

必識!

朱古力潮語 "From Bean To Bar"!

近年，朱古力正進行一場精品革命，身為 Chocoholic，今期一定要識呢個字——「From Bean To Bar」！現時全球共有二百多個朱古力品牌奉行 Bean to Bar 的模式，以下精選十款。

01/ MAROU (a)
來自越南的精品朱古力，由兩位法國人創立。當地在 19 世紀已有可可樹園，因越戰爆發後而被荒廢。越南的可可樹園位於公河三角洲、安南山脈等地，有著充沛雨水，土壤營養豐富，令可可豆各有特性，如巴地帶深潤的酸香果香，像如充滿 earthy 感。

02/ Original Beans (a)
屬荷蘭品牌，但在瑞士製造，以 Direct Trade 方法購買可可豆，可加大多來自剛果、厄瓜多爾、秘魯等地。朱古力奉行「one bar one tree」，即每製成一條朱古力，便會在可可豆產區種植或保買一棵樹，同時包裝紙也印有被生物分解，在吃朱古力同時也可為保護環境出分力。這一排有齊四款朱古力，分別是 Pura Porcelana、Cru Virunga、Beni Wild Harvest 和 Esmeraldas Milk。

03/ TCHO (b)
美國較新的朱古力品牌，來自三藩市，其生產的朱古力強調天然，從加納、馬達加斯加、秘魯等莊園購入可可豆，並親自參與採摘和研磨，更有風味，加上繽紛新潮的包裝，很受當地年輕人愛戴。這款朱古力混合咖啡及焦糖，在美國 International Chocolate Awards 中被評為最美味的牛奶朱古力。

04/ Michel Cluizel (c)
來自法國的朱古力，有近六十多年歷史，只用上天的蔗糖和可可製成朱古力，令單一產地的可可豆味道更好。其最著的「1er Cru 五大莊園」系列更獲得不少國際獎項，其 Mangaro 系列的可可樹園種植有不同的芒果樹，因此可帶點熟透熟帶水果的香氣，每一款都有驚喜！

05/ TAZA (c)
墨西哥品牌朱古力，屬有標可豆製成，特別之處是可可豆用一種稱為 molinos 的石磨研而成，因此質感較一般較粗，食來會有沙沙的口感，一般除了單吃，也可攪碎後加入熱水中變成傳統的墨西哥 style 朱古力熱飲。



巴地 76% \$28/24g



價知 78% \$28/24g



Original Beans \$68/48g



1er Cru de Plantation Mangaro \$21.5/30g



Coffee Chocolate Mexicano \$45/77g



Mokaccino Milk Chocolate \$58/58g



Amedei 9 \$85/50g



Chilli & Salt 70% \$77/75g | Almond & Sea Salt 70% \$77/75g | Cracked Coffee 70% \$77/75g

06



Brutus 75% \$55/45g



Andoa Dark 70% \$75/ 70g

Araguani 72% \$75/ 70g

Manjari with Candied Orange Peel 64% \$75/ 85g

09



Venezuela Trinitario 75% \$64/100g

1
a/ Cult de Choco 網址: <http://www.cultdechoco.com> • b/ citysuper 地址: 尖沙咀廣東道 7 號海港城 3 樓 電話: 2736 3888 • c/ great 地址: 金鐘太古廣場二期地庫 電話: 2918 9996 • d/ The Chocolate Club 網址: <http://www.thechocolateclubhk.com> • e/ Frederic Blondeel 地址: 尖沙咀河內道 18 號 K11 B1 層 Kiosk 14 電話: 2375 6033 • f/ AMEDEI 地址: 尖沙咀廣東道 17 號海港城 citysuper 3 樓 電話: 5445 9407 • g/ Valrhona 地址: 金鐘太古廣場二期地庫 LG1 電話: 2918 9709

咩叫 From Bean To Bar?

照字面解讀，即是由可豆到特裝朱古力，說的正是歐美現時最流行的朱古力生產方式。講求朱古力生產商不再向其他品牌購買加工好的朱古力原料，而是行多一步，直接向農園買入可可豆，同時經自家炒豆和研磨做成 chocolate bar，並追求單一產地，這樣最能嘗到可可豆的原有味道和個性。

06/ BAHEN & CO (d)
由澳洲 Margaret River 一對夫婦自家生產，同樣是用石磨處理可可豆，質感比法國的較粗一點，在幼滑中等質為佳，更勝吃出朱古力產地原有的味道。可可豆選自馬達加斯加、巴西和巴拿馬兩地內亞，更特別添加不同口味，如辣椒粉、海鹽、烤杏仁片等，配搭得宜。

