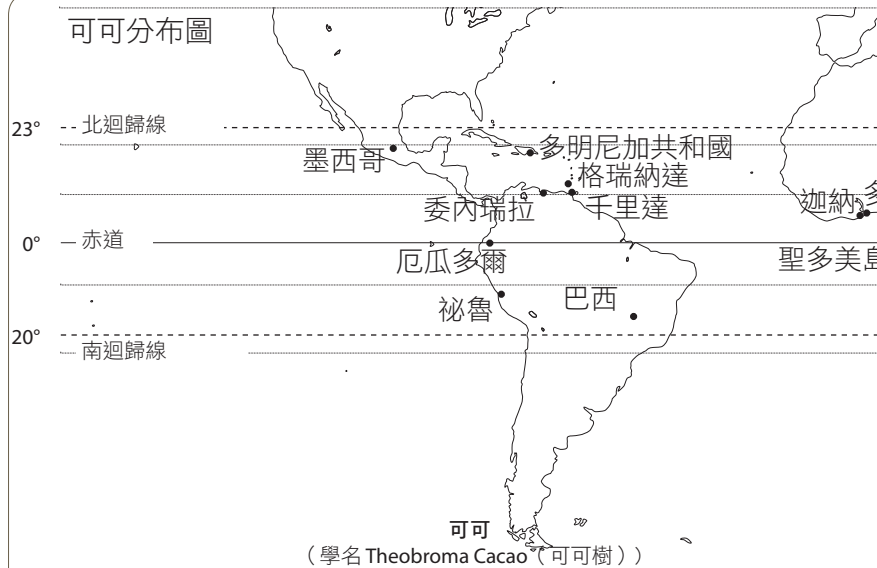


## 可可分布圖



可可僅能於北緯 23 度與南緯 20 度之間的區域生長，氣溫須介於 20°C 到 30°C 之間，會大量降雨、且濕度高於 80% 的氣候中成長。

### 品種

#### Criollo

栽種於中美洲，尤其是厄瓜多爾與委內瑞拉。

由於易受氣候條件影響，因此產量稀少，主要用於製作高級巧克力。此可可品種約占巧克力製品的 10%。

細緻並帶有香氣

#### Forastero

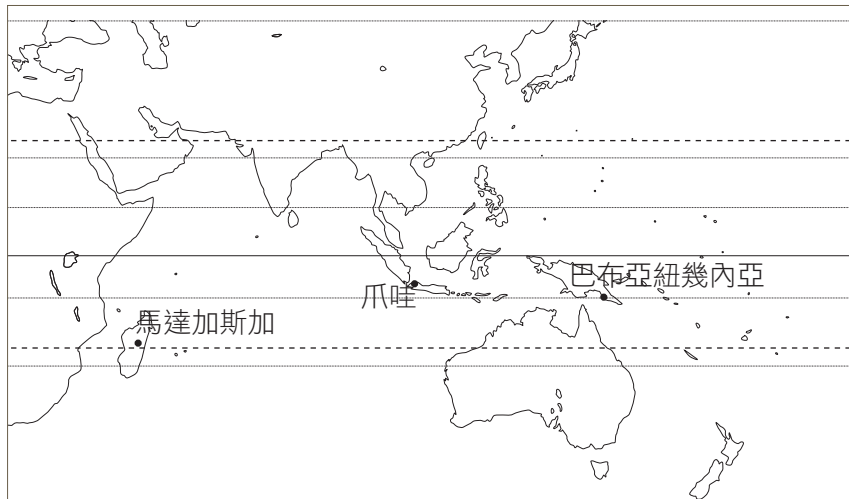
栽種範圍大，多栽種於巴西、非洲與東南亞。

相當耐寒，產量高，約占巧克力產品的 80%。

微苦。

#### Trinitario

為 Criollo 與 Forastero 的混合品種，栽種於亞馬遜流域，結合了兩種品種的最佳特色。



### 單一產地巧克力

#### 美國

**巴西**· 帶有些微煙燻香氣與酸度。

**厄瓜多爾**· 精緻風味，帶有花香以及熱帶水果與香草氣息。

**格瑞納達**· 高級、細緻，香醇濃郁。此款巧克力的特色在於多樣化的香氣韻味與精巧的清爽感。同時帶有辛香氣與花香。

**墨西哥**· 顏色深黑，風味濃郁。芳香、果味與近乎苦口的口感形成平衡。

**祕魯**· 強勁口感搭配適當的苦味、鮮明風味與果香，並帶有榛子味道。

**多明尼加共和國**· 芳香、順口、微苦，帶有明顯咖啡香氣。

**千里達**· 細膩的花香氣息、淡淡酸味與少許苦味。

**委內瑞拉**· 輕微苦味、濃郁，帶有類似葡萄的水果風味。

#### 非洲

**迦納**· 口感濃郁、順口與辛香。

**馬達加斯加**· 口感濃厚、細緻，帶有水果香氣與些許甘草味。

**聖多美島**· 不過於甜膩，口感芳香、強烈。

**多哥**· 口感香醇濃郁、順口，帶有芳香與水果香氣，且甜味、苦味與酸味彼此完美調和。

#### 亞洲

**爪哇**· 苦口且帶果味，充滿芳香氣息與多層次風味。

#### 大洋洲

**巴布亞紐幾內亞**· 極為苦口，帶有細微水果芳香與淡淡青草香氣。

## 專用辭彙

<b>Cabossa</b> (可可果莢)	可可樹的果實。
<b>可可</b>	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 <i>Theobroma Cacao</i> ，在希臘文中的意思為「天神的食物」。
<b>可可豆</b>	包在可可果莢 ( <i>cabossa</i> ) 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。
<b>巧克力棒</b>	品味巧克力的經典方式。大小依產品與製造商而有所不同。
<b>巧克力鈕釦或巧克力薄片</b>	小圓片狀的巧克力，易於融化且大量用於專業糕點中。
<b>巧克力碎片</b>	小的巧克力碎片，用於裝飾蛋糕。
<b>可可脂</b>	萃取自可可豆的植物油。
<b>精煉</b>	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。
<b>Cremino</b>	擁有 3 層以上的單品巧克力。
<b>數位溫度計</b>	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。
<b>乾燥</b>	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。
<b>發酵</b>	為採收後的第一個步驟。果肉會變成液狀，並與可可豆分離。
<b>甘那許</b>	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。
<b>Gianduja</b>	含有可可糊、可可脂、糖、牛奶與細榛果粒的巧克力。
<b>糖漿</b>	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。
<b>去殼或碾碎分離</b>	焙炒後的下一道程序，係將可可豆與其外殼分離。
<b>研磨</b>	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。
<b>鑄型</b>	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。