿公司(Eaton's)和哈德逊-贝伊公司(Hudson Bay Company)购买。也可以从世界各地邮购，或通过E-mail订购。

包装盒大小规格：从180克到800克包装的奶油巧克力。

特色产品：维多利亚奶油巧克力，杏仁黑果巧克力，外涂巧克力的坚果、薄荷巧克力薄片(chocolate mint wafers)、黄油奶油糖果(butterscotch crunch)和方形黑巧巧克力(Empress squares)。情人节、母亲节、复活节和万圣节专做的季节性产品在维多利亚市的零售商店一般都有。所用糖纸画：维多利亚巧克力。

试味点评

我品尝了维多利亚奶油巧克力，这些产品看上去非常新鲜光滑，是手工制作的。这些做工精细的软糖巧克力有各种风味，包括朗姆酒型、坚果型、美洲山核桃和桃子型，外面还裹一层非常细滑的、上乘的白甜巧克力。

斯布隆里 (Sprüngli) 公司

地址：BAHNHOFSTRASSE 21 · 8022 ZÜRICH

电话 (1) 211 5777 传真 (1) 211 3435



请 别与林特-斯布隆里混淆，斯布隆里 (Sprüngli) 公司绝对是世界上最古老和最著名的巧克力公司。它是由戴维·斯布隆里 (David Sprüngli) 于1836年创办的，如今仍然由他的家族掌握经营，已经传到第六代。60岁的戴维·斯布隆里从寡妇瓦格尔 (Vogel) 手中得到了位于马特加塞 (Mattgasse) 的瓦格尔糖果店，这个店铺有着很古老的历史，从1720年开始就一直存在。他同他20岁的儿子鲁道夫一起，创办了斯布隆里糖果店。1859年，这个商店重新安置到帕拉德普拉兹 (Paradeplatz)，如今位于著名的商业购物区的中心地带。一直到1870年，由于巧克力生意越做越大，在帕拉德普拉兹店铺内狭小的制作室已经变得不再适用，因此生产车间搬到了沃德默勒 (Werdmühle)。

1892年，鲁道夫·斯布隆里把生意分成两部分，分别交给两个儿子管理。约翰·鲁道夫 (Johann Rudolf) 接管了巧克力工厂，就是人们所说的林特-斯布隆里公司，而戴维·罗伯特·斯布隆里则继续经营着帕拉德普拉兹的糖果生意。原有的建筑在1909年进行了翻修，并且在苏黎世开张了第一家茶坊。那时候，妇女如果不是在男性的陪伴下，一般

TOP-TEN-SPRÜNGLI

很少去别的地方。而斯布隆里对这种传统的惯例得以放宽作出了部分的贡献。它为苏黎世的妇女提供了一个绝好的去处，让她们可以有机会脱离家庭狭小的人际圈子，同朋友一起来品茶，吃巧克力。如今这个咖啡馆同从前一样依然深受欢迎，成为人们聚会的好地方。它仍然为大家提供了一个快乐的聚会之所，可以一面享受着巧克力蛋糕，一面交谈着热点话题。



斯布隆里公司一直坚持它的手工生产巧克力和蛋糕的传统，尽管如今已经调整，以适应大批量的生产，但对细节和原材料质素的关注依然是公司最重要的宗旨。他们只使用最好的、最新鲜的配料。他们著名的产品当大型特拉伏勒 (Truffles du Jour) 巧克力，是用新鲜的巧克力、奶油和黄油每天当天制作的，并承诺绝不超过24小时。由于在巧克力制作领域有着150多年积累下的专门技术，斯布隆里公司有一套非

常好的物流控制系统，他们很少有材料用完的情况发生，生产量过大也是很少见的。

对于不在苏黎世而在其他地方的那些对他们美味的糖果感兴趣的爱好者，斯布隆里公司也总是以最体贴的态度对待他们。他们承诺邮递到世界各地的巧克力在送出后24小时内送到。斯布隆里公司和联邦快递公司之间紧密的合作使这种承诺得以实现，从而也迅速扩大了贸易范围。

实用信息

星级：★★★

原产国：瑞士

购买渠道：苏黎世周边的11家分店提供当天派送服务，苏黎世机场的免税商店可以购买，世界其他地方由联邦快递公司提供隔天派送服务。
包装盒大小规格：各种各样
特色产品：当天的特拉伏勒 (Truffles du Jour) 巧克力，香槟特拉伏勒 (Champagne Truffle) 巧克力，椰子和特拉伏勒白巧克力 (Coconut and White Chocolate Truffles)，那些在试味点评中描述的产品和一系列酒心巧克力。季节性产品在圣诞节、复活节和情人节有售。

所用考维曲：林特-斯布隆里公司的产品

试味点评

所品尝的样品取自十大精选品 (Top Ten selection)，包括特拉伏勒巧克力、著名的三角形樱桃巧克力、液态焦糖夹心巧克力和坚果味十足的果仁糖巧克力。所有以瑞士巧克力为原型的巧克力制品都非常新鲜，质地细腻，香味不是太强烈，做工非常考究。

托拉斯(Torras) 公司

地址 CTRA GIRONA BARCELONA · KM 15 · 17844 CORNELLA DE TERRI ·
GIRONA · SPAIN

电话 · (972) 58 10 00 传真 (972) 58 09 39



托拉斯公司最著名的巧克力产品要数它的巧克拉塔·阿·拉·佩德瑞(Xocolata a la Pedra)或细磨巧克力(Stone ground chocolate)了。这是用肉桂和玉米粉做成的，颇有17世纪早期西班牙殖民时期的巧克力的风格，让人回忆起过去的岁月。包装简单但很漂亮，用褐色的纸包装。从这包装上，人们不会想到托拉斯公司是西班牙最大的巧克力制造商之一。尽管这些产品是在工业规模基础上生产的，其中一些产品仍保持了开拓者的精神、简单不张扬。而另一些产品是对最新时尚的冲击——绝对是创新性的，巧克力火锅就是一个明显的例子了。它装在一个陶制的小盘子里，上面用一个塑料盖子盖住。说明书上标示只要放在微波炉里加热融化即可食用——这个产品在市场上销售得十分红火。

公司是由德洛丽丝·托拉斯夫人(Senora Dolores Torras)创办于1890年。最初她每天生产100千克巧克力。1924年，公司被考斯塔家族收购。

托拉斯公司每天要接待40 000多个参观者，他们来自不同的行业，从儿童、学生到做生意的人。他们除了能参观整个生产工艺流程外，



巧克力饮料、巧克力块和巧克力火锅。

实用信息

星级：★

原产国：西班牙

购买渠道：西班牙各地

包装盒大小规格：变动的

特色产品：阿·拉·佩德瑞 (Xocolata a la Pedra) 巧克力，一种适于饮用的固体块巧克力；阿·拉·塔萨 (A la Tassa)，一种加糖适于饮用的粉状巧克力，内有玉米粉；巧克力火锅 (Fondue de Xocolata)；一系列巧克力块，包括一种考维曲。季节性产品是各种类型的突伦 (turrón) 巧克力。

所用考维曲：他们用不同可可豆混合配制，自行制作。

还能游览公司私立动物园所收养的动物！如今公司为桑斯 (Sans) 家族所拥有，已经开始出口一系列的新产品如巧克力火锅。

试味点评

阿·拉·佩德瑞巧克力，按照包装上的说明操作，可做成几杯味道浓厚芳香的巧克力饮品。热忱推荐！