

THE 4TH CHOCOLATE RUBY IS HERE!



Ruby chocolate → TRULY UNIQUE!

NEW! RUBY CHOCOLATE

A SENSUAL TANGO OF **BERRY FRUITINESS** AND **LUSCIOUS SMOOTHNESS.**



Description
Intense fruitiness and fresh sour notes

Fluidity
- ●●●●●+
STANDARD FLUIDITY

Taste profile

RUBY CHOCOLATE	COSE	SPICE	VANILLA	MILKY	CREAMY	COCOA
----------------	------	-------	---------	-------	--------	-------

Composition

% MIN. COCOA	% MIN. MILK	% FAT
47.3	26.3	35.9
2.5 % FAT FREE COCOA		



風味: 後韻紅色莓果風味
 色澤: 完全無添加色素香料
 成份: 糖, 脫脂奶粉, 可可脂, 全脂奶粉, 可可膏, 大豆卵磷脂, 檸檬酸, 天然香草
 豆種來源: 厄瓜多爾, 象牙海岸, 巴西
 可可含量: 47.3% (牛奶巧克力)

風味搭配 介紹

RUBY RB1 OPENS UP FOR AMAZING PAIRINGS

辛香料

芥末/紅胡椒/
薑香草/花椒/肉
桂/
黑芝麻/咖哩/

咖啡 & 茶

綠茶/紅茶
阿拉比卡咖啡
衣索比亞咖啡

葡萄酒

玫瑰香檳
西班牙桃紅葡萄
酒紅希哈
波多爾甜白酒梭
甸
紅色里奧哈

堅果類

杏仁/腰果/
胡桃/榛果/
夏威夷豆/爆米
花

巧克力

馬達加斯加/
Gold 黃金巧克
力

糖漿

焦糖/蜂蜜/
根特糖漿
烈日糖漿
楓糖糖漿

酒

清酒/琴酒/
干邑白蘭地
威士忌
蘭姆酒

起士

洛克福乾酪/
藍紋乳酪/
馬斯卡彭/
貢佐拉乳酪/
卡芒貝爾乾酪

啤酒

比利時啤酒
比利時貴茲酸味啤
酒
比利時羅巴紅啤酒

水果

檸檬/萊姆/柑
橘/芒果/柚
子/
百香果/鳳梨/杏
桃
覆盆子/草莓/
番茄

草本香料

薄荷/番紅花/
紫羅蘭/羅勒
迷迭香

油 & 醋

芝麻油/
巴薩克米可醋/
醬油

蔬果

紅蘿蔔
花椰菜
番茄



冰淇淋(覆盆子)配方 RUBY Gelato Raspberry RUBY

RUBY RB1

#RUBYRB1
#CALLEBAUT



嘉麗寶紅寶石巧克力.....	150g
四葉牛奶.....	570g
葡萄糖漿.....	30g
穩定劑.....	5g
DE 葡萄糖粉.....	45g
覆盆子果泥 (可含糖).....	50g
檸檬.....	15g
卡地亞動鮮.....	55g
蔗糖.....	55g
脫脂奶粉.....	25g



- 1.牛奶+葡萄糖漿+葡萄糖粉+蔗糖 煮滾
- 2.加入 紅寶石巧克力 拌至溶化
- 3.加入穩定劑+果泥+檸檬汁+脫脂奶粉+卡地亞動鮮,攪拌均勻,過篩冰隔夜即可使用

紅寶石巧克力慕斯甜點杯

紅寶石巧克力奶餡

四葉牛奶.....	300g
全蛋.....	4個
上白糖.....	50g
玉米澱粉.....	30g
嘉麗寶紅寶石巧克力.....	210g
全脂奶粉.....	50g
吉利丁粉.....	7.5g
卡地亞動鮮.....	50ml

- 1.全蛋+上白糖+玉米澱粉拌均
- 2.牛奶+奶粉煮滾沖入(1) 溫度至82度殺菌
- 3.嘉麗寶紅寶石巧克力融化至40度,與(2)拌合
- 4.加入吉利丁(7.5g吉利丁粉+37.5g水->降溫冷卻)
- 5.最後拌入打發卡地亞動鮮

草莓醬

新鮮草莓/草莓果泥.....	500g
上白糖.....	80g
柳橙刨絲少許 Vodka.....	20ml

- 1.在平底鍋中加入所有物料低溫煮10分鐘

低酒精波特酒

波特酒.....	60ml
白糖.....	70g

- 1.平底鍋以低溫將波特酒&糖煮至酒精揮發1半

RUBY RB1 德麥
#RUBYRB1
#CALLEBAUT



組合/倒入草莓醬,
紅寶石巧克力奶餡,
及波特酒

RUBY 卡士達餡配方



卡士達醬.....50g

(牛奶1000g+卡士達粉300g+打發卡地亞400ml)

