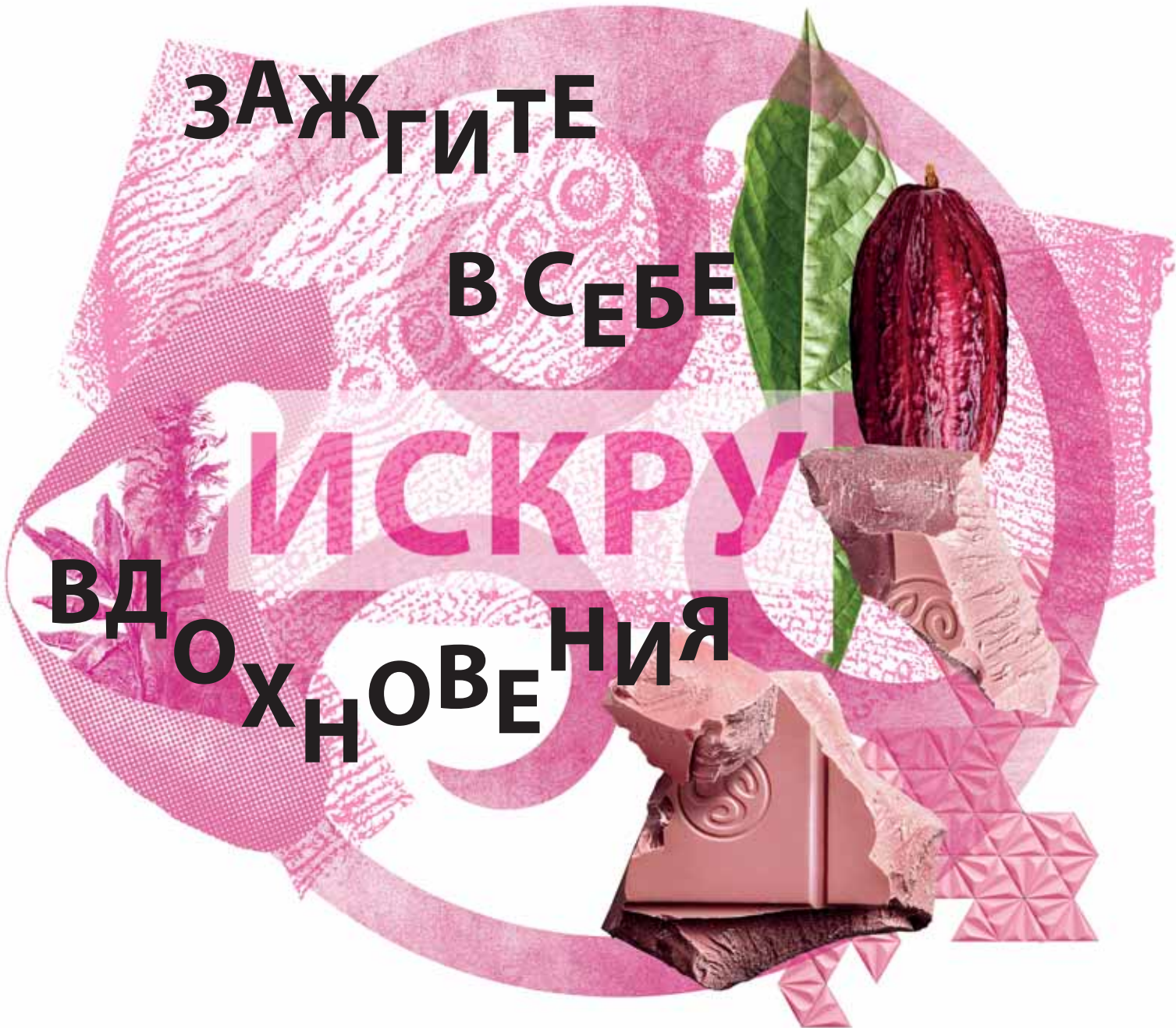


ЗАЖГИТЕ

В СЕБЕ

ИСКРУ

ВДОХНОВЕНИЯ



РУВУ

УЖЕ

В П Р О Д А Ж Е





RUBY RB1

Ruby — самое необычное открытие в мире шоколада за последние 80 лет. Этот дар матушки-природы удивляет и ослепляет. Он обладает совершенно новым вкусом и цветом, создан из какао-бобов сорта Ruby без добавления красителей или фруктовых ароматизаторов.

