



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

RUBY RB1, UN DON EXCEPTIONNEL DE LA NATURE

La couleur et le goût uniques de ruby RB1 proviennent directement des fèves de cacao ruby. Ils sont tous les deux délicats, et les préserver pendant le processus de fabrication est une règle de base.

En utilisant ce guide, vous allez éviter les mauvaises surprises et notamment le risque de perte du goût et de couleur, et obtenir des résultats qui vont émerveiller vos clients.



Finest Belgian Chocolate RUBY RECETTE N° RB1

Min cocoa 47,3%
Min. Lait 26,4%
Tot. Fat 35,9%

Casher, Halal
Sans Gluten
Convient aux végétariens
Certifié Cocoa Horizons
Sans Colorant
Sans arômes ajoutés

Ingrédients : sucre 35,5% ; beurre de cacao 29,5% ; poudre de lait écrémé 16,5% ; poudre de lait entier 12,5% ; pâte de cacao 4,5% ; émulsifiant : lécithine de soja <1% ; acidifiant : acide citrique <1% ; arôme naturel de vanille <1%.



Callets™ 2 x 10 kg
CHR-R35RB1-554

POUR COMMENCER AVEC RUBY RB1

1 COMMENT STOCKER LES CALLETS™ RUBY RB1 ?

L'exposition à la lumière, à l'air, à l'humidité et à des températures élevées peut causer le changement de couleur de ruby RB1.

- Stocker ruby RB1 dans un **endroit propre, sec** (humidité maximum 70%) et **sans odeur**.
- Pour maintenir la couleur et la qualité, un packaging fermé, protégé de la lumière est recommandé.
- Température de stockage : **12°C-20°C**.

STOCKAGE

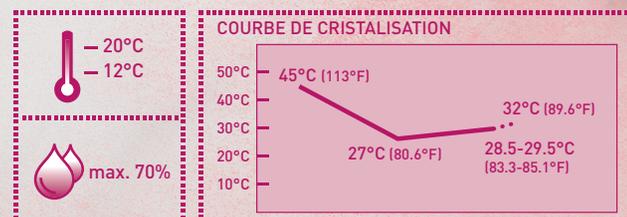


2 COMMENT ORGANISER VOTRE ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL ?

Des conditions de travail trop chaudes ou trop humides peuvent changer la couleur et le goût de ruby RB1.

- Travailler ruby RB1 dans un environnement **propre, sec** (humidité maximum 70%) et **sans odeur**.
- L'utilisation de ruby RB1 dans la tempéreuse quelques jours n'affectera pas sa couleur ni son goût. Assurez-vous d'un mouvement continu pour éviter la séparation.
- Lorsque vous gardez ruby RB1 **à l'état liquide**, il est important de maintenir une température entre **40-50°C**.

PROCESS



3 QUELS INGRÉDIENTS SE MARIENT AVEC RUBY RB1 ?

Ruby RB1 ouvre une panoplie de nouveaux mariages de goût, du sucré au salé et acide. Quelques associations de chefs ont donné de fabuleux résultats : voici la table des alliances aromatiques qui peuvent vous inspirer.



COMMENT CRÉER AVEC RUBY RB1 ?



MÉLANGER RUBY RB1 AVEC DES INGRÉDIENTS À BASE D'EAU

(Pour des ganaches, mousses, sauces, etc.)

Dans beaucoup de pâtisseries et de desserts – comme des crèmes, glaçages, etc... - le chocolat est mélangé avec du liquide pour obtenir une texture et un goût parfaits.

Attention : Lorsque vous mélangez ruby RB1 avec des ingrédients liquides comme le lait, ou de la crème, la couleur naturelle peut devenir fade ou grise. Ce changement est normal : diluer ruby RB1 change le PH et cause ce changement de couleur. Restabiliser le niveau de PH vous aidera à retrouver la couleur originale de ruby RB1 et même de vous amuser avec la couleur.

COMMENT Y REMÉDIER ?

Rajouter de l'acidité d'un fruit
(ex : purée de fruits, jus de citron, etc.) pour restabiliser le PH

ET/OU

Rajouter de la couleur provenant d'ingrédients naturels
(ex : pétales de fleurs séchées (rose, hibiscus) ou betteraves séchées, framboises...)

INGRÉDIENTS POUR LES ASSOCIATIONS AROMATIQUES = LA SOLUTION

Pour une couleur ruby parfaite, nous recommandons un PH entre 3.3 et 3.8

Le + du Chef : vous créez des associations aromatiques intéressantes, faisant ressortir d'extraordinaires expériences de goût.

UTILISATION DE RUBY RB1 DANS SA FORME LA PLUS SIMPLE POSSIBLE

(100% chocolat - barres, tablettes, moulages et décoration de pâtisseries)

Nous recommandons l'utilisation de ruby RB1 dans sa forme la plus pure dès que possible; tout simplement pour permettre à vos clients d'explorer et apprécier le goût et la couleur de cette 4^{ème} catégorie de chocolat.

MÉLANGER RUBY RB1 AVEC DES INGRÉDIENTS GRAS (pour des crèmes au beurre...)

Pour des inclusions en chocolaterie et des crèmes pâtisseries, nous recommandons le mélange de ruby RB1 avec des ingrédients gras comme du beurre. Cela évite la dilution du goût et de la couleur.

PRÉSENTATION EN BOUTIQUE

Pour augmenter la durée de conservation, gardez toujours le produit fini :

- Dans un environnement de **20°C maximum**
- Hors de la lumière directe