

投稿類別:觀光餐飲科

篇名:

悄『巧』告訴你不『可』不知的華麗滋味

以不同食材製作巧克力塔之研究

作者:

盛鴻正。私立樹德家商。三年級。10211955

蔡怡萱。私立樹德家商。三年級。10220288

童曉媛。私立樹德家商。三年級。10212081

指導老師:

王湘嵐老師

壹●前言

一、研究背景

「巧克力的原產地是墨西哥，主原料是可可豆《像椰子般的果實，在樹幹上會開花結果》，它的學名 theobroma 有『眾神的飲料』之意，被視為貴重的強心、利尿的藥劑，它對胃液中的蛋白質分解酵素具有活化性的作用，可幫助消化。」後來巧克力之所以會在歐洲廣傳，是因為西元 16 世紀時，西班牙探險家 Hernando Cortez 將可可豆帶進歐洲，造成歐洲人喜愛的熱潮。17 世紀時，將西班牙的巧克力帶入法國巴黎宮廷，奠定了巧克力與法國之間化不開的濃密情誼。從此，法國，比利時和瑞士就成為製造巧克力的領導王國，直到今天，巧克力已受到世界各地的歡迎。

(資料來源:<http://www.docin.com/p-8588177.html>)

二、研究動機

現今，人們喜愛巧克力的風氣愈來愈盛行，很多年輕女性在月經來之前或情緒不好時，會想吃巧克力，你知道為什麼嗎？這是因為大腦裡需要一些血清素或多巴胺與腎上腺素，而甜食或高澱粉食物，可以快速滿足這個需求，在特定的節日，人們都會買巧克力祝福對方。

近年來，也有流行陣子的巧克力馬卡龍，是許多年輕、老、弱、婦、孺的喜愛。因為巧克力如此的受歡迎，所以我們想要進而探討市面上的巧克力在人們心中，哪一種最讓人為之瘋狂，以及巧克力吃了會觸動人心的，相信我們的研究會非常有趣。

三、研究目的

- (一)研究巧克力、不同醬料製作巧克力塔之「色澤」的差異。
- (二)研究巧克力、不同醬料製作巧克力塔之「香味」的差異。
- (三)研究巧克力、不同醬料製作巧克力塔之「味道」的差異。
- (四)研究巧克力、不同醬料製作巧克力塔之「購買意願」的差異。

四、研究方法

(一) 資料蒐集法

利用網路及書籍，了解巧克力的特性與功效。

(二) 實驗法

我們的專題研究是將巧克力製成創意巧克力塔，分別搭配上梅子以及橘子，將巧克力的苦甜加上水果的酸甜，創造出創意新口味，發放給社會大眾嘗試，並給予回饋，從中得知社會大眾對於創意巧克力塔的喜愛程度。

(三) 問卷法

本專題使用開放式問卷，了解社會大眾喜不喜歡我們所研發的創意巧克力塔，並調查社會大眾比較喜歡橘子口味的創意巧克力塔，還是梅子口味的創意巧克力塔。

貳●正文

一、 西式點心

點心起源於東晉「點心」其實是一個好大的通稱，我們的生活中除了日常三餐之外，其餘時間吃的東西，就都歸納為點心。而「點心」這個名稱是怎麼來的呢？說東晉時有一位大將軍，因為看到士兵們打仗都拼命殺敵，十分的英勇，讓這位大將軍非常感動，所以下令要廚師做一些家鄉的美味糕餅給這些辛苦的士兵吃，以表「點點心意」，即微薄的謝意，「點心」一詞才由此得來，直到唐朝，民間的飲茶風氣盛行，因為喝茶得配些點心，所以許多糕點以「茶點」之姿活躍在點心界，也把吃點心的風潮和習慣正式帶入民間，讓普羅大眾也認識到點心的好處。
(資料來源:<http://yuruying.org/thread-294074-1-1.html>)

二、 巧克力簡介

巧克力的飲品可以當飲料喝，所以巧克力當初是用來喝的，直到開發出固態巧克力以後，才演變成今日形式眾多的巧克力。巧克力的用法應該分為兩種，一種是可可的用法，另一種是巧克力的用法。

(資料來源:<http://www.shs.edu.tw/works/essay/2006/10/2006103012550625.pdf>)

三、 巧克力好處

提升體內抗氧化能力，防止血膽固醇 LDL 氧化及脂肪氧化，抑制血小板凝集，減少血栓發生機會，增加血液流動，減少自由基產生，保護血管內皮細胞的完整，提高血中一氧化氮的濃度，可減少發炎反應、保護血管、減少氧化作用，進而達到保護心血管的功能，可可中含黃烷醇類，屬於類黃酮的一種，多與抗氧化及抗發炎有關，也被認定與抵抗或延緩腫瘤形成有關。

(資料來源:<http://www.canceraway.org.tw/page.asp?IDno=1081>)