Предлагая Ruby RB1, Callebaut® предоставляет возможность получить первые впечатления от революционной новинки профессионалам и шеф-кондитерам. Окунитесь в его рубиновые оттенки. Ощутите его насыщенные фруктовые ноты и свежую кислинку. Позвольте Ruby RB1 вдохновить вас на новое творчество.

ОТКРЫТИЕ,




КОТОРОЕ ЗАНЯЛО
БОЛЕЕ ДЕСЯТИ ЛЕТИЯ,
ЧТОБЫ ДОВЕСТИ
ПРОДУКТ
ДО СОВЕРШЕНСТВА.



Один из наших экспертов какао обнаружил, что уникальные компоненты, естественным образом присутствующие в какао-бобах, придают конечному продукту исключительный красно-розовый цвет и фруктовый вкус. Благодаря непосредственному сотрудничеству с Университетом Якобса в Бремене (Германия), мы медленно, но верно раскрыли секреты этой загадки. Исследователи выяснили, что все дело в изначальных характеристиках особого сорта какао-бобов Ruby.

Открытие таких какао-бобов со множеством характеристик и поиск оптимального способа переработки какао-бобов в процессе производства вылились в многолетние исследования. На сегодняшний день создатели Callebaut® довели до совершенства рецепт Ruby.

The background of the entire page is a detailed, high-magnification microscopic image of a cacao bean's surface. It shows a complex, textured pattern of ridges and valleys, with small circular pits scattered throughout. The color palette is a range of pinks and reds, from light, almost white tones to deep, vibrant magenta and red. The lighting creates a sense of depth and highlights the intricate details of the bean's natural structure.

РАСКРЫВАЯ ЕСТЕСТВЕННЫЙ ЦВЕТ И ВКУС КАКАО-БОБОВ СОРТА RUBY

Какао-бобы Ruby произрастают в странах, где выращивают какао, таких как Бразилия, Эквадор и Кот-д'Ивуар. Ни род, ни происхождение не классифицируют какао-бобы как «рубиновые». Все дело в их натуральных компонентах, которые и обеспечивают какао-бобам звание «рубиновых» и придают им особый цвет и вкус без добавления красителей или фруктовых ароматизаторов.

Callebaut®, обладая более чем столетним опытом производства от какао-бобов до готового продукта, учится раскрывать уникальные вкусовые свойства какао-бобов Ruby. Только экспертный отбор и тщательная переработка какао-бобов Ruby позволяет получить Ruby RB1 без добавления красителей или фруктовых ароматизаторов.



НОВЫЙ
ВСЕОБЪЕМЛЯЮЩИЙ
ЧУВСТВЕННЫЙ
ГЕДОНИСТИЧЕСКОГО
УДОВОЛЬСТВИЯ
ОПЫТ

Callebaut® Ruby RB1

восхищает так, как ни один другой аналогичный продукт ранее. Благодаря своему цвету и уникальному вкусу RB1 удовлетворяет все еще неудовлетворенное желание получить высшее удовольствие, воздействуя на все органы чувств. Он очень нравится новому поколению потребителей, в основном, миллениалам (возраст 25–35 лет), которых объединяет тренд здорового образа жизни со стремлением к экстремальному удовольствию.