嘉麗寶紅寶石巧克力.....15g

樂比覆盆子果泥.....25g

PS.可以用+5g 或是-5g 調整顏色),使用30g覆盆子果泥顏色最美, 但是風味會蓋過RUBY Chocolate

1.覆盆子微波加熱+紅寶石巧克力(融化至40度)拌入

2.最後卡士達醬拌合即可

RUBY 甘納許配方

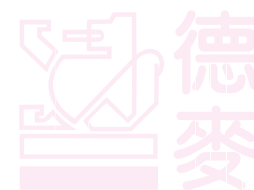


卡地亞動鮮.....200g
嘉麗寶紅寶石巧克力.....200g
甜菜根粉.....3g

1. 動鮮加熱+嘉麗寶紅寶石巧克力上
2. 最後加入甜菜根粉即完成



RUBY打發甘納許(覆盆子)



卡地亞動鮮.....380g

樂比覆盆子果泥.....20g

嘉麗寶紅寶石巧克力.....200g

1.動鮮+覆盆子果泥一起加熱後

2.嘉麗寶紅寶石巧克力上, 並冷藏靜置超過8小時, 隔天打發使用



RUBY 香緹餡配方



卡地亞動鮮.....	150g
葡萄糖漿.....	30g
甜菜根粉.....	5g
嘉麗寶紅寶石巧克力.....	320g
覆盆子果泥.....	220g
卡地亞動鮮.....	600g

1. 葡萄糖漿+甜菜根粉+覆盆子果泥煮滾
2. 倒入紅寶石巧克力拌至融化, 放置隔夜冷藏
3. 加入卡地亞拌合, 打發成香堤餡使用



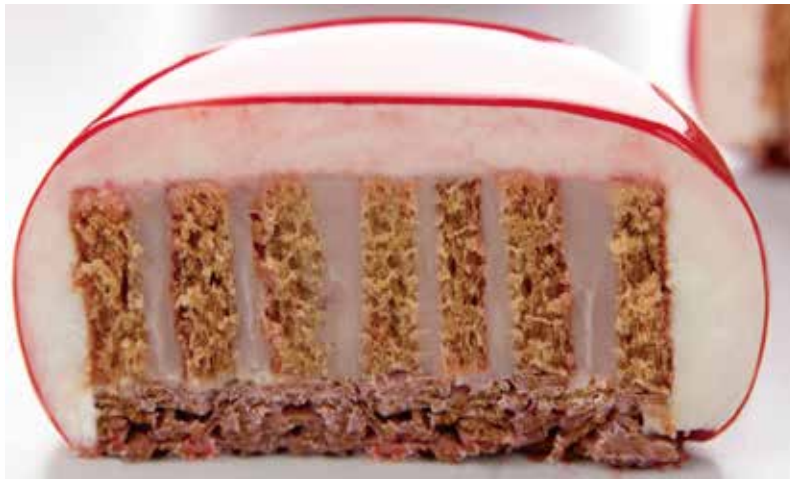
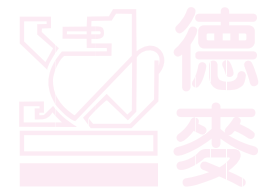
RUBY抹醬



香草莢(1).....2根
卡地亞動鮮(1).....335g
轉化糖漿(1).....75g
甜菜根粉(1).....5g
無水奶油.....84g
嘉麗寶紅寶石巧克力...712g

- 1.(1)所有原料混合後煮滾, 沖入液態紅寶石巧克力(需先融化)拌勻->降溫至30度
2. 與無水奶油拌合即完成

冰淇淋(覆盆子)配方



水(1).....75g
上白糖(1).....150g
葡萄糖(1).....150g

吉利丁粉(2).....10g
水(2).....50g

煉乳(3).....199g
嘉麗寶紅寶石巧克力(3).....150g
油性紅色色粉(3).....少許

- 1.(1)煮開至103度
- 2.(2)混合好後使用加入(1)
- 3.以上混合物倒入(3) 後均質
溫度需於35度使用



RUBY 噴霧



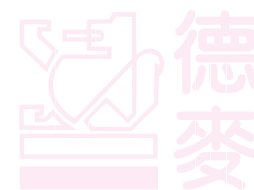
嘉麗寶紅寶石巧克力.....100g

嘉麗寶可可脂.....80g

PCB亮粉紅色可可脂.....20g



RUBY 巧克力奶霜



四葉奶霜.....	1000g
上白糖.....	60g
乾燥樹莓<磨粉>.....	25g
嘉麗寶紅寶石巧克力.....	100g

步驟

1. 奶霜+上白糖打發
2. 紅寶石巧克力融化至40度拌合
3. 最後+乾燥樹莓即可



RUBY 義式奶油霜 (油基底配方)



