



CALLEBAUT® RUBY

RUBY 2019
CHOCOLATE

RB1
BOOK



紅寶石巧克力創意競賽



大自然的 餽贈

風味和色澤完全來自紅寶石可可豆

不添加任何色素和水果香精



不甜膩，留存清新的莓果香和可可脂風味。

Less sweet for
more longevity
of the berry fruit
aftertaste and a
hint of cacao
rawness.

#RUBYRB1
#CALLEBAUT

RUBY RB1

與眾不同的全新色澤和口感

豐富的莓果香，帶一點清新的酸味。

**Intense fruitiness (berry notes)
with fresh, sour notes.**





WHAT IS RUBY CHOCOLATE ?

紅寶石巧克力的顏色 來自紅寶石可可豆，呈現純天然的紅粉色。



世界第四種巧克力誕生 紅寶石巧克力



觀看更多RUBY配方：



1. 什麼是紅寶石巧克力？

1930年白巧克力問世後，睽違80年的最新突破，第四種巧克力純天然的紅寶石可可豆誕生！

2. 紅寶石巧克力的顏色與味道？

自然發酵萃取提煉
天然莓果的酸甜口感
誘人的粉紅色澤無添加色素

3. 如何分辨紅寶石巧克力？

除了可可豆賦予獨一無二的天然色澤及味道外，還擁有世界唯一專屬的RUBY COCOA BEANS認證。



2019
RUBY CHOCOLATE
 紅寶石巧克力
 創意競賽



Ruby



德麥食品與比利時嘉麗寶巧克力舉辦全球第四種稀有紅寶石巧克力創意競賽，這次很榮幸邀請了國內、外知名甜點主廚，WPC世界甜點大賽兩屆優勝得主山本隆夫，星級米其林自由甜點主廚平塚牧人，與中華穀類食品工業技術研究所施坤河所長、世界麵包冠軍吳寶春等人共同組成的夢幻評審團隊，競賽從初選到決選，共吸引超過200件作品參與，由三能贊助豐富禮品，德麥食品則提供冠軍選手出國研習機會以及豐厚獎金。

德麥食品 吳文欽總經理

嘉麗寶中國區 張家淇總經理



ChocoCute



評審團

本次評審團更邀請來自國內、外的烘焙甜點業界翹楚，由中華穀類食品工業技術研究所所長—施坤河領軍，照片(左下)依序由右至左為：路易樂斯福世界盃麵包大賽冠軍—吳寶春、世界前五十大餐廳第四名及米其林三星級自由甜點主廚—平塚牧人、18度C巧克力工坊董事長—茆晉詳、台北城市科技大學烘焙創意經營學程主任—李國溢、弘光科技大學 食品科技系教授—吳朝福、台北君悅酒店點心房執行主廚—Julien Perrinet、德麥食品—吳文欽總經理、文華東方行政西點主廚—任樂軒、德麥食品烘焙技術研發總監—何文信、中華穀類食品工業技術研究所所長—施坤河、台北君悅酒店點心房副主廚—陳建佑、世界甜點大賽兩屆優勝得主—山本隆夫、香格里拉台南遠東國際大飯店西點主廚—許煜新，總計12位，堪稱台灣烘焙史上最強評審陣容嚴選的賽事。





現場的紅寶石巧克力造型藝術品更宛如時尚精品陳列，邀請到第一屆嘉麗寶巧克力冠軍，君悅副主廚陳建佑為我們設計一款大自然的奇蹟 Miracle of nature(中)，作品理念:森林中孕育80年的紅寶石精靈，為奇幻森林中注入全新的靈魂，幻化成吸引眾人目光的優雅身軀，成為世界上最受矚目與讚嘆的奇幻紅寶石。(右)(左)紅寶石珠寶巧克力由JYL chocolatier精心打造粉色鑽石巧克力、仿真可可豆莢、迷你粉紅高跟鞋。