**RUBY
RB1**

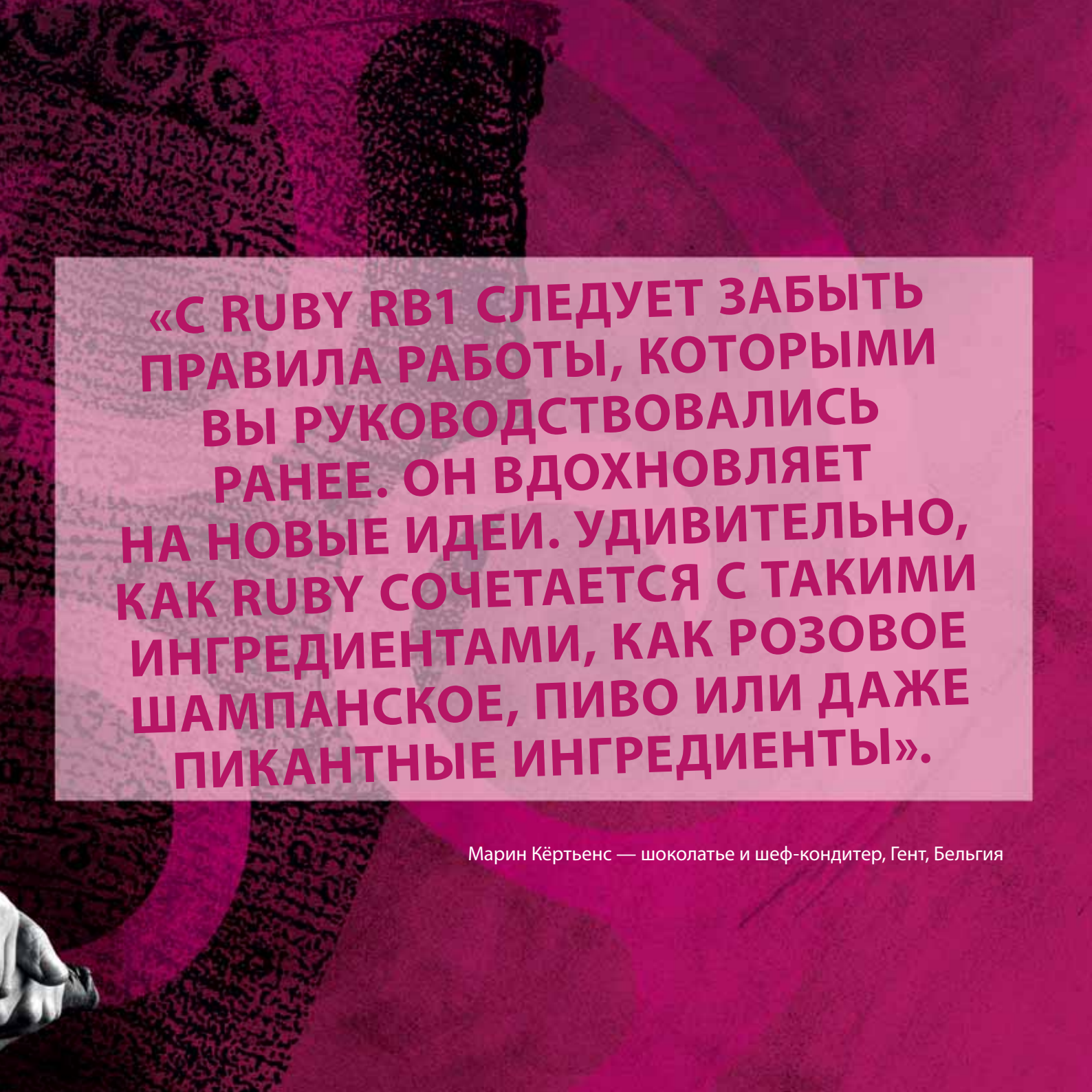
RUBY

**ПОДДЕРЖИВАЕТ
КАКАО-ФЕРМЕРОВ**



Выбирая Ruby RB1 от Callebaut®, вы поддерживаете производителей какао. Партнеры Callebaut® совместно с Фондом Сосоа Horizons помогают раскрыть мастерство и предпринимательский талант какао-фермеров. За каждую упаковку Callet™ мы вознаграждаем сообщества фермеров, выращивающих какао в Кот-д'Ивуаре и Гане. Основное внимание уделяется программам обучения и финансовым стимулам, мотивирующим фермеров повышать качество и урожайность своих культур, а в конечном итоге фермеры повышают и качество своей жизни. Благодаря нашему партнерству с Фондом Сосоа Horizons мы находимся в непосредственном контакте с фермерскими сообществами — нашими поставщиками.





«С RUBY RB1 СЛЕДУЕТ ЗАБЫТЬ ПРАВИЛА РАБОТЫ, КОТОРЫМИ ВЫ РУКОВОДСТVOВАЛИСЬ РАНЕЕ. ОН ВДОХНОВЛЯЕТ НА НОВЫЕ ИДЕИ. УДИВИТЕЛЬНО, КАК RUBY СОЧЕТАЕТСЯ С ТАКИМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ, КАК РОЗОВОЕ ШАМПАНСКОЕ, ПИВО ИЛИ ДАЖЕ ПИКАНТНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ».

Марин Кёртьенс — шоколатье и шеф-кондитер, Гент, Бельгия

The background of the advertisement is a light-colored surface, possibly marble, with a dense pattern of small, bright red, circular chocolate chips scattered across it. In the upper right corner, there is a circular logo with three interlocking, curved lines. To the right of the text, there are several pieces of red, textured material, likely chocolate, including a large, irregular piece and a smaller, round, textured piece.