蛋白.....110g
上白糖.....50g
上白糖.....200g
無鹽奶油(軟化至25度).....500g
嘉麗寶紅寶石巧克力.....300g

- 1.將200g上白糖+少許水煮至116度
 - 2.蛋白110g+上白糖50g打發加入(1),再次打發
 - 3.當(2)降溫至35度,拌入軟化奶油
 - 4.將RUBY 融化後加入(3)拌均即完成
- PS:若覺得顏色不夠鮮明,可加入1-2g 甜菜根粉

RUBY Praline 紅寶石芝麻榛果夾餡



嘉麗寶50%榛果醬.....	170g
sesame paste (tahini) 白芝麻醬.....	105g
奶油.....	22g
嘉麗寶紅寶石巧克力(融化至35度)....	110g

-
- 1.將以上材料一起混和攪拌後，
待降溫至23度後注入需要的模型

RUBY 慕斯基底

全蛋.....	100g
上白糖.....	110g
卡地亞動鮮(A).....	250g
卡地亞動鮮(B).....	500g
嘉麗寶紅寶石巧克力.....	900g
法式酸奶油 (Crème Fraiche).....	600g
甜菜根粉.....	8g



- 1.把蛋黃和細砂糖混合
- 2.將(A)煮滾後將(1)倒入後製成安格列斯醬(溫度為85度), 再加入甜菜根粉
- 3.將嘉麗寶紅寶石巧克力融化後加入(2)拌均勻即完成
- 4.打發(B)後慢慢加入法式酸奶油, 最後 拌入(3)



RUBY巧克力蒂芬 (TIFFIN-混合大量脆餅,莓果, 巧克力的一款不須烤的配方)

嘉麗寶紅寶石巧克力.....300g

無鹽奶油.....100g

轉化糖.....140g

消化餅乾/脆餅乾.....250g

切碎蔓越莓&綜合果乾.....250g



1.將巧克力+奶油+糖漿微波加熱混勻(用微波爐)-(1)

將餅乾剝成小塊後與(1)混合後加入果乾, 鋪平塑型冷藏後切割



披覆用配方

嘉麗寶紅寶石巧克力...1050g

葡萄籽油.....315g

將巧克力調溫至31度 並加入葡萄籽油



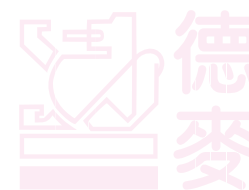
RUBY海綿蛋糕

蛋黃(1).....	290g
上白糖(1).....	80g
蛋白(2).....	360g
上白糖(2).....	200g
特寶笠低筋麵粉(3).....	150g
馬鈴薯粉(3).....	20g
卡地亞動鮮(4).....	50g
嘉麗寶紅寶石巧克力(5)...	50g
濃縮覆盆子汁(4).....	10g

- 1.RUBY融化至40度
 - 2.卡地亞+覆盆子煮滾與RUBY拌和
 - 3.低粉+馬鈴薯粉過篩
 - 4.將(1)打發蛋黃(2)打發蛋白混合,拌入粉類
 - 5.最後拌入融化巧克力
- 烤箱180度, 烘烤30-40分鐘



RUBY Cheese cake



蛋黃.....	100g
上白糖.....	50g
上白糖.....	150g
四葉乳酪(cream cheese) ..	500g
嘉麗寶紅寶石巧克力.....	500g
甜菜根粉.....	3g

1. 蛋黃+50g糖打發
 2. 150g糖+少許水煮至116度後, 倒入(1)持續打發
 3. 奶油乳酪打軟至綿密再加入(2)拌勻
 4. 將RUBY 融化後加入(3)拌均勻後, 最後加入甜菜根粉
- PS: 可加入少量動鮮讓質地更滑順

RUBY 酥菠蘿巧克力



鑽石低筋麵粉.....	550g
瑪卡龍專用粉.....	200g
飛雪奶油.....	260g
嘉麗寶紅寶石巧克力.....	250g
嘉麗寶可可脂鈕扣.....	40g
乾燥草莓碎粒.....	15g

製作酥菠蘿：

1. 低筋+瑪卡龍專用粉+奶油打至均勻，旋風烤箱170度15min
2. 嘉麗寶紅寶石+可可脂鈕扣融化，加入草莓碎粒與酥菠蘿拌勻即完成