

## 巧克力與…

以下將談論搭配純巧克力（而非巧克力甜點）的佐配飲品。要找出能夠完美搭配巧克力甜點的佐配飲品，必須同時分析食譜與巧克力中的所有成分。

利用葡萄酒或蒸餾酒搭配巧克力，以帶出巧克力的芳香特性，實為一段有趣的過程，特別是隨著時間演變而發展出越來越多樣化的產品。

根據調和或對比的基本原則，選擇以葡萄酒或蒸餾酒搭配巧克力。香醇濃郁的巧克力（可可膏多於 55%）可搭配具有相同結構的葡萄酒或蒸餾酒（調和原則）；若巧克力微苦，可搭配細緻、順口的飲品（對比原則）。於香氣方面，請務必遵循調和原則：風味與香氣較為複雜多變的巧克力，通常可搭配具有相同結構的葡萄酒或蒸餾酒。

雖然烈酒是最常見的佐配飲品，但並非唯一的佐配飲品：一些酒精濃度較高（14-16% ABV），以及具有獨特釀造特色的不甜紅酒，皆為品味巧克力時的完美組合。

即使是啤酒，亦為絕佳的搭配飲品：近幾年來，製造商推出越來越多獨特的啤酒種類—這些風味複雜、酒精濃度高達 13.5%，以及於瓶中再發酵（和香檳相同）等特色的啤酒，亦形成一些有趣的搭配組合。

最後，由於一天當中的任何時刻都能品嚐巧克力，因此亦可搭配茶類及咖啡。亦適用以下的調和與對比原則：若為香醇濃郁的巧克力，最好能搭配具有鮮明與辛香料風味的茶類（如印度紅茶）或咖啡，或具備濃厚鮮明與獨特風味的亞洲、非洲品種。

部分最佳佐配飲品包括：

*Banyuls* 甜酒  
巴羅洛葡萄酒  
干邑白蘭地  
*Marsala Vergine*  
年份波特酒  
蘭姆酒  
雪莉酒  
威士忌

## 食譜

## Pralina Moleskine

## 材料

200 公克（7.05 盎司）鮮奶油

500 公克（17.64 盎司）單一出產地黑巧克力（鈕釦狀）

40 公克（1.41 盎司）奶油

30 公克（1.06 盎司）葡萄糖

可可粉

辛香料：從大溪地香草豆莢、豆蔻、肉桂、沙勞越黑胡椒、墨西哥辣椒中擇一（請見下方備註）

## 製作方法

將鮮奶油放入平底深鍋中，開中火；待鮮奶油煮沸後，再以極細濾網濾除辛香料。

於調理碗中放入 400 公克的巧克力，加入奶油、葡萄糖與鮮奶油，並攪拌至均勻。

將混料倒入平盤中，再放入冷藏室中冷卻一晚。

取出一些混料（12-15 公克），於手掌心內捏搓成一些小圓球。再次靜置於冷藏室中 30 分鐘備用。

同時，將其餘的巧克力放入調理碗中，並於雙重蒸鍋中融化巧克力（溫度不可超過 32°C）；於盤中放入一些可可粉。

先將巧克力圓球於融化的巧克力液體中滾動，再於可可粉上滾動。

## 盤飾

## 註

1 根大溪地香草豆莢、縱切對半（留置於冰鮮奶油中浸泡 48 小時）  
5 顆豆蔻，切碎（留置於冰鮮奶油中浸泡 24 小時）  
1/2 根肉桂棒（留置於冰鮮奶油中浸泡 48 小時）  
10 顆沙勞越黑胡椒果實，研磨成粉末（留置於冰鮮奶油中浸泡 48 小時）  
5 公克墨西哥辣椒（於煮沸前加入鮮奶油中）

## 難度



## 製作份數

約可完成 40 顆 *pralines*

## 調理時間



## 特殊用具



極細濾網  
溫度計

## 料理

## 時間



1 晚（混料）  
+ 30 分鐘  
（巧克力圓球）



其他

## 佐配飲品



## 評分



難度



製作份數



調理時間



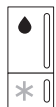
1 小時+冷藏時間

特殊用具

溫度計  
擠花袋

料理

時間



2 小時

其他

佐配飲品



評分



食譜

## 巧克力慕斯

材料

150 公克 (5.29 盎司) 黑巧克力 (切碎或使用片狀)