RUBY

RB1, СОЗДАН

МАСТЕРАМИ для

МАСТЕРОВ

Для создания первого в истории рецепта Ruby Callebaut® тесно сотрудничала с ведущими бельгийскими шоколятье Дэвидом Мэнхутом и Марином Кёртъенсом. Их опыт и эксперименты позволили получить Ruby с искрящимся свежим цветом и интенсивным фруктовым вкусом, который в первую очередь подходит для кондитерских изделий. Тем не менее, это открывает беспрецедентное множество захватывающих сочетаний вкуса и новых идей. Ruby RB1 готов утолить желание нового поколения миллениалов и гурманов.



RUBY RB1, УДИВИТЕЛЬНЫЙ ДАР МАТУШКИ-ПРИРОДЫ

Уникальный вкус и цвет Ruby RB1 натуральным образом присущи рубиновым какао-бобам. Оба очень деликатны, и для их сохранения в процессе создания требуется придерживаться нескольких правил.

Используя настоящее руководство, вы избежите неприятного вкуса или потускнения цвета и гарантируете конечный результат, который будет удивлять ваших клиентов раз за разом.

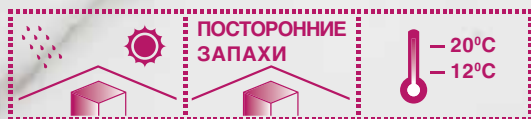
НАЧАЛО РАБОТЫ С RUBY RB1

1 КАК ХРАНИТЬ RUBY RB1 CALLETS™?

Воздействие света, воздуха, влажности и высоких температур может привести к изменению цвета Ruby RB1.

- Храните Ruby RB1 **в чистом, сухом** (с относительной влажностью не более 70 %) помещении **без посторонних запахов**.
- Чтобы сохранить цвет и качество, рекомендуется герметичная упаковка и защита от света: например, следует всегда плотно закрывать оригинальную упаковку после использования.
- Температура хранения: **12–20 °C**.

ХРАНЕНИЕ

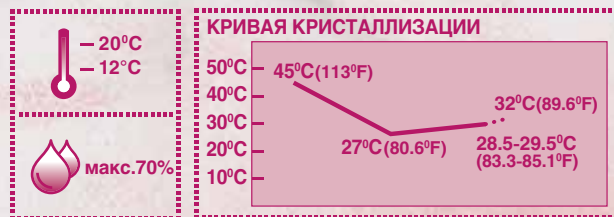


2 КАК ОРГАНИЗОВАТЬ РАБОЧЕЕ ПРОСТРАНСТВО?

Слишком высокая температура или влажность при работе с Ruby могут привести к изменению его цвета и вкуса.

- Храните Ruby RB1 **в чистом, сухом** (с относительной влажностью не более 70 %) помещении **без посторонних запахов**.
- Использование Ruby RB1 в temperирующей машине в течение нескольких дней не влияет на его вкус или цвет. Во избежание расслоения следует поддерживать непрерывную работу машины.
- При **работе с жидким Ruby RB1**: следует поддерживать температуру **40–50 °C**.

РАБОТА



3 КАКИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ СОЧЕТАЮТСЯ С RUBY?

Ruby RB1 открывает новые удивительные сочетания вкусов, от сладких до соленых и кислых. Эти сочетания, созданные шефами, дают потрясающие результаты: пусть эта таблица сочетаний вдохновит вас.



СПЕЦИИ

Васаби — розовый перец — имбирь
Ваниль — ингредиенты сычуаньской кухни — черный кунжут — корица
Куркумин — карри

ВИНА

Розовое шампанское
Розовое Сава — Красное Шираз
Сотерн — Красная Риоха

КОФЕ И ЧАЙ

Зеленый чай — Арабика
Эфиопия — черный чай

ОРЕХИ

Миндаль — кешью
Арахис — фундук
Макадамия — попкорн

ШОКОЛАД

Мадагаскар — Gold

РЫБА

Треска — морской еж, моллюск (атлант. морской черенок)
Устрица — краб
Гребешки

СИРОП

Карамель — мед
Кубердон — Льежский сироп
Кленовый сироп

ФРУКТЫ И ОВОЩИ

Лимон — лай — каламондин
Манго — юдзу — морковь
Цветная капуста — помидор

АЛКОГОЛЬ

Саке — джин — коньяк
Виски — ром

ТРАВЫ

Мята — шафран — фиалка
Бasilik — розмарин

СЫРЫ

Рокфор — Маскарпоне
Стилтон — Горгонзола
Камамбер

МАСЛО И УКСУС

Кунжутное масло — бальзамический уксус
Соевый соус

ПИВО

Kriek — Geuze
Rodenbach

... И МНОГОЕ ДРУГОЕ

КАК РАБОТАТЬ С RUBY RB1?

