

巧克力,精致生活的小起店



索丽尼经典巧克力 价格未定



德菲丝巧克力 88元



咖啡特使巧克力 25元、日本巧克力 32元、瑞士飞瑞尔核桃焦糖巧克力 28元



Delicie 草莓酱白巧克力



比利时 迪克多松露巧克力 48元



费爵伯爵茶味黑巧克力 170元



迪克多巧克力 礼盒 128元

比利时 哈姆雷特 爱心巧克力 138元



德国维云尼巧克力 32元



法国克勤司薄饼树莓牛奶巧克力 25元



哈姆雷特 57%黑巧克力圆脆片 48元



购物顾问 许家磊
索菲特西湖大酒店西厨厨师长

大口吃巧克力 以过年为由

文 / 本报记者 徐秀秀 摄 / 姚志伟

巧克力,不得不承认它的确很诱人,包装精美,口味幼滑香浓,总是把它和情人节的甜甜腻腻联系在一起,但其实过年才是大口吃巧克力的最好理由,过去总是用糖果来代表一年到头都甜滋滋,现在人们更喜欢用巧克力来代替。而今年巧克力特别热卖,尤其是欧洲进口的巧克力。此次特地请来了索菲特的巧克力顾问许家磊,帮你挑挑巧克力。

今年松露巧克力德菲丝在杭州卖疯了

说起巧克力,有一个名字不得不提:“TRUFFES”。这是一个法国著名巧克力品牌的名字,译作德菲丝。小兰连续三年在淘宝上代购这个号称是她吃过最好吃的巧克力,虽然有点小贵,一小盒要80多元,但是依然阻挡不了她的热情。她说,今年杭州城里到处可以看到这个巧克力的身影,成了年关最红的“明星”。

记者在杭州大厦的地下超市看到,TRUFFES的专柜里只剩下筒包装的了。据超市的负责人介绍,这个来自法国的品牌今年刚刚引进,就成了最热销的商品,“礼盒装的早就卖空了,以前客人都喜欢买吉利莲的,今年德菲丝成了热门。”

据了解,Truffe翻译成中文就是一种叫松露的菌,松露是法国特产的一种菌,非常珍贵美味,可谓法国大餐中顶级原料。而德菲丝是这种巧克力的音译,因为外形和松露这种菌很像而得名。松露巧克力比一般的巧克力更为健康。当然,它不仅糖份含量较少,其外表还覆盖了一层可可粉。它的成分中含有来自可可豆中的多酚、类黄酮这两个强大的抗氧化剂,调查研究发现,这两种抗氧化剂都是健康的重要因素。德菲丝松露巧克力味道香浓,拿一颗放在舌头上,它会如冬雪般在唇齿间悄然融化,因它的熔点只有摄氏23度,真的就像雪般遇热会

自然消融,如同品尝香醇的葡萄酒和咖啡一样。她的珍贵主要在于松露的生长一年只有一季,只有每年的11月份到2月份,在法国都是圣诞节特供,全球限量销售。它的卡路里要比普通巧克力低得多,即油脂含量低于普通巧克力,所以怕胖的MM可以放心食用。

私家推荐: 德菲丝松露巧克力礼盒装 98元

把全欧洲的巧克力吃个遍

除了这个法国的德菲丝,记者发现比利时的巧克力更受杭州人欢迎。比利时的巧克力是较早进入杭州市场的,加上比利时是有名的巧克力生产地,所以那里的吉利莲巧克力、咖啡特使,以及哈姆雷特等都是比较热门的。杭州大厦还特地引进了来自比利时的leonidas,开出了新鲜巧克力专柜,只不过价格实在有些昂贵,一小颗巧克力就要10多元,而通常一个小盒子装的礼盒就要将近400元。

来自意大利的索丽尼巧克力是今年的又一热门,杭州大厦地下超市的营业员告诉记者,这个牌子的巧克力一上架就没了,特别是包装特别精美的精选牛奶巧克力。总之,杭州人对于巧克力真是越来越挑了。

私家推荐:leonidas巧克力41元/两,法国克勤司薄饼树莓牛奶巧克力25元,迪克多巧克力礼盒128元

许家磊教你怎么选巧克力

“一提起巧克力,很多人都是既爱又怕,爱它的甜蜜与浓情,可又怕它的‘危机四伏’,不少人会毫不犹豫地将其与‘减肥’划上对立线,但其实并不如你想象的那样。”

“先来看看巧克力所含的营养成分:它可以供身体每日所需的许多营养成分,比如椒盐饼干和薯条之类许多其他零食提供更多蛋白质、钙、镁和维生素B2。一块40克重的牛奶巧克力包含大约3克蛋白质,每日人体所需核黄素的15%、钙的9%和铁的7%。而巧克力牛奶比纯全脂牛奶提供更多的锌、钾、烟酸和核黄素。纯牛奶提供钙、蛋白质和维生素B略多一些。至于其他所有营养物质,纯牛奶和巧克力牛奶的含量则几乎一样多。无数科学研究表明,巧克力是利于健康的营养食品。”许家磊说。

看外观 色泽光亮平滑

好的巧克力,外形整齐,表面光亮、平滑,断面均匀,无气泡、无虫蛀。纯味巧克力呈棕褐色;顶级的纯巧克力与可可豆的颜色相同,呈红褐色;牛奶巧克力颜色浅些,应该是金黄色;白巧克力一般呈奶黄色。

尝口感 关键词:幼滑、易溶

巧克力颗粒细小,核心原料可可液、可可脂的熔点低,因此,好的巧克力口感细腻

滑润,口溶性好。用廉价、低档的替代性油脂和可可粉制作的所谓巧克力会失去真正的巧克力纯正、幼滑、易溶的口感,显得粗糙、难溶于口,在欧洲、美国等许多国家是不允许把这种产品当作巧克力来销售的。

品味 可可含量不可小于17%

一块巧克力的优劣从其天然可可液、可可脂等核心原料的含量来评判,其最低含量不小于17%。巧克力虽由多种原料混合而成,但其风味主要取决于可可自身带来的浓郁独特的滋味。好的巧克力,天然可可原料的含量高,香味纯正、浓郁。纯巧克力有较浓重的苦味和收敛性的涩味;牛奶巧克力口味温和;果仁夹心巧克力中的果仁不能有哈喇味。

去哪里买

现在一般商场和超市都有进口巧克力卖,也可以去进口食品店,比如“百比佳”、“藏宝藏”。一般比利时的巧克力是最出名的,其次德国和法国也是不错的,像杭州大厦的地下超市、麦德龙以及联华都有地道的进口巧克力,虽然价格稍微贵些,但是的确是好吃多了。

如果你对巧克力的口感有很高的要求,你想要买上好的巧克力,那么也可以去高档的星级酒店如西湖索菲特大酒店、凯悦大酒店、香格里拉饭店等地看看。