



**RUBY
RB1**
IS HERE



**品味
紅寶石巧克力
第四種巧克力璀璨降臨**

www.callebaut.com

  #RUBYRB1
#CALLEBAUT


CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

紅寶石巧克力在操作上與傳統巧克力有很大區別

操作溫度



1. 熔化溫度：

43~45°C



2. 如何調溫：

43~45°C 熔化；26~27°C 降溫；
28.5~29.5°C 操作溫度



3. 如何冷卻：

注模：8~12°C
塗層：14~18°C

如何儲存

正確



恆溫 (12~20°C)
操作溫度不建議超過55°C
避免反覆調溫



乾燥的存放環境
相對濕度 ≤ 70%



密封



避光

錯誤

高溫 (>20°C)、
溫度波動可能導致褪色

潮濕可能導致褪色、
風味散失、黏度增加

暴露在空氣中
可能導致褪色

光照可能導致褪色

如何操作

1. 在水基的產品中顏色會發生變化，油基的產品中顏色比較穩定

分享：

- 直接替換常規甘納許或慕斯配方中的巧克力，紅寶石顏色會很快變成灰色
- 用紅寶石巧克力做夾心巧克力外殼，如果夾心水分含量過高，也會在短時間內變色
- 使用天然色素往往使產品呈現橙色而不是“紅寶石”色
- 使用人工色素能回到“紅寶石”色，但也失去了“天然風味和色澤”的賣點
- 建議添加0.5%以內的甜菜根粉以穩定色澤，或是保持整體PH為酸性

2. 取決於產品的應用，紅寶石顏色可能在幾天後發生變化

3. 對於夾心巧克力，紅寶石外殼的顏色隨著夾心的酸度發生變化

4. 如果儲存不當，紅寶石巧克力的風味會逐漸散失



- 可用於油基餡料中
- 添加在水基餡料中需格外小心
- 不耐烘焙
- 不適宜在擠壓機或單衝擠壓機上操作



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

台北總公司 新北市五股區五權五路31號
台中營業所 台中市南屯區工業區20路32號
高雄營業所 高雄市三民區銀杉街55號
宜蘭辦事處 宜蘭縣宜蘭市民權新路132號
花東辦事處 花蓮縣新城鄉花師街15號
新竹辦事處 新竹市警光路40號
嘉義營業所 嘉義市育仁路432號
台南辦事處 台南市永康區永大路一段122號
無錫芝蘭雅 江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號
香港(潤富)公司 觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓A座
馬來西亞子公司 5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam
http://www.tehmag.com.tw E-mail:tehmag@tehmag.com.tw

電話：02-2298-1347 傳真：02-2298-2263
電話：04-2359-2203 傳真：04-2359-3911
電話：07-397-0415 傳真：07-397-0408
電話：03-931-5823 傳真：03-931-5818
電話：03-824-6923 傳真：03-824-6023
電話：03-523-3068 傳真：03-523-3013
電話：05-236-6298 傳真：05-236-6297
電話：06-273-7250 傳真：06-273-7251
電話：0510-83774575 傳真：0510-8377471
電話：+852 2342-6586 傳真：+852 2793-4586



股票代號
1264

官方網站

粉絲專頁