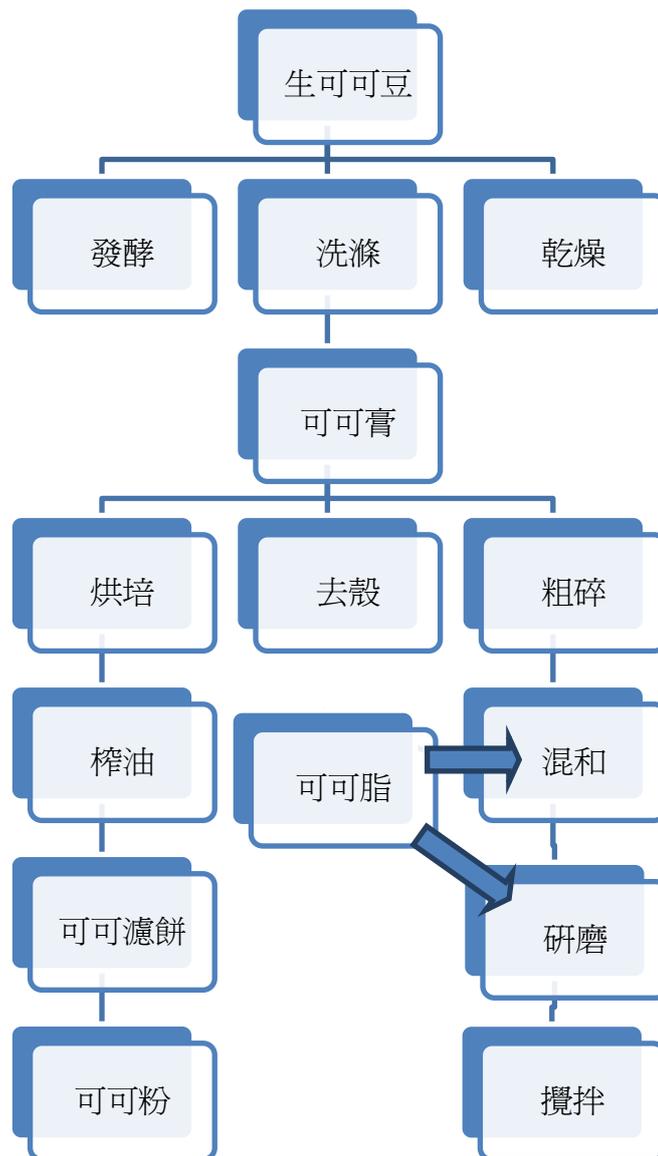
四、 巧克力的營養

可提供一定數量的 B 族維生素和鉀、鈣、鎂、鐵等礦物質，鈣可防止骨質疏鬆。

五、 巧克力製作過程

可可最適合種植在熱帶雨林，最佳環境是海拔 400~700 公尺、溫度不能低於 10℃，最好維持在 25℃ 到 32℃、全年必須潮濕的嬌貴環境下才長得好的可可樹所結的可可果採收後製成。採收後的可可果，要變成可以食用的巧克力，還需要經過許多過程，其簡單製作流程圖如圖一：

圖一：



(資料來

源:<http://choosechius.pixnet.net/blog/post/136241033-%E5%B7%A7%E5%85%8B%E5%8A%9B%E8%A3%BD%E9%80%A0%E6%B5%81%E7%A8>

悄『巧』告訴你不『可』不知的華麗滋味

[%8B%E5%A4%A7%E5%85%AC%E9%96%8B\)](#)

六、 巧克力塔的介紹

這個塔除了塔殼就只有巧克力，巧克力定義了這樣甜點，它是巧克力的靈魂。巧克力塔固然是簡單的甜點，但越是樸素的東西，越是需要純熟的手法。

七、 巧克力塔綜合分析

表一:食譜分析

編號	書名	作者	出版社	材料
1	歐風精緻小點	溫蒂著	米樂文化出版	無鹽奶油、苦甜巧克力、鮮奶油、罐頭櫻桃
2	好想吃一口的幸福果物甜點	福田淳子	良品文化出版	新鮮覆盆子、白巧克力
3	簡簡單單做點心	藤野真紀子	楓書坊文化	無鹽奶油、低筋麵粉、苦甜巧克力、鮮奶油
4	法式甜點-經典配方書	具宣我	野人出版	巧克力牛奶、蛋、松露巧克力
5	糕點的女王聰明烘焙法	李智慧	尖端出版社	中筋麵粉、全麥麵粉、無鹽奶油、黑巧克力、動物性鮮奶油

悄『巧』告訴你不『可』不知的華麗滋味

6	新手烘焙，基礎的基礎	林軒帆	朱雀出版	無鹽奶油、低筋麵粉、白巧克力、檸檬汁
7	100 元的超值手作點心	翁曉宓	膳書房出版	苦甜巧克力、動物性鮮奶油、柳橙
8	巧克力聖經	法國藍帶廚藝學院(作)	大境出版	甘那許、苦甜巧克力、鮮奶油
9	塔&派 C'est bon !	陳明裡	膳書房出版	新鮮覆盆子、無鹽奶油、低筋麵粉、無糖可可、動物性鮮奶油、苦甜巧克力
10	巧克力點心教室 甜，蜜的黑色魔力	許正忠/林倍加	四塊玉出版	苦甜巧克力、動物性鮮奶油、酒漬櫻桃

