

六块巧克力蛋糕的前世今生

张 寒 (复旦大学) 图 TP

萨赫蛋糕

(Sacher torte)

萨赫蛋糕是法兰兹·萨赫在奥地利维也纳,于1832年发明出来的。当时奥地利首相克莱门斯·梅特涅伯爵因为天天举办宴会,所以必须事先准备大量甜点供应。某日,他要求厨子开发一道能让宾客尝之不忘的新甜点。不巧的是,由于大厨生病,16岁学徒法兰兹·萨赫烘焙出此道巧克力蛋糕,因为美妙的味道被宾客大为赞赏。

萨赫蛋糕,厚重美味,里面有一层薄薄的杏仁果酱和巧克力酱,配合一大份奶油,上面还有巧克力片。在没有冰箱与防腐剂的年代,据说萨赫蛋糕能保存至少2周,是奥地利国宝级的点心。

治愈萨赫蛋糕的独家秘方究竟是什么,这至今还在争论。一家糕饼铺 Demel 曾经称以重金买到萨赫家族成员所提供的原版食谱,然而萨赫饭店则坚持,只有他们的蛋糕才是尊重创始者的传统口味。不管怎么样,萨赫蛋糕都是去奥地利不可错过的一道美味。

几乎在每个甜食控的内心深处,巧克力蛋糕都是永远不会过时的经典。它们不仅味道甜美,对人的身体有所裨益,每一块背后还隐藏着一段悠久的历史。今天小编来科普一下这么几款经典巧克力蛋糕的前世今生。



巧克力,也都因政治人物而成名。

欧培拉蛋糕

(Opera)



欧培拉蛋糕是法国知名甜点,有着长达数百年的历史。关于欧培拉蛋糕的发明,一种认为是法国的达洛怀悠(Dalloyau)的上层经理安德鲁于1955年研制而成的。由于形状正正方方,表面还淋着一层薄薄的巧克力,看起来很像歌剧院内的舞台,饼面上点缀的金箔片,则代表着歌剧院加尼叶(原巴黎著名歌剧院的名字)。另一种则是认为1920年由一家古力希的甜点店成功研制的。因为非常受欢迎、店址又位在歌剧院旁,所以被称为Opera。

那浓郁的巧克力与咖啡味萦绕在舌尖,慢慢融化在口中,香味久久不能散去……是每个巧克力爱好者不容错过的美味。传统的欧培拉蛋糕共有六层,其中包括三层浸过咖啡糖浆的海绵蛋糕,以及用牛油、鲜奶油和巧克力奶油做成的馅,充满咖啡与巧克力的香味,入口即化。

黑森林蛋糕

(Schwarzwälder Kirschtorte)

黑森林蛋糕是德国著名甜点,在中国也有不小的名气。黑森林蛋糕德文原意为“黑森林樱桃奶油蛋糕”。它融合了樱桃的酸、奶油的甜、樱桃酒的醇香。一块完美的黑森林蛋糕能经得起各种挑剔口味的考验。

黑森林蛋糕的雏形最早出现于德国南部黑森林地区,黑森林区是德国西南部的一个山区,从巴登巴登往南一直到弗莱堡一带,都属于黑森林区。相传,每当樱桃丰收时,农妇们除了将过剩的樱桃制成果酱外,还会将樱桃塞在蛋糕的夹层,或是作为装饰点缀在蛋糕的表面。不仅蛋糕的鲜奶油中会加入大量樱桃汁,蛋糕坯的面糊中也加入樱桃汁和樱桃酒。

这种以樱桃与鲜奶油为主的蛋糕从黑森林区传到外地后,就变成了“黑森林蛋糕”。如今,大部分的糕点师傅在制作黑森林时会使用不少巧克力。蛋糕表面的黑色巧克力碎屑让人联想起美丽的黑森林,但黑森林蛋糕真正的主角是鲜美的樱桃。德国政府还做了相关规定,黑森林蛋糕的鲜奶油部分中,至少得含有80克的樱桃汁。

除了黑森林蛋糕,还有黑森林蛋糕卷,味道同样十分美味。



魔鬼蛋糕

(Devil's food cake)

