



## 專用辭彙

- Cabossa** 可可樹的果實。  
(可可果莢)
- 可可** 所有巧克力與巧克力產品的重要成分。「可可」一詞包含熱帶可可樹、其果實以及可加工製成巧克力的種子（亦稱為可可豆）；學名為 *Theobroma Cacao*，在希臘文中的意思為「天神的食物」。
- 可可豆** 包在可可果莢 (cabossa) 中，四周長有果肉。可可豆放入集中處前，須先進行發酵與乾燥。
- 巧克力棒** 品味巧克力的經典方式。大小依產品與製造商而有所不同。
- 巧克力鈕釦或巧克  
力薄片** 小圓片狀的巧克力，易於融化且大量用於專業糕點中。
- 巧克力碎片** 小的巧克力碎片，用於裝飾蛋糕。
- 可可脂** 萃取自可可豆的植物油。
- 精煉** 此過程包括以介於 60°C 到 80°C 的溫度間，在稱為精煉機的大桶中，持續 12-24 小時混合與翻攪可可糊。能使可可糊乳化黏稠，並除去刺鼻氣味，提升其風味。
- Cremino** 擁有 3 層以上的單品巧克力。
- 數位溫度計** 為製作巧克力時的基本工具，係達到結晶化與手工調溫之必要精確溫度的重要工具。
- 乾燥** 為發酵後的下一道程序。經過乾燥步驟後，就會停止發酵，並減少可可豆中的水分含量。
- 發酵** 為採收後的第一個步驟。果肉會變成液狀，並與可可豆分離。
- 甘那許** 將切碎的巧克力與熱鮮奶油混合，直到巧克力完全融化後所製成的膏狀產品。
- Gianduja** 含有可可糊、可可脂、糖、牛奶與細榛果粒的巧克力。
- 糖漿** 由糖、焦糖或於雙重蒸鍋中融化的液態巧克力所製成的糖衣。
- 去殼或碾碎分離** 培炒後的下一道程序，係將可可豆與其外殼分離。
- 研磨** 此程序會將可可豆以熱滾筒連續碾磨，使可可豆中的油脂融化並製成可可膏：即巧可力漿。
- 鑄型** 為製作巧克力時，調溫後的下個步驟。將其他材料以不同比例加入可可膏中，包括可可脂、奶粉、糖，以製作出不同的巧克力種類（黑巧克力、牛奶巧克力或白巧克力）。

- 模型** 用於製作各種巧克力形狀與尺寸的工具，有硬式、軟式，以及塑膠或鋁製材質。
- Napolitain** 極小的巧克力棒或巧克力薄片，通常為獨立的方型包裝。
- 擠花袋** 尾端具有狹小開口的錐型袋子，有內部套環與各式擠花嘴可旋緊於套環上。具有多種用途，可用於裝飾蛋糕，以及將巧克力或膏狀餡料填入蛋糕模或蛋糕烤盤中。
- 刮刀** 用於抹平巧克力的鋼製用具。
- 小蛋糕紙杯** 以烘焙紙製成的小烤杯，多用於烘焙／裝小塊巧克力。
- 塑性巧克力** 以巧克力、葡萄糖與糖漿混合製成的可塑造混料，以塑造成各種外形，用於裝飾蛋糕與糕點。
- Praline** 為口感較軟，或外硬內軟的巧克力，有時會包入堅果。
- 焙炒** 緊接在乾燥後的階段。將可可豆以 98°C 到 120°C 的溫度（依選用的方法而定）進行焙炒，以利去殼。
- 調溫** 此過程會在不同溫度下進行，以使可可脂結晶變得穩定，得以製作成各種不同種類的糕點產品。調溫能讓巧克力表面變得有光澤，並預防因可可脂分離而形成的條紋。
- 工作檯** 通常以冰冷的材質製成，如大理石或鋼；在手工調溫過程中，可以冷卻巧克力。