

#8мартаRUBY
#rubychocolate



МАРТА

В ЦВЕТАХ
RUBY

ЛУЧШЕЕ ТЕМ,
КОГО
ЛЮБИМ



КОНФЕТЫ ИЗ ШОКОЛАДА CALLEBAUT RUBY RB1

5 форм x 21 конфета

Ешим Эрл

Руководитель Академии Шоколада, Турция

Малиновое желе

Способ приготовления:

Ингредиенты:

Малиновое пюре 250 г

Пюре из лайма 30 г

Глюкоза 40 г

Сахар 100 г

Пектин NH 6 г

Цедра лайма 1 г

Смешайте сахар и пектин; отложите. Доведите до кипения пюре малины и лайма с глюкозой. Добавьте сахар и пектин к смеси пюре. Варите до температуры 103°C. В конце добавьте цедру. Остудите. Используйте в качестве начинки при температуре 29°C.

Ганаш из Ruby и малины

Способ приготовления:

Ингредиенты:

Сливки 35% 200 г

Малиновое пюре 160 г

Глюкоза 40 г

Декстроза 40 г

Сорбитол 60 г

Шоколад Ruby RB1

Callebaut® 510 г

CHR-R35RB1-E4-U70

Сливочное масло 60 г

Доведите до кипения смесь из пюре, глюкозы, декстрозы и сорбитола. Вылейте смесь на шоколад Ruby. Добавьте масло и эмульгируйте с помощью ручного блендера. Оставьте охлаждаться. Отсадите в конфеты поверх желе при температуре 28-29°C.

Растопленный шоколад

Способ приготовления:

Ингредиенты:

Каллеты какао-масла

Callebaut® 150 г

NCB-HDO3-654

Шоколад Ruby RB1

Callebaut® 350 г

CHR-R35RB1-E4-U70

Натуральный жирорастворимый краситель красного цвета Mona Lisa® Red Power Flowers 3 г
CLR-19430-999

Растопите шоколад Ruby и какао-масло. Добавьте краситель и перемешайте блендером.

Сборка и финальные штрихи:

- Используйте треугольную форму для Ruby.
- Заполните форму темперированным шоколадом Ruby, чтобы сформировать оболочку конфеты.
- С помощью кондитерского мешка отсадите желе в оболочку и дайте застыть.
- Поверх желе нанесите ганаш; дайте застыть.
- Закройте форму слоем темперированного шоколада Ruby.
- Для окрашивания используйте смесь Ruby, какао-масла и красителя.

#8мартаRUBY



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

Мы будем признательны, если Вы разместите фото и/или видео Ваших творений из шоколада **Callebaut® Ruby** в социальных сетях с хэштегом **#rubychocolate** и **#8мартаRUBY**

Полезные советы по работе с шоколадом Callebaut Вы можете найти в наших социальных аккаунтах:

в Instagram
в Фейсбук
и на сайте

@chocolateacademyrussia
www.facebook.com/callebaut.ru
www.callebaut.com/ru-RU

Подписывайтесь, и у Вас будет возможность познакомиться с интересными фактами о наших продуктах и новыми рецептами.