成就您的 **非凡創意**

讓 **RUBY**

成為激發您無限創意的火花

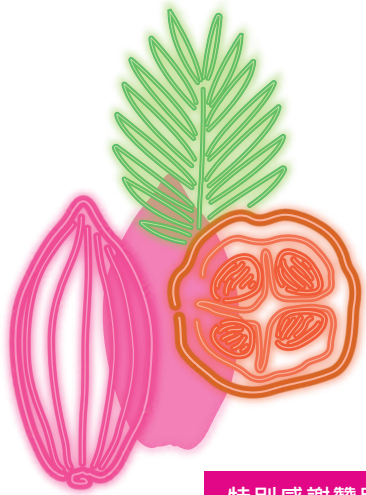




Ruby Chocolate



活動開場是由德麥西點技師團隊運用紅寶石巧克力於洋裝、帽子、及首飾展開一場服裝走秀，讓巧克力不只能端上餐桌更能走入時尚殿堂。



德麥食品與嘉麗寶更為到場的嘉賓準備紅寶石巧克力甜點及豐富多樣的禮贈品，讓各位都能嘗到甜頭、滿載而歸。

特別感謝贊助廠商：
青鳥旅行、JYL chocolate、
Joyce chocolate、Choco樂、
三能器具廠商友情贊助。

RUBY 1 冠軍

專業組
紅寶石巧克力
蛋糕組

何文正
Alexius Ho



服務單位：台北諾富特華航桃園機場飯店

作品：迷迭香鳳梨巧克力慕斯蛋糕 (ALINA)

首次品嚐紅寶石巧克力時，被它那優雅的粉紅顏色所吸引，味道上有著豐富的果香帶著酸味的尾韻，我當時在想該如何將它的原色做出能襯托它優雅的美麗蛋糕？在這次創作中，蛋糕口味選用台灣的水果-香水檸檬、鳳梨及佛手柑，天然的酸味搭上迷迭香的香氣，將紅寶石巧克力本身擁有的豐富果香味及特殊的酸味尾韻更加提升。利用柔滑慕斯、酥脆塔殼、紅寶石脆餅讓整體口感更加豐富多變、完美和諧地呈現紅寶石巧克力的美妙滋味。

