



巧克力盆栽布丁

文 / 蘭雅國小 洪慧伶 老師

食譜製定 / 課程設計 / 教學：洪慧伶

攝影協力：杜宜亭、林 美、吳韶雯



前言

「盆栽點心」是網路熱賣的商品，看起來很吸睛、很厲害，做法卻不是挺困難，故選定「盆栽點心」作為社團節慶主題教學的題材，指導孩子手作禮物送給媽媽，除了讓孩子在活動課程中獲得成就感之外，也能讓家長留下驚豔的印象。

國小校園內並沒有家政教室的設置，每逢烹飪活動之類的教學課程，教師往往只能因陋就簡，使用「半成品」（廠商配好的材料包）來達成教學目標。我常常在想：此舉與美勞課程選用「彩繪材料

包」之類的半成品教材有何不同？兩者雖均能達到「像不像，三分樣」的效果，但卻往往扼殺了學童創意發想的練習機會！

有鑑於此，再加上國內食安事件頻傳，因此教導孩子認識、瞭解「食物」比市售合成的「食品」安全、健康，實已刻不容緩，所以指導學童（至少是讓孩子認識、體驗）從基本材料開始一步一步地完成作品，讓孩子能從操作過程中獲得真實體驗和收穫，遠比呈現美麗的成品要來得重要多了。

課前準備

1. 巧婦難為無米之炊——確認可用的硬體設備
布丁的作法很多，蒸布丁（需要蒸籠）、烤布丁（需要烤箱）、冷凝布丁（需冰箱）……教師設計課程時，務必確認學校能提供教學使用的硬體設備。此外也需思考授課時間與製作方法間的配合。

因本校在社團活動教室僅能提供烤箱及瓦斯爐等硬體，考慮社團活動時間僅 80 分鐘，決定採用不需冰箱的冷凝布丁製作方法。（能給冷凝布丁帶來滑潤又 Q 彈口感的吉利丁就此出局啦！）



食譜分享

盆栽巧克力布丁（份量：20 個 / 5 人份）

- | | | | |
|----------|-------|------------|---------|
| 1. 巧克力牛奶 | 2 公升 | 2. 玉米粉 | 40 g |
| 3. 蒟蒻果凍粉 | 40 g | 4. 溫開水 | 100 g |
| 5. 香草粉 | 2 t | 6. 鹽 1 小勺 | (1/8 t) |
| 7. 黑巧克力 | 100 g | 8. OREO 餅乾 | 20 塊 |
| 9. 小塑膠袋 | 5 個 | 10. 巴西利 | 每組 10 支 |
| 11. 果凍杯 | 20 個 | 12. 冷卻用自來水 | 一鍋 |

製作前準備



1. 巴西利洗淨後，剪成適當大小。
★莖部太短的，可以用透明吸管來做加強。



2. 黑巧克力磚切碎備用。



3. OREO 餅乾夾心不須刮除，每 4 片裝成一小包，此為一人份的材料。



4. 秤量好每一組的材料。

★盆栽點心上的「植物」選擇很多，最普遍的是薄荷，也可用蘿蔔嬰、碗豆苗……，各種新鮮的香料植物皆可，授課教師可以選擇容易購得的，或由學生自備。

★黑巧克力的功用是加強巧克力的香味，讓巧克力布丁多一些「大人的味道」。

★可以選擇市售一包約 70~100g 重的黑巧克力片，這種商品本身較薄，直接發下去讓學童用手掰碎即可。

★任何口味的 OREO 皆可，建議選擇原味的，因為沒弄均勻的白色內餡，看起來很有「培養土」的感覺。

製作過程



1. 將玉米粉、鹽放入小鋼杯中，加入溫開水攪散備用。
2. 湯鍋中倒入巧克力牛奶，開中火邊煮邊攪拌。煮到鍋子邊緣冒出小氣泡（快煮滾）時，倒入玉米粉漿和蒟蒻果凍粉後，用木湯匙攪拌均勻。



3. 注意！！瓦斯爐的火力不用開太強，玉米粉漿不需要煮到冒大泡泡。玉米粉漿開始小小沸騰後，轉文火（小火）煮約十分鐘，煮的過程要時不時地攪拌（最好是用打蛋器或木湯匙），比較不容易結塊。



4. 10 分鐘後就會有一鍋很濃稠的巧克力奶漿，這時候加入切塊的巧克力和香草粉，拌勻後再煮 3 分鐘。
5. 待巧克力完全融化跟奶漿混合後，熄火。
6. 盆中放半鍋冷水，將湯鍋浸入，攪拌冷卻巧克力布丁奶漿。



★注意溫度不要降到太低，否則因果凍粉的作用，會開始出現凝塊。
★還要填入「土壤」，所以布丁液只裝到 9 分滿即可。
★如圖所示的果凍杯，一杯的容量約 100 毫升。



7. OREO 餅乾裝入塑膠袋中，利用桿麵棍壓碎。



8. 把壓碎的餅乾碎平鋪在巧克力布丁上，當作泥土。



★插入巴西利（或薄荷葉等香料植物葉片）即完成。



★市售的巧克力牛奶已經很甜了，所以布丁液中不需要再加入砂糖調味。

同場加映

棉花糖慕斯盆栽

製作過程

食材（份量：10 個份）

1. 全脂鮮奶 1 公升
2. 白色棉花糖 125 g
3. 蒟蒻果凍粉 20 g
4. 溫開水 100 g
5. 果凍杯 10 個
6. Oreo 餅乾 20 片
7. 巴西利適量
8. 岩石 / 磨菇巧克力



1. 秤量好所有材料。
2. 鮮奶倒入小湯鍋裡，放爐子上用小火煮。
（注意絕不可將鮮奶煮沸！會產生令人不悅的煮焦味。）
3. 牛奶溫熱後加入棉花糖，邊煮邊用木鏟攪拌，注意不要黏鍋或是煮沸。



4. 牛奶感覺熱度夠了可以熄火慢慢攪拌，溫度若降低時再開小火加熱。棉花糖會慢慢融化（可以先觀察到棉花糖膨脹了），鍋子裡會產生很多泡沫。
5. 蒟蒻果凍粉加入溫開水攪拌均勻後，倒入棉花糖牛奶中，小火煮化。



6. 準備一鍋冷水，將做好的慕斯布丁液隔水降溫後，即可分裝到布丁杯裡，放涼後（或冷藏）到凝固就可以吃了。



7. 土壤：將 Oreo 餅乾壓碎，鋪在凝固的牛奶慕斯上面。
8. 裝飾：同盆栽巧克力布丁。在 Oreo 土壤上裝飾香草植物（薄荷、巴西利……）或是岩石造型、磨菇造型巧克力。

★棉花糖為甜味和凝膠（吉利丁）的來源，所以無需再加砂糖調味。

