

巧克力塔皮

- ① 麵團作法參考p.76〈巧克力塔皮〉①~④。揉成2cm厚再包上保鮮膜，放入冰箱靜置一晚。
- ② 用手輕揉①，軟化後整成四方形。放進壓麵機壓平麵團，每次轉90度壓成2.75mm厚。
- ③ 放在烤盤上用刀子切除兩端。放進冰箱靜置約30分鐘，讓麵團硬化方便作業。
- ④ 把麵團鋪入6×6cm、高2cm的框模內（塔皮入模→p.265）。
- ⑤ ~~把④排在鋪了網狀矽膠烤墊的烤盤上，內側擺上鋁杯放入重石。送入170°C的旋風烤箱中烤約5分鐘，置於室溫下放涼。~~

自製榛果果仁糖

- ① 把榛果放在烤盤上鋪平，送入160°C的旋風烤箱烤10~15分鐘。
*不剝皮活用其澀味，提出明顯的榛果風味。
- ② 銅鍋中放入水、細砂糖、香草籽和香草莢開大火加熱。煮到冒出大泡泡後，用木鏟攪拌繼續加熱，直到變金黃色。
*依個人喜好調整焦糖的焦化程度。
- ③ 關火加入①的榛果，用木鏟混拌均勻。
*當榛果溫度變低時，請放入烤箱再次加熱到用手摸會燙的程度再放入焦糖中。
- ④ 開中火，用木鏟從底部往上撈的方式一邊混拌一邊加熱。冒出煙且沉澱在鍋底的焦糖變成深褐色後，放到矽膠烤墊上略為鋪平，置於室溫下放涼。
- ⑤ 硬化後切成適當大小放入食物處理機中，攪拌到有少許顆粒殘留，具光澤感的黏稠流質狀態。
*隨時用刮鏟把黏在鋼圈或容器上的果仁糖刮下，從底部往上撈混拌均勻。

榛果巧克力奶凍

- ① 在銅鍋中倒入鮮奶油煮沸。
- ② 進行①的同時用打蛋器攪拌蛋黃和細砂糖。一邊加入1/3量的①一邊攪拌均勻。再倒回銅鍋中，用刮鏟攪拌邊煮到82°C（安格列斯醬）。
- ③ 離火，加入吉利丁片攪拌溶解。
- ④ 把切碎的吉安地哈榛果巧克力和榛果醬倒入鋼盆中，加入已過濾的③。用打蛋器從中間開始攪拌，慢慢地往外移動直到整體攪拌均勻。
- ⑤ 倒入深容器中，用攪拌棒攪拌到光澤滑順的乳化狀態。
- ⑥ 把57×37cm、高6mm的模板放在貼好OPP紙的烤盤上，倒入⑤。抹平表面後放入急速冷凍櫃中冰凍。
- ⑦ 用小刀插入模板和果仁糖間脫模。平面蛋糕刀加熱，分切成4×4cm後放入急速冷凍櫃中備用。

原味甘納許

- ① 調溫巧克力隔水加熱，融解1/2左右。
- ② 鮮奶油煮沸。取半量倒入①中，用打蛋器從中間開始攪拌，慢慢地往外移動直到整體攪拌均勻。加入剩下的一半，以同樣的方法攪拌乳化。
- ③ 倒入深容器中，用攪拌棒攪拌到光澤滑順的乳化狀態。
- ④ 加入呈乳霜狀的奶油，用橡皮刮刀大致混拌均勻。再用攪拌棒攪拌到光澤滑順的乳化狀態。

組合

- ① 在巧克力塔皮內側用噴霧器噴入可可脂（份量外）。各放入5g的自製焦糖榛果，用抹刀前端抹平。
- ② 把原味甘納許倒入沒有裝花嘴的擠花袋中，擠到派皮的一半高度。放上1片榛果巧克力奶凍，用手指壓到與甘納許同高。
- ③ 擠入大量的原味甘納許。用抹刀抹平，放入冰箱冷藏凝固。

裝飾

- ① 黑巧克力鏡面淋醬加熱，用抹刀在塔皮表面薄薄地抹上一層。放入冰箱冷藏凝固。
- ② 把1顆焦糖榛果放在角落上。黑巧克力鏡面淋醬倒入紙卷內，擠出少許在焦糖榛果上，放上黑巧克力片黏接。
- ③ 用抹刀前端沾取金箔，黏在巧克力片的尖端處。

