



刊例热线: 85311021



# 品尝巧克力，上一堂巧克力课程

文 / 本报记者 蒋瞰 摄 / 姚志伟

早就说了巧克力的道道很多,不仅体现在外观和口感上,它的历史,每一款甜点的成分都是有讲究的。Garry Xu 主要负责西湖索菲特的西餐,去年刚从上海过来,对于巧克力,他说是自小喜欢,自己还是小孩子的时候父亲在上海第一食品店买回家一块巧克力,他依稀记得是10元一块,在当时来看是一个不小的奢侈品礼物了,时隔多年,尝过更好的巧克力,但是当时的巧克力香浓似乎一直留在他舌尖上。

学了3年中餐,还是回过来做了西点师,算上现在的西湖索菲特,Garry Xu 已经在11家五星级餐厅做过,在这中间,经常和国外的西点师进行的交流和切磋,使得他对于甜点特别是巧克力有了更深的理解,于是他就想着,要不开始在国内普及一下巧克力文化吧。

城市假日:巧克力有哪几种分类?

Garry Xu:依成分大约可分为黑巧克力(dark-chocolate 或纯巧克力)——乳质含量少于12%;牛奶巧克力(milkchocolate)——至少含10%的可可浆及至少12%的乳质;chocolatecompound——不含可可脂的巧克力;白巧克力(whitechocolate)——不含可可粉的巧克力。其中以牛奶巧克力最为普遍,根据调查显示,牛奶巧克力的口味最为东方人所接受。因此,进口到国内的巧克力种类大都是extramilk(意指牛奶成分加重)。如果是要作为产品的话我们基本上都会选择牛奶巧克力,口味比较醇厚,适合大众。

城市假日:黑巧克力、白巧克力和牛奶巧克力有什么不同?

Garry Xu:黑巧克力即纯巧克力,可可含量很高,与牛奶巧克力相比,口味就不同,可可含量高的黑巧克力会非常苦。但是黑巧克力的脂肪要低于牛奶巧克力(黑巧克力每100克含24克脂肪,而牛奶巧克力含33克),而且黑巧克力所含的盐分少(12微克对84微克)、糖分多(64克对55克)。真正会吃巧克力的人都只喜欢黑巧克力,就像会喝咖啡的人都喝清咖一样。而白巧克力的可可含量是最低的,但是甜度最高。

城市假日:这些巧克力的原产地是哪里?

Garry Xu:关于巧克力原产地的问题,应该说

和四个国家有关,比利时主要是对于巧克力的粗加工,并且把他们分类;德国和法国是对巧克力的精加工,按照不同风格不同可可脂含量进行分类;而瑞士则是最“坏”的国家,它就负责贴商标,算利润,哈哈。我们的这些巧克力大多是从法国进口。

而老牌的巧克力王国西班牙现在倒是不怎么被说起了。西班牙是最早发现巧克力,并将巧克力带回欧洲大陆的国家,1831年,西班牙人在毕尔巴鄂开设了第一家手工巧克力店。170多年来,以其优质的原材料和精湛的手工巧克力工艺著称于世,是西班牙巧克力行业中最好的巧克力的代表。

城市假日:怎么辨别巧克力的好坏高低?

Garry Xu:好的巧克力,除了闻起来芳香甘美之外,入口也细致迷人。咬时会有清脆的响声,随即在齿间轻巧地融化,口感细滑,而且,可可的芳香在齿间流窜,但不会有残渣留下。通常高档巧克力,都是黑巧克力,带有纯可可的味道。

城市假日:跟我们说说巧克力的正确享用方法吧

Garry Xu:品尝巧克力时千万不要大口大口地咬下,或含一含就吞下,为了让大家有不同的口感,巧克力添加的内容物可是大有玄机的,需要你细细品味。比如说许多巧克力商都会出酒类口味的巧克力球,在巧克力中注进各式酒类,咬下的那一口,流动的美酒再加上慢慢融化的巧克力,很像小时候吃过的酒心巧克力,那种满口芳香和果仁的脆感截然不同。瑞士三角巧克力就有三段口感,第一段咬下清脆,第二段让巧克力融化,剩下的果粒及焦糖让你有咀嚼的乐趣。

城市假日:巧克力会让人发胖吗?

Garry Xu:只有食用巧克力过量才会使人发



西点厨师名片

Garry Xu(许家磊)

西湖索菲特西厨厨师长

2008年“洋厨房”年度人物

获奖菜式:龙井茶熏鸡胸镶扒蔬色拉

胖。从所释放的热量上看,根本不用担心巧克力会有让人发胖的危险。一整板的巧克力(100克)所含的热量,并不比一份麦当劳炸土豆条(200克)所含的热量多。人体每天需要摄入一定量的脂肪和糖分来维持身体各部位的正常功能,特别是提供能量,帮助身体吸收重要的营养素和维持脑部功能正常运作。

世界著名巧克力品牌

- SWISS THINS 比利时 瑞士莲
- MAXIM'S 德国 马克西姆
- BELGIAN 比利时 白丽人
- GUYLIAN 比利时 吉丽莲
- FERRERO ROCHER 意大利 费列罗
- TOFFIFEE 德国 乐飞飞
- KINDER BUENQ 意大利 健达缤纷乐
- COTE D'OR 比利时 克特多金象
- DUCD'O 比利时 迪克多
- MORCENAGA 日本 森永
- MOOMICN CANDY 日本 木铭新
- RITTER SPORT 德国 运动排快
- DCOSLE 比利时 多利是

## 【链接】

### 李嘉欣婚礼的回礼朱古力

李嘉欣许晋亨的婚礼上的这份全程“法国制造”的回礼朱古力由日本品牌Satie Photo Chocolate制作,纸袋上印有“When a man loves a woman”字样,内附印有“Just Married”的方盒。盒内分为九格,载有1.5x1.5寸、分别印有新郎和新娘童年照及婚纱照的朱古力,其中一颗则印有“JM”字样,除代表一对新人的英文名Julian与Michele外,亦有“Just Married”的意思,十分温馨。

每粒朱古力以72%的可可成份制作,保证不用牛奶但不会苦涩,而且成分健康。虽是日本品牌,但全程在法国制作,由落单至完成最少需时一个月时间。现场大约派送了300盒,每位宾客都收到一盒9颗的巧克力。据估算,每盒约值317港元,另加约5100港元的起模制作费,订购300盒便要花费逾10万港元,再加上运费和技术费,回礼成本大约需要30万。

### 婚礼上的巧克力

其实,用特别设计和制作的巧克力作为回礼

已经不是第一次了,李嘉欣就是在藤原纪香的婚礼上得到的启发。婚礼上用巧克力并不难理解,沐浴爱河的恋人们心中,巧克力被誉为“浓情巧克力”,它和玫瑰花相配是情人节最珍贵的礼物。巧克力的甜蜜温馨就如同荡漾在恋人们心中的甜蜜感觉,它有着孩童般的纯真甜蜜,女人般的柔美妖娆,抑或是男人般的浓厚深沉。只要你尝过,那滋味就会长久萦绕在你心中,是他,她,它,还是巧克力。

### 巧克力当道

不仅如此,巧克力还象征着健康、力量、关心、博爱、愉悦……所有的美好都可以在巧克力中显现。而它和咖啡一样,虽然早已为人们熟知,大多数人都只说得普及开了的几个牌子,久而久之,以为咖啡只有雀巢,巧克力只有德芙和金帝,最多加一个吉百利。事实上巧克力和咖啡一样,有许多道道,从历史到做工到种类,很有一番学问。



巧克力下午茶



巧克力核桃派



巧克力布朗尼