資料來源:研究來自全體組員

八、 實驗做法

- 1.將巧克力布丁餡填裝八分滿於塔模內，入爐。
- 2.烤箱溫度，上火 180°C / 下火 180°C，烘烤約 20~25 分鐘。
- 3.鮮奶油隔水加熱，煮沸前，熄火加入切碎的巧克力使其融化，拌勻至巧克力糊呈光滑面，即為巧克力淋醬。
- 4.將作法 4 巧克力淋醬，淋在作法 3 烤好的巧克力塔上，放入冰箱冷藏約 30 分鐘即可。

(資料來源:<http://www.ytower.com.tw/recipe/iframe-recipe.asp?seq=H02-984>)

悄『巧』告訴你不『可』不知的華麗滋味

九、 巧克力塔種類的差異

櫻桃巧克力塔與巧克力塔，黑絲絨巧克力塔到柑橘巧克力裡面差別在於外柑擺設的差別有櫻桃、黑絲絨、柑橘、香蕉、草莓、椰子等等…步驟大致上都一樣。

十、 實驗過程

	主材料：無鹽奶油、細砂糖、鹽、蛋黃、動物性鮮奶油、低筋麵粉、可可粉、苦甜巧克力、葡萄糖漿
---	--

		
塔皮作法：無鹽奶油、細砂糖、鹽、動物性鮮奶油、可可粉	秤好材料，將材料拌至一起	打軟後的奶油與細砂糖
		
蛋黃、低筋麵粉加入攪拌均勻。	加入可可粉，拌至均勻	塔皮完成，成團

悄『巧』告訴你不『可』不知的華麗滋味

		
<p>內餡作法：苦甜巧克力、動物性鮮奶油、葡萄糖漿</p>	<p>將動物性鮮奶油、葡萄糖漿加熱後，沖入苦甜巧克力至融化</p>	<p>融化後攪拌均勻</p>

成品如下：

	
<p>橘子口味</p>	<p>梅子口味</p>

五、 巧克力塔食譜

經由這次實驗，及老師的指導，以下為本組的食譜

巧克力塔的塔皮配方：	無鹽奶油 83 克 細砂糖 5 克 鹽 1 克 蛋黃 18 克 動物性鮮奶油 27 克 鹽 1 克 低筋麵粉 130 克 可可粉 10 克
內餡配方：	苦甜巧克力 180 克 動物性鮮奶油 140 克 葡萄糖漿 70 克
做法：	塔皮就是製作酥皮蛋塔的塔皮做法，塔皮重量分割一個約 25 克，內餡就是平均填滿這種塔是，只烤塔皮不用再烤內餡了。
火候：	上火 170/下火 170 烤 20~25 分冷卻備用。

參●結論

- 一、不同裝飾品的巧克力塔之「色澤」-差別在於裝飾品，橘子和甘梅，鋪上橘子顏色看起來很鮮豔，看起來很好吃。
- 二、不同裝飾品的巧克力塔之「香味」-巧克力香又帶點橘子的香氣，讓人食指大動，而梅子巧克力塔，因為可可粉味重讓甘梅就無法分辨出來。
- 三、不同裝飾品的巧克力塔之「味道」-橘子巧克力塔先是微酸再來是苦甜，整個嘴裡都是橘子香和微苦的巧克力，搭配的剛剛好，梅子巧克力塔酸酸甜甜外皮苦苦多種口味的變化。

悄『巧』告訴你不『可』不知的華麗滋味

四、四、不同裝飾品的巧克力塔之「購買意願」- 顧客試吃橘子巧克力塔覺得不搭，可能是柑橘的酸味沒有出來，而梅子巧克力酸度適中尤其甜甜的巧克力，可是絕配賣相特別好大獲好評。

肆●引註資料

- 一、溫蒂(2012)。歐風精緻小點。台北：米樂文化。
- 二、福田淳子(2013)。好想吃一口的幸福果物甜點;極致美味，味蕾覺醒。台灣：良品文化。
- 三、藤野真紀子(2010)。簡簡單單做點心。台北：楓書坊文化。
- 四、具宣我(2014)。Classique！法式甜點經典配方書:台北市：野人出版。
- 五、李智慧(2011)。糕點的女王聰明烘焙法。台北：尖端出版。
- 六、林軒帆(2014)。新手烘焙，基礎的基礎。台北：朱雀出版。
- 七、翁曉宓(2011)。100元的超值手作點心。台灣：膳書房出版。
- 八、法國藍帶廚藝學院(2009)。巧克力聖經。台灣：大境出版。
- 九、陳明裡(2013)。塔&派C'est bon！。台北：膳書房出版。
- 十、許正忠/林倍加(2011)。巧克力點心教室，甜蜜的黑色魔力。台灣：四塊玉出版。