→ 把④排在鋪了網狀矽膠烤墊的烤盤上，內側擺上鋁杯放入重石。以170°C的旋風烤箱烘烤約14分鐘。將烤盤整個取出置於室溫10分鐘左右，待重石稍微冷卻後連同鋁杯拿起。再次將烤盤送入170°C的旋風烤箱中烤約5分鐘，即可置於室溫下放涼。

巧克力塔皮的製作重點是低溫烘烤，避免破壞風味。另外，因為加了可可粉所以減少麵粉用量，塔皮一旦冷掉入模時就容易裂開。因此不要放涼太久，把柔軟的塔皮迅速鋪入模型中相當重要。✍

濃郁巧克力蛋糕體

- ① 攪拌盆中放入奶油和鹽，攪拌機裝上平攪拌槳以低速攪打成乳霜狀，依序加入細砂糖、杏仁粉以低速混合均勻。
- ② 全蛋打散，分5~6次加入，每次都使用中低速一邊打進少量空氣一邊混拌。
- ③ 加入過篩混合的低筋麵粉和可可粉，用低速混拌到看不見粉粒。倒入牛奶混合，自攪拌機取下，加入核桃用手混合均勻。
- ④ 另取一攪拌盆倒入蛋白，以高速打發。在打到4分發、6分發、8分發時各加入1/3量的細砂糖，打發到蛋糊充滿光澤感尾端挺立。

*打發的標準請參閱p.21〈蛋白脆餅〉②。過度打發的話後續很難和麵糊融合。

- ⑤ ~~取1/3量的④加入③中，用手稍微混拌均勻。~~
- ⑥ 倒入鋪好烘焙紙的烤盤上，用抹刀抹平。放入175°C的旋風烤箱中烤約17分鐘。置於室溫下放涼後自烤盤取出，放入急速冷凍櫃中冰凍。

*為了避免組合時蛋糕體裂開，冷凍備用。

黑香豆甘納許

- ① 鍋中倒入牛奶、鮮奶油、切碎成8~10等份的黑香豆、香草莢和香草籽煮到沸騰。關火蓋上鍋蓋浸泡10分鐘。
 - ② 過濾①。用手指確實分開留在篩網上的香草莢挖淨香草籽，用橡皮刮刀壓緊，充分濾出香草和黑香豆的濃縮液。
 - ③ 取1744g的②，不夠的部分各加半量的牛奶和鮮奶油（皆份量外）補足。開中火加熱。
- *為了讓後續加入的蛋黃熟透，這裡只要煮到牛奶和鮮奶油冒泡即可離火，不要煮到沸騰。
- ④ 進行③的同時，蛋黃和細砂糖攪散。加入1/3量的③，充分拌勻後倒回鍋中開中火加熱，用刮鏟一邊攪拌一邊煮到82°C（安格列斯醬）。
 - ⑤ 鋼盆中放入3種調溫巧克力，加入過濾後的④。用打蛋器從中間開始攪拌，慢慢地往周圍移動整體攪拌均勻。
 - ⑥ 加入香草精。用打蛋器攪拌，再以攪拌棒攪拌成光澤滑順的乳化狀態。

組合

- ① 撕除濃郁巧克力蛋糕體的烘焙紙，烤面朝上放在貼好OPP紙的烤盤上。
- ② 用鋸齒刀切掉一層薄薄的表面烤皮，配合57×37cm框模的外側分切。蓋滿框模。
- ③ 倒入黑香豆甘納許，用抹刀抹平。放入急速冷凍櫃中冰凍。

咖啡香緹鮮奶油

- ① 將材料倒進鋼盆中，用打蛋器攪拌。放入冰箱靜置一晚。
- ② 用打蛋器打到8分發。

裝飾

- ① 加熱框模側面取出甜點，放進冰箱直到半解凍。用平面蛋糕刀切除兩端，再分切成6×6cm。
- ② 放在冰箱中完全解凍的黑巧克力片貼緊。把咖啡香緹鮮奶油倒入裝上12齒8號星形花嘴的擠花袋中，在上面三處擠出雙層薔薇花形。
- ③ 把可可粉撒在黑巧克力捲片上，放上2個。再撒上切成粗粒的焦糖榛果即可。

→ 取1/3量的④加入③中，用手稍微混拌均勻。加入剩下的④，均勻混合，攪拌到充滿光澤感即可。

黑巧克力薄片帶來似有若無的加分口感。厚度不薄不厚，不能太不顯眼也不可喧賓奪主。✍