

RUBY RB1, LUONTOÄIDIN IHMEELLINEN LAHJA

Ruby RB1:n ainutlaatuinen maku ja väri ovat peräisin suoraan ruby-kaakaopavuista. Hienostuneen maun ja värin säilyttäminen luomisprosessin aikana vaatii muutaman nyrkisäännön noudattamista.

Tämän oppaan avulla vältät epämiellyttävät maku- tai värimuutokset ja saat taatusti lopputuloksen, joka hämmästyttää asiakkaitasi kerta toisensa jälkeen.

ALOITTAMINEN RUBY RB1:N KANSSA

MITEN RUBY RB1 CALLETS™ -SUKLAATA SÄILYTETÄÄN?

Altistaminen valolle, ilmalle, kosteudelle ja suurille lämpötiloille voi aiheuttaa värimuutoksia RB1:een.

- Säilytä RB1:tä **puhtaassa, kuivassa** (suhteellinen kosteus enintään 70 %) ja **hajuttomassa** ympäristössä.
- Värin ja yleisen laadun säilyttämiseksi suosittelemme ilmatiivisti pakkausta ja valolta suojaamista. Sulje aina alkuperäispakkaus käytön jälkeen.
- Säilytyslämpötila: **12 °C–20 °C**

SÄILYTYS

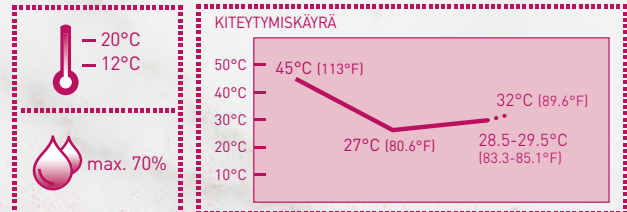


MITEN TYÖYMPÄRISTÖ KANNATTAA JÄRJESTÄÄ?

Liian kuumat tai kosteat työskentelyolosuhteet voivat aiheuttaa muutoksia RB1:n makuun ja väriin.

- Käsittele RB1:tä **puhtaassa, kuivassa** (suhteellinen kosteus enintään 70 %) ja **hajuttomassa** ympäristössä.
- Ruby RB1:n käyttäminen temperointikoneessa muutaman päivän ajan ei vaikuta sen makuun tai väriin. Varmista jatkuva liike (sekoitus) erottumisen välttämiseksi.
- Kun ruby RB1 pidetään **nestemäisessä** tilassa: käsittelylämpötilan pitää pysyä **40–50 °C:ssa**.

KÄSITTELY



MINKÄ AINEOSIEN KANSSA RUBY KANNATTAA YHDISTÄÄ?

Ruby RB1 avaa kiehtovia uusia makupareja makeasta suolaiseen ja happamaan. Nämä keittiöestareiden luomat parit saavat aikaan ihmeellisiä tuloksia: hae inspiraatiota tästä makutaulukosta.



... JA MONET MUUT

MITEN RUBY RB1:TÄ KÄYTETÄÄN LUOMISEEN?



1 RUBY RB1:N KÄSITTELEMINEN PUHTAASSA MUODOSSAAN (100-prosenttisena suklaana – patukoissa, levyissä, ontoissa hahmoissa ja kakun koristeina)

Suosittellemme käyttämään ruby RB1:tä puhtaana suklaana mahdollisimman paljon. Näin asiakkaasi saavat mahdollisuuden nauttia 4. suklaan mausta ja väristä puhtaimmalla mahdollisella tavalla.

2 RUBY RB1:N YHDISTÄMINEN RASVAPOHJAIISIIN AINESOSIIN

(voikreemien jne. luomiseksi)

Makeisten täytteisiin ja leivonnaisten kreemeihin suosittelemme sekoittamaan ruby RB1:n rasvapohjaisten ainesosien, kuten voin kanssa. Tämä estää maun tai värin laimentumisen.