1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ RUBY RB1 В ЕГО ЧИСТОЙ ФОРМЕ

(батончики, плитки, полые фигуры и украшения для тортов)

Ruby RB1 лучше всего раскрывается в максимально чистом виде. Просто позвольте клиентам погрузиться во вкусовые ощущения и насладиться вкусом и цветом этого продукта в максимально чистом виде.

2 СМЕШИВАНИЕ RUBY RB1 С ИНГРЕДИЕНТАМИ НА ВОДНОЙ ОСНОВЕ (для создания ганашей, муссов, соусов и т. д.)

В многочисленных рецептах выпечки и десертов, таких как шоколадные кремы, crêpeux, глазурь и т. д., шоколад часто смешивают с влажными ингредиентами или жидкостями, чтобы получить идеальный вкус и текстуру.

Внимание:

При смешивании Ruby RB1 с ингредиентами на водной основе, такими как сливки или молоко, можно увидеть, что натуральный цвет тускнеет или становится серым. Это нормально: при разбавлении Ruby RB1 меняется его уровень pH и цвет. Однако восстановив pH, можно вернуть присущий Ruby рубиновый цвет или даже креативно обыграть его.

Добавьте кислотности фруктов

Для восстановления первоначального pH (например, добавьте фруктовое пюре, сок лайма и т. д.)

И/ИЛИ

Добавьте цвета, используя натуральные ингредиенты, например, сухих лепестков цветов (розы, гибискуса) или засушенной свеклы, малины.

Для получения наиболее привлекательного цвета RUBY рекомендуется использовать значение pH от 3,3 до 3,8.

Кроме того: вы создаете интересные сочетания, выявляя великолепные вкусовые ощущения.

3 СМЕШИВАНИЕ RUBY RB1 С ИНГРЕДИЕНТАМИ НА ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ (для создания масляных кремов и т. д.)

Для кондитерских наполнителей и кондитерских кремов мы рекомендуем смешивать Ruby RB1 с ингредиентами на жировой основе, такими как масло. Это предотвращает разбавление вкуса или потускнение цвета.

4 ХРАНЕНИЕ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ОСНОВЕ RUBY:

Чтобы максимально продлить сроки хранения, всегда держите конечный продукт:

- в помещении с кондиционером при максимальной температуре **20 °C**
- вдали от солнечных лучей

Информируйте клиентов об **условиях хранения** и **указывайте их на упаковке**:

Чтобы сохранить естественный вкус и внешний вид Ruby, рекомендуем хранить его при температуре ниже 20 °C.

Рекомендуем всегда проводить **тестирование срока годности** готовой продукции до его продажи.



КОНДИТЕРСКАЯ МАССА ИЗ КАКАО-БОБОВ RUBY

Мин. содержание какао %	47,3%
Мин. содержание молока %	26,4%
Общее кол-во жиров	35,9%

- Кошер, халяль сертификат
- Без глютена
- Подходит для вегетарианцев
- Сертифицировано Cocoa Horizons
- Изготовлен из какао-бобов Ruby
- Без красителей и фруктовых ароматизаторов

УПАКОВКА:

Callets™	
2 x 10 кг	CHR-R35RB1-554
4 x 2,5 кг	CHR-R35RB1-U70
Срок годности	12 месяцев



Пожалуйста, соблюдайте рекомендации по хранению и работе во избежание изменения цвета и вкуса готовой продукции на основе Ruby.

Смотрите все обучающие видео и основные рецепты с Ruby на www.callebaut.com/creawithruby



КОНТАКТЫ

«Как шеф-кондитеры Callebaut, мы всегда готовы помочь техническим советом. Есть вопросы? Свяжитесь с нами напрямую или через ближайший к вам центр Академии шоколада (Chocolate Academy™)».



Центр Академии шоколада (Chocolate Academy™) в России

CAMoscow@barry-callebaut.com

www.chocolate-academy.com

Тел.: +7 (495) 987 1484

Или свяжитесь с нами через Facebook:

  facebook.com/callebautchocolate

БУДЬТЕ ПЕРВЫМИ,
КТО СТАНЕТ ТВОРИТЬ С

RUBY
RB1



Позвольте Ruby RB1 вдохновить вас на новое творчество.

Зарегистрируйтесь на
www.callebaut.com/ruby