巧克力蛋糕在美国真正风靡起来,是20世纪三四十年代的事了。好时巧克力的商业成功,使得烘焙用巧克力粉真正成为了大部分美国家庭的日常食品。商业广告的大肆宣传使得烤制巧克力蛋糕成为一种时尚。“魔鬼蛋糕”(Devil's food cake)就是这样一款流行于美国的经典,它的出现简直是黄白色“天使蛋糕”(Angel food cake)的对立面——黑乎乎暗无天日。

1930年的一本菜谱上如此形容魔鬼蛋糕:“当女人选择甜品的时候,她们大多会选择色泽轻快的甜点。而有一种蛋糕却是令男人无法抗拒的——魔鬼蛋糕”。的确,魔鬼蛋糕黝黑浓郁的颜色、粗犷奔放的造型,完全不是粉嫩娇贵的马卡龙型甜点爱好者的菜,和甜点一贯具有的“少女气质”毫不沾边。如果说男性希望一边展现自我的阳刚之气,一边尽情享受用甜点,来一大块魔鬼蛋糕配意大利浓咖啡大概是不错的选择。

魔鬼比普通欧式巧克力蛋糕要含有更多的巧克力,几乎是普通的巧克力蛋糕的两倍,因此蛋糕的滋味也确实更加浓郁。如果在烘焙魔鬼蛋糕过程中加入更多的小苏打,能通过提高面粉pH值的方式,让蛋糕显得愈发黑暗。

同样区别于欧式蛋糕的是,魔鬼蛋糕外面还要用蛋黄酱、黄油、巧克力调配一层浓浓的巧克力酱。造型上来说也不用方方正正,巧克力酱随意涂抹(不需要规整均匀),足以让人产生罪恶的满足感就行,因此得名“devil's food”(魔鬼的食物)。

上述就是六款著名的巧克力蛋糕,小编看着就嘴巴馋了,只能先随便买一块解解馋了。



布朗尼蛋糕

(Chocolate Brownie)

布朗尼又叫巧克力布朗尼蛋糕、核桃布朗尼蛋糕或者波斯顿布朗尼。布朗尼蛋糕于19世纪末在美国法院,20世纪上半叶在美国、加拿大各地广受欢迎。布朗尼蛋糕的质地介于蛋糕与饼干之间,它既有乳脂软糖的甜腻,又有蛋糕的松软。此外,布朗尼蛋糕有多种样式,原料通常包括黑巧克力、朗姆酒、奶油、开心果、大杏仁、核桃、黄油、鸡蛋。

据说是一个胖胖的黑人老嬷嬷围着围裙在厨房做松软的巧克力蛋糕,忘了先打发奶油而做出的失败的蛋糕。然而却意外地发现这个蛋糕湿润绵密十分可口,这个美丽的错误让布朗尼成为现在美国家庭最具代表的蛋糕。在美国,布朗尼是常见的午餐,通常配以咖啡、牛奶。制作布朗尼,也可以在表面覆盖冰淇淋、生奶油、杏仁糖或撒上粉状白糖。



摄政王蛋糕

(Prinzregenten torte)

对于这款蛋糕的中文翻译并没有一个明确的官方说法。不过,因为摄政王蛋糕是当年宫廷面包师Julius Rottenh?fer为巴伐利亚的摄政王Prinzregent Luitpold精心制作的,所以由此得名。据说,这位留着长胡子,平易近人的摄政王将属于皇家的几座宫殿与花园向公众开放,更加赢得民心。在他任期之内,巴

伐利亚度过了一段和平美好的时光。摄政王蛋糕也成为了流行于德国巴伐利亚和慕尼黑地区的招牌蛋糕。

传统的摄政王蛋糕是通过这样的方法制成的:一层很薄的松糕浇一层香浓的巧克力酱,如此交替来回八次,然后在最顶上浇上杏仁酱,最后再用一个巧克力硬壳把整个蛋糕罩起来。蛋糕里的八层结构代表了当时巴伐利亚的八个行政区域。因为特殊的政治含义,摄政王蛋糕也成为了巴伐利亚地区的特色美食。它和萨赫蛋糕还属于近亲,它们都有一层杏仁酱,外层裹着黑