

情人節甜蜜蜜-巧克力柑橘片製作小撇步

作物改良科 任珮君、何昱圻 分機 253、261

情人節起源於中世紀羅馬帝國，當時戰爭頻繁，皇帝為了擴充兵力，下令所有單身男子都必須從軍、不得結婚。一名天主教神父聖華倫泰 (St. Valentine) 不忍情人就此分離，私下偷偷幫新人證婚，引發皇帝不滿將之處死，後人為了紀念他的貢獻特此設立「情人節」(Valentine's Day)。同樣的我們傳統中華文化亦有類似的中式七夕情人節 (Chinese Valentine's Day)，相傳每年到了七夕這一天，天上會有無數的喜鵲搭成鵲橋，讓牛郎、織女一家人渡河團聚。不少人會在情人節當天互贈信物，期盼兩情久長綿延，甜蜜蜜的巧克力也成為節日送禮之首選。黃澄澄的柑橘片帶有特殊芸香科香氣，搭配牛奶巧克力酸中帶甜的滋味令人齒頰留香，吃過的人無不稱讚。以下將介紹幾個關於巧克力的小知識：

Q1：巧克力可以分為哪幾種類型？

A1：根據衛生福利部食品藥物管理署《巧克力之品名及標示規定》，巧克力是以可可為主要原料之製品，可額外添加糖、乳製品或添加物等成分進行加工。其組成成分可分為下列類型：

類型		黑巧克力	牛奶巧克力	白巧克力
組成成分	可可脂	✓	✓	✓
	可可粉與(或)可可膏	✓	✓	
	乳粉		✓	✓
內容物含量(%)	總可可固形物(%)	≥ 35	≥ 25	-
	可可脂(%)	≥ 18	-	≥ 20
	非脂可可固形物(%)	≥ 14	≥ 2.5	-
	牛乳固形物(%)	-	≥ 12	≥ 14

註1：添加植物油含量超過該產品總重量5%，不得以「巧克力」為品名。
註2：含餡巧克力產品之巧克力含量至少25%，並應於品名前加標示「含餡」或「加工」或等同之字義。
註3：半固體型態或流體型態巧克力製品，例如巧克力抹醬、巧克力糖漿，其總可可固形物含量應至少5%或可可脂含量至少2%。

Q2：巧克力為什麼會「只溶於口、不溶於手」？

A2：說到巧克力，大家都會聯想到一句經典的廣告語「只溶於口，不溶於手」，這種現象的產生是因為巧克

力的熔點溫度約34-36°C，恰巧低於口腔溫度，且高於手指溫度，所以我們才可以優雅地用手指挑選巧克力，並享受入口即化的滑順口感。

Q3：巧克力柑橘片製作需注意事項

- A3：1. 柑橘片要夠乾燥：巧克力十分怕水，過多水分会破壞巧克力油脂的乳化狀態，使得巧克力發生油脂結晶、糖霜析出、凝結小塊等狀況，因此，建議可以利用糖漬熬煮搭配烘乾方式，將柑橘片水分含量降至5%以下，減少柑橘片中水分對於巧克力品質的影響。
2. 採用隔水加熱方式融化巧克力：巧克力因熔點溫度低，直火加熱很容易會燒焦。另外，巧克力的製作常會利用反覆升溫、降溫，將巧克力油脂晶體調整至較為穩定的結構。過高的加熱溫度會破壞巧克力的晶體結構，使得巧克力表面變得不光滑，且有白色的油斑上浮。
3. 使用小塊巧克力可加快融化速率：由於巧克力導熱性較慢，若體積較大，需要花比較多的加熱時間才能將巧克力完全融化。建議可以利用刀具預先將巧克力切成小塊狀，或者使用體積較小的鈕扣型巧克力作為原料，可以加快融化速率。



▲巧克力常採用隔水加熱方式進行融化



▲巧克力柑橘片酸中帶甜的滋味令人齒頰留香