300 公克 (10.58 盎司) 打發的鮮奶油

1 小杯黑可可粉

製作方法

將巧克力放入調理碗中，並以 45°C 於雙重蒸鍋中融化巧克力。

在另一個調理碗內打發奶油，並混入已融化的巧克力中，輕輕攪拌，讓所有材料均勻混合。

將巧克力慕斯放入擠花袋中，擠入所選的裝盤中，放入冰箱中約冷藏 2 小時。

盤飾

在慕斯上撒上可可粉。

註

食譜

## 巧克力塔佐糖漬薑塊

材料

巧克力脆皮餡餅 (請見 60 頁)

巧克力鮮奶油 (請見 60 頁)

製作方法

以桿麵棍將麵團桿平，將厚度約桿為 3 公釐。為蛋糕烤盤 (直徑 22-24 公分) 塗抹奶油，將派皮平鋪在烤盤底部。(留下一些派皮以裝飾派塔)

將巧克力鮮奶油放入蛋糕烤盤中，利用湯匙將表面抹平。

接著，裝飾派塔：利用剩下的派皮製作一些長條 (1 公分寬)，並一條接一條地擺在派塔上。將更多長條交叉擺放，完成「網狀格紋」。

將烤箱預熱至 180°C。將派塔烤 35 分鐘，待靜置放涼後，再輕輕地將蛋糕脫模。

盤飾

註

難度



製作份數



調理時間



待材料準備完成：  
20 分鐘+烘烤  
時間

特殊用具



桿麵棍

料理

時間

35'  
(180°C)

其他

佐配飲品



評分



製作正確數量的巧克力塔佐糖漬薑塊食譜，請見 59 頁。

## 食譜

## 巧克力脆皮餡餅

## 難度



## 調理時間



25分鐘  
+4小時冷藏時間

## 材料

150 克 (5.29 盎司) 奶油  
150 克 (5.29 盎司) 細砂糖  
3 顆蛋  
275 公克 (9.7 盎司) 麵粉  
25 公克 (0.88 盎司) 可可粉  
2.5 公克 (0.09 盎司) 鹽  
7 公克 (0.25 盎司) 發粉  
3 公克 (0.11 盎司) 香草粉

## 製作方法

混合奶油與糖，再加入蛋與其他材料。  
將完成的混料於冰箱中冷藏數小時。

## 註

## 食譜

## 巧克力鮮奶油

## 難度



## 調理時間



5'

## 材料

300 公克 (10.58 盎司) 卡士達醬 (請見 61 頁)  
300 公克 (10.58 盎司) 甘那許 (請見 61 頁)  
150 公克 (5.29 盎司) 切碎的糖漬薑塊

## 製作方法

將卡士達醬倒入調理碗中，加入甘那許，以木湯匙混合均勻。加入糖漬薑塊

## 註

## 食譜

## 卡士達醬

## 難度



## 調理時間



15'

## 材料

215 公克 (7.58 盎司) 全脂牛奶  
1/2 根香草豆莢  
12 公克 (0.42 盎司) 低筋麵粉  
4 公克 (0.14 盎司) 太白粉  
2 顆蛋黃  
35 公克 (1.23 盎司) 細砂糖  
撒在上方的糖粉

## 製作方法

將牛奶倒入平底深鍋中，加入縱切對半的香草豆莢。將平底深鍋以中火加熱。  
同時，將麵粉與太白粉倒入調理碗內，加入事先與糖混合均勻的蛋黃，再加入少許熱牛奶，並以攪拌器攪拌。  
待牛奶開始沸騰，取出香草豆莢，加入混合好的麵粉與蛋黃。進行烹煮，以攪拌器持續攪拌約 3 分鐘。  
將卡士達醬倒入調理碗中，並撒上少許糖粉，預防表面形成薄膜。