07/ Frederic Blondeel (e)
屬朱古力大國比利時品牌，短短十多年，已多次贏得英國 Great Taste Awards 金獎，同時亦被國際美食評論指南 Gault & Millau 選為「25 Best Chocolatier and Pastry Chef」之一，實力不容置疑，更為不少米其林餐廳供應朱古力，其出品質感幼滑細緻，更有不同層次的 after taste，是大師級的作品。

08/ Amedei (f)
意大利首屈一指的朱古力品牌，屬殿堂級地位，廿幾年來屢獲 Best bean to bar、Best Dark Chocolate Bar、Golden Bean Award 等獎項，就連荷里活明星都是 fans！除了出產極珍貴的 Porcelana 黑朱古力外，較特別有 AMEDEI 9，即由九個不同產地莊園的可可豆混合而成，頗罕有！

09/ Francois Pralus (b)
品牌被法國當地稱為「朱古力冒險家」，因為品牌朱古力特別製作單一產地朱古力，但凡出產可可豆的國家都幾乎經親身經歷才製作出朱古力，單一產地的 chocolate bar 選擇多達廿款，大膽的有 Madagascar、Ghana，還有 Sao Tome、Trinidad、Caracas 等，另還有自家的可可豆園，質素更有保證。

10/ Valrhona (g)
有法國「LV」之稱的 Valrhona，在馬達加斯加、塞內加爾等地擁有超過 80 個可可豆莊園，因此保證生產的朱古力屬最頂級，而且做出來的朱古力在甜度幼滑與可可香中平衡，不單止是朱古力愛好者的最愛，就連世界各地酒店及頂級餐廳大廚也愛用朱古力製朱古力甜品。

用 5 款澳洲品牌 bean to bar 朱古力配 pairing，其滋味有幼幼、或濃厚的馬達加斯加、澳洲、精細呢，可與風味立別不同的釀酒配。其配：藍啤酒、深啤、新啤 (chocolate pairing)。



Vedett White X Madagascar



Rodenbach Grand Cru X Chili & Salt



Kwak X Cracked Coffee



Mc Chouffe X Papua New Guinea



Chimay Bleu X Almond & Salt

新配搭!

手工啤 x 朱古力

潮流與 pairing，基本上任何食物與飲品都可擦出不同火花，那麼朱古力的最佳 matching 呢？有人說是葡萄酒，亦有人愛配咖啡，但其實現今最潮的配搭方式卻是手工啤！

Craft Beer 近年大流行，因它比一般大品牌的啤酒更有個性，帶花香、重麥味、具酸度，各有風格，加上具有微微的甘苦特性，與帶甜的朱古力其實好 balance！一般的品質次序，應由淡至濃遞進，啤酒要避太淡，否則冰凍感會減低味覺的敏感度，而配對上的 formula，簡單來說可按朱古力的味道特色作配搭，如帶 fruity 的馬達加斯加朱古力，可配搭同樣帶有櫻香的 Vedett White 白啤，甘苦的黑朱古力應配 Ale 黑啤。

聽完仍覺得好難明？唔緊要，因為坊間正有 pairing workshop，由 The Chocolate Club 舉辦，每月一次於中環比利時餐廳 de België 舉行。講師 Katie 曾為知名朱古力品牌 Awfully chocolate 做產品研發，因此對朱古力的知識甚廣，而且課堂上會講解現時流行的 bean to bar 理念，更可親身試勻 5 款澳洲品牌出品，配對 6 款比利時手工啤酒，邊飲邊食邊把知識裝走，嗜酒人必上！



講師 Katie 是 The Chocolate Club 創辦人，從事朱古力的產品研發多年，對朱古力有深入的了解，上了一個，對朱古力的體會亦有所不同。



每款啤酒會 recommend 兩款朱古力作配對，但參加者也可自行配搭，或許會有新驚喜！

Beer x Choco Pairing Workshop
 日期：2015年1月18日
 時間：4pm-5:30pm
 地址：中環伊利近街 21 號 de België
 價錢：\$380/位
 報名方法：可到 facebook 專頁 搜尋 The Chocolate Club 留意



Pairing 用的啤酒會先放在雪櫃下釀一陣，將溫度降下，避免太冰凍時飲用。



好多人唔知朱古力真身係點，這便是曬乾了的可可果！



聽完一堆知識，輪到你試試食，保持精神吧！



課堂上會有筆記，讓你記低成個 pairing 的感覺。

朱古力 也可做 Cocktail

朱古力 (Chocolate) 其實係一種極好配搭的飲品，其滋味有幼幼、或濃厚的馬達加斯加、澳洲、精細呢，可與風味立別不同的釀酒配。其配：藍啤酒、深啤、新啤 (chocolate pairing)。