3 RUBY RB1:N YHDISTÄMINEN VESIPOHJAIISIIN AINESOSIIN (ganachen, moussen, kastikkeeseen jne. luomiseen)

Monissa leivoksissa ja jälkiruoissa – kuten suklaakreemeissä, crèmeux'ssa, kiilteissä jne. – suklaa on yhdistetty nesteisiin täydellinen maun ja koostumuksen saamiseksi.

Tarkkaile:

Kun ruby RB1 yhdistetään muihin ainesosiin, kuten kermaan tai maitoon, saatat havaita alkuperäisen värin haalistumista tai harmaantumista. Tämä on normaalia: ruby RB1:n laimentaminen muuttaa pH:ta ja aiheuttaa värimuutoksia. pH:n säilyttäminen voi kuitenkin auttaa sinua säätämään värin tarkalleen tyypilliseksi ruby-väriksi tai auttaa leikittelemään luovasti värin kanssa.

Lisää happamuutta hedelmistä
(esim. hedelmäsoseet, limemehu
jne.) alkuperäisen pH:n
säilyttämiseksi

JA/TAI

Lisää väriä luonnollisista
ainesosista kuivatuista terälehdistä
(ruusu, kiinanruusu) tai kuivattu
punajuuri, vadelmat ...

Houkuttelevimman RUBY-värin
saamiseksi kannattaa pyrkiä
pH-arvoon 3,3–3,8.

Lisäksi: luot kiinnostavia pareja, jotka
tuovat esille upeita makuelämyksiä.

4 RUBY-SUKLAALUOMUKSET HYLLYSSÄ

Säilyvyyden maksimoimiseksi säilytä valmista tuotetta aina:

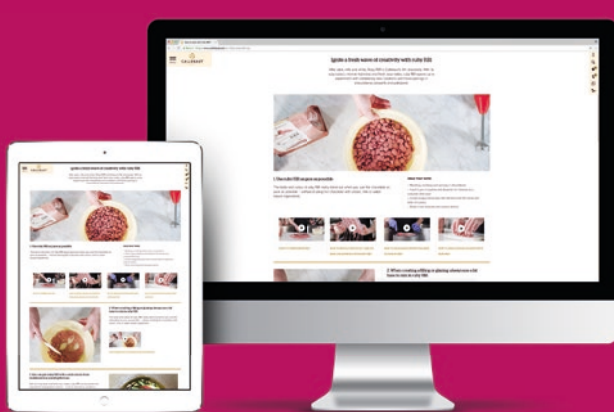
- ilmastoiduissa tiloissa: enintään **20 °C**
- poissa auringonvalosta

Kerro asiakkaillesi **säilytys-suosituksista ja ilmoita pakkauksessa**: Ruby-suklaan luonnollisen maun ja ulkonäön säilyttämiseksi suosittelemme säilytystä alle 20 °C:ssa.

Suosittellemme aina testaamaan lopullisen tuotteen **säilyvyyttä** ennen sen kaupallistamista.

Noudata säilytys- ja käsittelysuosituksia, jotta voit estää valmiiden ruby-tuotteiden maun ja värin muuttumisen.

Katso kaikki ruby-suklaan tutoriaalit & reseptit
osoitteesta www.callebaut.com/createwithruby



OTA YHTEYTTÄ

"Callebaut-keittiömestareina olemme täällä auttamassa teknisen avun kanssa. Kysyttävää? Ota meihin yhteyttä suoraan tai lähimmän Chocolate Academy centre™ -keskuksen kautta."

Belgian Callebaut Chocolate Academy™ -keskus

ryan.stevenson@barry-callebaut.com

www.chocolate-academy.com

T +32 53 411 815

Tai ota yhteyttä Facebookin & Messengerin kautta:

facebook.com/chocolateacademybelgium

facebook.com/callebautchocolate

instagram.com/callebautchocolate