## 註

卡士達醬可冷藏存放兩天。

## 食譜

## 甘那許

## 難度



## 調理時間



15'

## 材料

120 公克 (4.23 盎司) 鮮奶油  
180 公克 (6.35 盎司) 黑巧克力 (切碎或使用片狀)

## 製作方法

將鮮奶油倒入平底深鍋，開中火。  
待鮮奶油開始沸騰，加入切碎的巧克力。  
以木湯匙攪拌至滑順狀態。

## 註

實用測量單位與換算

美制液體測量單位

1 杯	8 液盎司 (1)	1/2 品脫	237 毫升	16 大匙
2 杯	16 液盎司	1 品脫	473 毫升	
4 杯	32 液盎司	1 夸脫	946 毫升	
2 品脫	32 液盎司	1 夸脫	946 毫升	
4 夸脫	128 液盎司	1 加侖	3.785 公升	
8 夸脫	一配克			
4 配克	一蒲式耳			
滴	少於 1/4 茶匙			
1 茶匙	1/6 液盎司	5 公克	約 5 毫升	
1 大匙	1/2 液盎司	15 公克	15 毫升	3 茶匙
2 茶匙	1 液盎司	28.35 公克	29.57 毫升	1/8 杯
8 大匙	4 液盎司	1/4 品脫	118.28 毫升	1/2 杯

(1) 僅適用於清水：1 杯 = 8 液盎司 = 8 盎司重量

美制固體測量單位

1 撮	多達 1/8 茶匙			
3 茶匙	1 大匙	1/2 盎司	14.3 公克	
2 大匙	1/8 杯	1 液盎司	28.35 公克	
4 大匙	1/4 杯	2 液盎司	56.7 公克	
5 1/3 大匙	1/3 杯	2.6 液盎司	75.6 公克	
8 大匙	1/2 杯	4 盎司	113.4 公克	1 條奶油
12 大匙	3/4 杯	6 盎司	0.375 磅	170 公克
16 大匙	1 杯	8 盎司	1/2 磅	226.8 公克
32 大匙	2 杯	16 盎司	1 磅	453.6 公克
64 大匙	4 杯	32 盎司	2 磅	907 公克

1 美制液盎司	1.0408 英制 (UK) 液盎司	0.0296 公升
1 美制液加侖	0.8327 英制 (UK) 加侖	3.7854 公升
1 美制液夸脫	0.8327 英制 (UK) 夸脫	0.9464 公升
1 英制 (UK) 液盎司	0.9608 美制液盎司	0.0284 公升
1 英制 (UK) 加侖	1.2009 美制液加侖	4.5460 公升
1 英制 (UK) 夸脫	1.2009 美制液夸脫	1.1365 公升
1 英制 (UK) 品脫	20 英制 (UK) 液盎司	0.5683 公升
1 公升	33.8140 美制液盎司	35.1951 英制 (UK) 液盎司
1 公升	0.2642 美制液加侖	0.2200 英制 (UK) 液加侖
1 公升	1.0567 美制液夸脫	0.8799 英制 (UK) 夸脫
1 公升	1000 毫升	

溫度

°F	-4	32	68	104	140	176	212	248	284	320	356	392	428	464	500	536
°C	-20	0	20	40	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280
°F = (°C x 9/5)+32		°C = (°F -32) x 5/9														

食譜

難度

○○○○○

材料

製作份數

② ④ ⑥ ⑧ ...

調理時間



特殊用具



製作方法

料理

時間



其他

佐配飲品



盤飾

註

評分

☆☆☆☆☆

難度


○○○○○

食譜



製作份數

② ④ ⑥ ⑧ …

調理時間






特殊用具




料理

時間



其他

佐配飲品



製作方法

盤飾

評分

☆☆☆☆☆

註

食譜

難度


○○○○○

材料



製作份數

② ④ ⑥ ⑧ …

調理時間






特殊用具




料理

時間



其他

佐配飲品



製作方法

盤飾

註

評分

☆☆☆☆☆

MOLESKINE® MSK