

Mr. chocolate
赵凯
人物简介

- ▶▶2014年入围世界巧克力大师赛
- ▶▶2015年“我是主厨”（金奖）
- ▶▶2015年嘉利宝巧克力精英赛（铜奖）
- ▶▶2015年亚洲西点大赛（铜奖）
- ▶▶2015年日本蛋糕展（银奖）
- ▶▶2016年“我是主厨”（金奖）
- ▶▶2016年亚洲西点大赛（银奖）
- ▶▶2017年被上海协会誉为（上海西点名师）称号
- ▶▶2017年入围意大利米兰世界杯中国区预选赛
- ▶▶2017年世界技能大赛裁判
- ▶▶2018年CLW巧克力精英赛冠军



黄金焦糖巧克力

使用模具：三能巧克力世界（Chocolate World）模具制作
产品型号推荐：CW1217/CW1158
使用的巧克力原料均由上海嘉纳丝巧克力工厂提供



外壳部分

1. 巧克力调温制作外壳

原料

黄金巧克力适量

制作步骤：

1. 将黄金巧克力放入容器中放入微波炉加热30'，拿出晃一下，再加热15-20'，使巧克力融化，温度控制到40-45℃之间。
2. 进行巧克力调温（放在大理石上用巧克力铲那个步骤）使巧克力温度迅速降到28℃，再回温到30℃。
测试：将巧克力液体滴在铲刀上，如果在1分钟内可凝固即为调温成功。
3. 将巧克力液体装入裱花袋，注入半球型巧克力模具（模具温度18-19℃）内（速度稍快）。
4. 翻转模具，把未凝固的巧克力倒出，倒扣放置在平网盘上，待凝固后用铲刀铲去多余巧克力，静置平放。



注芯部分

1. 焦糖牛奶巧克力（可按照比例自行调配）

原料

白砂糖1	708g
牛奶	60g
35%淡奶油	260g
黄油	50g（常温软化）
香草荚	4根
31%白巧克力	600g
白砂糖2	90g（制作焦糖碎）

制作步骤：

1. 香草荚取香草籽。
2. 用白砂糖2制作成焦糖（中火制作比较合适，且过程需要不断晃动）并打碎待用。（焦糖片制作的时候需要抹薄一点，且打碎时可加入少量的白砂糖避免粘连）。
3. 把白砂糖1、牛奶、淡奶油、香草籽加入锅内搅拌煮沸，倒入白巧克力内，静置一分钟，用均质机搅拌均匀，待温度降到35℃时，加入黄油进行乳化（状态为有光泽），最后再加入焦糖碎搅拌均匀。温度在30℃的时候可注芯。



2. 注芯结晶

制作步骤：

1. 将制作好的夹芯装入挤花袋，挤入凝固的巧克力外壳内。
2. 将注芯完毕的巧克力放入18℃的空调房内，结晶12小时后进行封底。
注：内芯温度30℃

3. 封底

制作步骤：

1. 取出结晶完毕的巧克力，用调温后的巧克力（30℃）进行封底。
注：使用热风枪稍微给巧克力底部加热，使得成品底部更容易贴合，不易开裂。

4. 脱模

5. 装饰



观看制作视频
请扫二维码



观看制作视频
请扫二维码

可可奇遇

外壳部分

1. 巧克力模具上色

原料

白色可可脂
红色可可脂

制作步骤:

1. 把两种颜色的可可脂融化。
2. 倒入喷枪内，喷出喜欢的花纹。

注：喷枪距离模具距离大约为8cm。

2. 巧克力调温制作外壳

原料

草莓巧克力适量

制作步骤:

1. 将草莓巧克力放入容器中放入微波炉加热30'，拿出晃一下，再加热15-20'，使巧克力融化，温度控制到40-45°C之间。
2. 进行巧克力调温（放在大理石上用巧克力铲那个步骤）使巧克力温度迅速降温到28度回温到30°C。
3. 将巧克力液体装入裱花袋，注入上好色的巧克力模具（模具温度18-19°C）内（速度稍快）。
4. 翻转模具，把未凝固的巧克力倒出，倒扣放置在平网盘上，待凝固后用铲刀铲去多余巧克力，静置平放。



注芯部分

1. 覆盆子果酱：（可按照比例自行调配）

原料

覆盆子果酱	125g
水	65g
NH果胶	4g
细砂糖	90g

制作步骤:

1. 把果胶和细砂糖混合均匀。
2. 把覆盆子果酱加热化开，加入水继续搅拌煮沸，加入步骤1的糖类，继续煮沸1分钟，降温至30°C待用。

注意：过程要持续搅拌。

2. 牛巧甘纳许：（可按照比例自行调配）

原料

细砂糖	55g
水	15g
淡奶油	135g（需稍作加热80-90°C）
黄油	25g（常温软化状态）
41%牛奶巧克力	135g

制作步骤:

1. 细砂糖+水在电磁炉上制作成焦糖（金黄色状态即可）。
2. 把加热好的淡奶油冲入焦糖，制作成焦糖浆。
3. 把制作好的焦糖浆倒入牛奶巧克力内，静置1分钟，用均质机搅拌均匀，再加入软化的黄油，继续用均质机搅拌均匀。降温至30°C待用。

3. 注芯结晶

制作步骤:

1. 将覆盆子果酱和牛巧甘纳许分别装入挤花袋，依次挤入凝固的巧克力外壳内。
2. 将注芯完毕的巧克力放入18°C的空调房内，结晶12小时后进行封底。

注：两款内芯温度保持一致，30°C。

4. 封底

制作步骤:

1. 取出结晶完毕的巧克力，用调温后的巧克力（30°C）进行封底。

注：使用热风枪稍微给巧克力底部加热，使得成品底部更容易贴合，不易开裂。

4. 脱模

使用模具：三能巧克力世界（Chocolate World）
产品型号推荐：CW1217/CW1158
使用的巧克力原料均由上海嘉纳丝巧克力工厂提供

富士山下的抹茶

使用模具：三能巧克力世界（Chocolate World）模具制作
产品型号推荐：CW1093
使用的巧克力原料均由上海嘉纳丝巧克力工厂提供



外壳部分

1. 巧克力模具上色

原料

红色可可脂
绿色可可脂
黄色可可脂
白色可可脂

制作步骤:

1. 把每种颜色的可可脂融化，温度控制在30度。
2. 加入喷枪内，颜色顺序依次为：红色、绿色、黄色、白色。

注:

- ①每次喷完一种颜色需要立刻擦掉多余的色素
- ②喷下一种颜色前需要前一种颜色完全凝固后才可操作。
- ③喷枪距离模具距离大约为8cm。

2. 巧克力调温制作外壳

原料

牛奶巧克力适量

制作步骤:

1. 将牛奶巧克力放入容器中放入微波炉加热30'，拿出晃一下，再加热15-20'，使巧克力融化，温度控制到40-45°C之间。
2. 进行巧克力调温（放在大理石上用巧克力铲那个步骤）使巧克力温度在先降到27度，再回温到29°C。

测试：将巧克力液体滴在铲刀上，如果在1分钟内可凝固即为调温成功。

3. 将巧克力液体装入裱花袋，注入上好色的巧克力模具（模具温度18-19°C）内（速度稍快）。
4. 翻转模具，把未凝固的巧克力倒出，倒扣放置在平网盘上，待凝固后用铲刀铲去多余巧克力，静置平放。



观看制作视频
请扫二维码

注芯部分

1. 抹茶甘纳许（可按照比例自行调配）

原料

38%白巧克力	708g
抹茶	13.6g
淡奶油	300g
黄油	68g（室温软化状态）

制作步骤:

1. 把白巧克力与抹茶混合均匀。
2. 把淡奶油加热煮沸，倒入步骤1的巧克力内，静置1分钟，用均质机搅拌均匀。
3. 加入软化的黄油继续用均质机搅拌至无颗粒丝滑很有亮度的状态。

2. 巧克力甘纳许（可按照比例自行调配）

原料

54%黑巧克力	360g
40%牛奶巧克力	240g
葡萄糖	24g
黄油	72g（室温软化状态）
淡奶油	336g

制作步骤:

1. 将黑巧克力和牛奶巧克力混合放入容器内
2. 淡奶油和葡萄糖混合加热煮沸，倒入巧克力内，静置1分钟，用均质机搅拌均匀，再加入软化的黄油，继续用均质机搅拌均匀。降温至30°C即可入模具。

3. 注芯结晶

制作步骤:

1. 将抹茶甘纳许和巧克力甘纳许分别装入挤花袋，依次挤入凝固的巧克力外壳内
2. 将注芯完毕的巧克力放入18°C的空调房内，结晶12小时后进行封底。

注：两款内芯温度保持一致，30°C

4. 封底

制作步骤:

1. 取出结晶完毕的巧克力，用调温后的巧克力（30°C）进行封底。

注：使用热风枪稍微给巧克力底部加热，使得成品底部更容易贴合，不易开裂。

5. 脱模