「花若盛開蝴蝶自來」紅寶石巧克力的優雅更勝於綻放中的花朵，吸引著每一個如同蝴蝶般優美的人，為它駐足。

創作
理念

RUBY

2 亞軍



服務單位：L. Z. Dessert 無框架甜點

作品：角度



曹冠玉

服務單位：香格里拉台南遠東國際大飯店

作品：歸零



RUBY

4 人氣獎

陳武龍

服務單位：晶悅國際飯店

作品：蝶戀莓美



Ruby Chocolate

Ruby
Chocolate



專業組
紅寶石
手工巧克力組

2019 RUBYCHOCOLATE

RUBY **1** 冠軍



LIAO, TING-YU

廖庭玉

服務單位：君悅酒店

創作理念

以紅寶石巧克力為元素，分別以魔術師的魔術帽表現，還有馬戲團代表的動物大象以及表演需要的撲克牌和表演凳子來呈現馬戲團歡樂的氣氛。



作品：魔幻馬戲團 RUBY CIRCUS

橙香威士忌/莓香伯爵/百香芭樂麻糬/杏仁柚子馬告

RUBY

2 亞軍

李妤茜

服務單位：香格里拉台南遠東國際大飯店

作品：茉莉紅寶石
烏龍紅寶石
貝莉紅寶石
甜心紅寶石



RUBY

3 季軍

作品：玫瑰情人
柚芒柚香
開心莉香
深情伯爵



潘芷恩

服務單位：新竹豐邑喜來登大飯店



RUBY

4 人氣獎

李柔儀

服務單位：晶華飯店

作品：粉紅夏威夷/芝麻米香
蜜桃烏龍/蜂蜜洛神



Ruby
Chocolate

Ruby
Chocolatè



德麥



CALLEBAUT
ESTABLISHED 1911

專業組
紅寶石巧克力
麵包組

RUBY **1** 冠軍



**Henry
盧宜亨**

服務單位：臺北新板希爾頓酒店



作品：RUBY四重奏、RUBY黛莉絲珠寶盒

創作理念

用RUBY巧克力創作理念做出層次感作品。

RUBY

2 亞軍



陳金委

服務單位：許燕斌手作烘焙

作品：摩天捲
愛德華茲



2019紅寶石巧克力創意競賽

RUBY

3 季軍



劉昱均

服務單位：昱均工作室

作品：露比雪花
紅寶石炸彈



RUBY

4 人氣獎



林耀祥

服務單位：彼得潘烘焙坊

作品：嘉麗寶果實
石疊

Ruby
Chocolate

Ruby
Chocolate

專業組

紅寶石巧克力
常溫伴手禮組

何憶玲

HO I LING

作品：柚見紅寶石旅行蛋糕、粉紅童趣夾心餅乾

創作理念

以紅寶石巧克力搭配清香柚子，檸檬等柑橘水果襯托紅寶石巧克力獨特的天然莓果香氣，單純風味呈現最原始的紅寶石巧克力，直接強調品嚐到此款巧克力的最大特色。

RUBY **1** 冠軍



服務單位：四分之三法式甜點



RUBY **2** 亞軍



簡沛真

服務單位：旅禾泡芙之家

作品：
泡芙世界
寶石薄餅

RUBY **3** 季軍



譚偉源

服務單位：威廉公主

作品：
柚香紅寶石太陽餅
覆盆莓軟糖夾心紅寶石牛軋糖



RUBY **4** 人氣獎

楊瀟雅

服務單位：青島旅行

作品：莓果RUBY巧克力蛋捲
浪漫RUBY牛奶派



Ruby
Chocolate

RUBY **1** 冠軍

高手在民間

紅寶石巧克力
蛋糕組

蔡慧伶
Angelica Tsai

作品：絲滑西西里

創作理念

當西西里的滋味遇上RUBY的柔滑，讓味蕾有一場共感之旅！嚐一口以西西里為主軸的香氛，讓忙碌中的我們找到了 Soft Power度假般的氣息！



陳瑜瑄

作品:傾心Ruby



楊濼萱

作品:Ruby可可



陸蕙貽

作品:裸秋



Ruby
Chocolate

RUBY **1** 冠軍

學生組
紅寶石巧克力
蛋糕組

葉達恕

學校名稱：弘光科技大學

作品：
粉紅柚香熱帶泡泡

創作理念

RUBY巧克力的特有酸香，搭配上柚子奶醬，和熱帶水果吉黎，外觀粉紅泡泡，和RUBY原豆，簡單扼要，並且具高度商業價值。



RUBY

2 亞軍



陳弘恩

學校名稱：臺北城市科技大學

作品：生命的果實



RUBY

3 季軍

韋孝萱

學校名稱：大同技術學院

作品：紅莓莓



RUBY

4 人氣獎



黃若雲

學校名稱：中華科技大學

作品：勇氣



GREAT TASTE STARTED AS A LITTLE STORY

1911年 Octaaf Callebaut 一位釀酒師傅的孫子，在比利時小鎮Wieze上，埋下了第一粒神奇的種子，憑著對巧克力神秘且多變風味的追求，Callebaut秘密研製他的巧克力配方，在眾人的期待下見證了Callebaut Finest Belgian Chocolate誕生。並在1918年研發了經典811、823和W2配方。



為提升巧克力質和量，第一個堅持以完整的巧克力全豆去做烘焙，1960年Callebaut第一次出口巧克力，並在1988年成立第一個巧克力學院，提供各國大廚來此交流學習。



而創立至今100多年的歷史，成立了可可地平線Cocoa Horizons Foundation，致力於改善象牙海岸、迦納和坦薩尼亞農民生活環境和生產效率，以每購買一噸巧克力，回饋NT4900用於永續經營可可產業。



為提嘉麗寶目前為比利時巧克力出口商第一，擁有ISO及哈拉認證，原始的天然食材化為精緻美味的可可產品，廣受全球巧克力工匠的喜愛，並於2017年研發出世界第一款無添加色素及香料的純天然紅寶石巧克力。



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

Couverture 調溫巧克力

*With every callet™, you make a mark.
Your choice for Callebaut is a choice for cocoa farmers to thrive.*

您每選擇一包巧克力，同時也在正在幫助農民成長。



Callebaut 內含各式黑巧、牛巧、白巧。 包裝規格：鈕扣狀 2.5KG，大包裝10KG。





THE 4TH CHOCOLATE IS HERE



德麥

德麥食品股份有限公司 TEHMAG FOODS CORPORATION

(股票代號：1264)

(台北總公司) 新北市五股區五權五路31號

TEL:(02)2298-1347 FAX:(02)2298-2263

(台中營業所) 台中市南屯區工業區20路32號

TEL:(04)2359-2203 FAX:(04)2359-3911

(高雄營業所) 高雄市三民區銀杉街55號

TEL:(07)397-0415 FAX:(07)397-0408

(宜蘭辦事處) 宜蘭縣宜蘭市民權新路132號

TEL:(03)931-5823 FAX:(03)931-5818

(花蓮辦事處) 花蓮縣新城鄉花師街15號

TEL:(03)824-6923 FAX:(03)824-6023

(新竹辦事處) 新竹市警光路40號

TEL:(03)523-3068 FAX:(03)523-3013

(嘉義營業所) 嘉義市育人路432號

TEL:(05)236-6298 FAX:(05)236-6297

(台南辦事處) 台南市永康區永大路一段122號

TEL:(06)273-7250 FAX:(06)273-7251

(無錫芝蘭雅) 江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號

TEL:+86-0510-83774575 FAX:+86-0510-8377471

(香港(潤富)公司) 觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓A座

TEL:+852-2342-6586 FAX:+852-2793-4586

(馬來西亞子公司) 5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam

TEL:+60-3-7499-3089 FAX:+60-1700-8136-19

<http://www.tehmag.com.tw> E-mail: tehmag@tehmag.com.tw



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



#rubychocolatetw