

<<魔幻巧克力>>

图书基本信息

书名：<<魔幻巧克力>>

13位ISBN编号：9787501969067

10位ISBN编号：750196906X

出版时间：2009-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张朝顺

页数：103

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<魔幻巧克力>>

### 内容概要

来自巧克力的甜蜜邀约，没有人能够抵挡。

因为含有可可豆的原故，原本味道相当苦的Chocolate在加入了糖、牛奶等其他材料之后，华丽转身为我们喜爱的巧克力甜品。

除了以传统形象出现的巧克力糖以外，巧克力常用于饮品调制、蛋糕和饼干的烘焙，加入柔滑布丁中也是不错的选择，甚至用在甜品装饰上，同样也会有意想不到的效果。

本书的出现，能引领你以不同的角度品味巧克力：此后，巧克力不只是我们印象中的零嘴，也不再只是情人节的礼物，而是在你的手中跃升为餐桌上闪亮迷人的甜品主角。

## <<魔幻巧克力>>

### 书籍目录

制作巧克力的材料和工具简介如何融一手好的巧克力包装秘诀情人心巧克力情——巧克力糖 果馅甜  
心 白兰地巧克力 巧克力杏仁条 咖啡巧克力 黑色豆豆 牛轧糖巧克力 米香杏仁巧克力 酒渍樱桃巧克  
力 百汇巧克力 星座巧克力 恶作剧之吻 冬季典藏巧克力 蓝莓巧克力 草莓巧克力 焦糖巧克力 鲜果  
巧克力 幸福小巧克力杯 仙楂巧克力甜蜜的午茶之约——巧克力饼干 彩纹酥饼 面茶呼声响 巧克力杏  
仁饼干 巧克力棒 巧克力杏仁薄饼 可可三明治 巧克力手指饼干 椰香蛋卷(雪茄卷) 意大利脆饼 巧  
克力雪饼 美式烤饼 白巧克力杏仁酥 巧克力一口饼 巧克力草莓饼干 米莲诺巧克力酥 巧克力玉米碎  
片幸福恋人——巧克力蛋糕亲密爱人——巧克力塔派完美情人——巧克力点心、饮料

## &lt;&lt;魔幻巧克力&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：巧克力的制作方式巧克力的主要原料是可可豆，颜色常温是红褐色，本身味道相当苦，而巧克力制品中的甜味源于制造过程中添加了糖、牛奶等其他材料。

可可豆成熟后，经过发酵、干燥、烘焙、压碎、研磨等过程，就可提炼出可可糊，经过过滤之后，便可产生可可脂及可可粉。

滤出的可可脂富含大量的蛋白质和淀粉，在使用前还会经过数道净化过滤程序。

可可脂冷却成固体状可长时间储存，据说储藏时间几乎是无限的。

在常温下，可可脂又硬又脆，它的熔点为32~35℃，最常见的用途是制成一般巧克力、白巧克力及牛奶巧克力，这是巧克力可以滑润、入口即化的重要原因。

另外，可可粉要做成即溶可可粉，还需经过简化程序才能即溶。

经过细磨后，接下来便是加入其他原料，如糖、牛奶、乳化剂、榛果等，搅拌、精炼就可成为现在市面上各式的巧克力制品了。

仔细数一数，巧克力的花样还真不少，香浓的巧克力饮品、让人爱不释手的巧克力蛋糕、表达情意的巧克力甜点……看起来不起眼的巧克力砖，融化之后却可以变幻出千姿百态的万种风情，令人目光为之一亮。

巧克力常应用于饮品调制、蛋糕和饼干的烘焙，或是巧克力甜点的制作。

除此之外，巧克力还能够用于装饰，从简单的卷条、切丝、线条到难度极高的刮花，甚至是惟妙惟肖的巧克力作品，这些过程都必须在室温不超过20℃的环境里操作，如此巧克力才有办法“存活”下来！

接下来就得靠自己努力练习，不断积累经验，这样才能做出更好的作品来。

巧克力的保存方式巧克力是极娇贵的点心，虽然巧克力本身并不容易腐败变质，但只要室温较高一点，巧克力就会开始软化，一旦软化，就算再次冷冻成固体，口感也会有所差异，因此购买及保存就要非常小心。

购买巧克力时，若可以看到巧克力本身，必须注意其表面是否光滑，若是表面光亮则表示巧克力很新鲜。

巧克力在高温下，不但会软化且油脂会分离，再度冷冻表面就会产生白色雾状物质，但这并不代表巧克力变质或是发霉，只是可可油脂分离凝结的结果，仍可以食用，但是风味没有新鲜的香滑细致。

巧克力最好是用巧克力包装纸包好，一方面隔热，另一方面可以隔绝其他味道进入巧克力中。

巧克力保存温度最好在20℃，买回家后，能立即食用完毕最好，若有剩下，应避免冷冻，巧克力冷冻会变得太硬，表面产生雾状，因此放置冷藏即可。

巧克力遇热即变软，遇冷即变硬，若巧克力融化，只要把它放进冰箱冷藏大约30分钟，待凝结成块后，即可拿出食用，口感不会变坏。

要注意哦！

从冰箱拿出的巧克力不要立即食用，让它在室温回温一下再食用较为合适。

巧克力的保存期限多为一年左右，但随着内容物的不同，时间会有所增减。

尤其是添加鲜奶或牛奶成分较高、榛果类的巧克力产品，因为牛奶及榛果的保存期限不长，相对缩短了巧克力的保存时间，购买时不但要注意生产日期，保存时也要记得越快吃完越好。

传说巧克力具有催情的效果，但是关于巧克力的种种传说、故事，甚至制作、品尝的常识，一直不甚明了。

希望本书的出现，能引领你以不同的角度品味巧克力：今后，巧克力不只是我们刻板印象中的零嘴，也不再单单只是情人节的应景礼物，而是成为餐桌上闪亮迷人的主角。

## <<魔幻巧克力>>

### 编辑推荐

《魔幻巧克力》有56款千姿百态的巧克力甜品，简单好学的巧克力融化方法，美轮美奂的巧克力包装秘笈，让你亲手记录下56种爱他的心情。

<<魔幻巧克力>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>