

**FEEL
THE**

SPARK

**Jak pracować z
RUBY RB1
Aby zachować
smak i kolor**

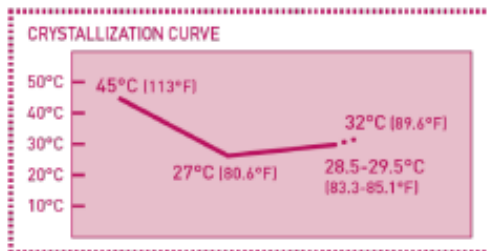
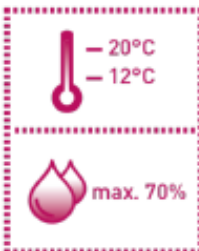


JAK PRZECHOWYWAĆ I PRACOWAĆ Z RUBY RB1?

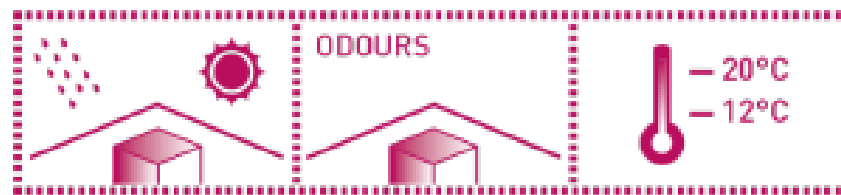
Kontakt z światłem, powietrzem, wilgocią i wysokimi temperaturami może spowodować, że RB1 zmieni kolor.

- Przechowuj Ruby w **czystym, suchym** (relatywna wilgoć max.70%) i **bezzapachowym** środowisku.
- Aby zachować kolor i całkowitą jakość, rekomendujemy przechowywanie Ruby z szczelnie zamkniętym opakowaniu bez bezpośredniego kontaktu z światłem.
- Temperatura przechowywania: **12°C-20°C**
- Używanie Ruby w maszynie do temperowania czekolady przez kilka dni nie wpłynie na jej kolor i smak. Zapewnij ciągły ruch czekoladzie aby uniknąć separacji.
- Podczas utrzymywania Ruby w postaci płynnej należy zachować temperaturę **40°-50°C**.

PROCESSING



STORAGE



RUBY RB1 W APLIKACJI

Czekolada Ruby RB1 jest najlepsza w czystej formie...

Tabliczki, batony, praliny, draże, dekoracje, maczanie, desery etc.

...również w bardziej skomplikowanych recepturach. Częściowa utrata koloru jest normalna, kiedy Ruby jest mieszana z innymi składnikami. Należy zwrócić uwagę **na opakowanie, temperaturę, PH i wilgoć**, aby zapewnić maksymalną stabilność koloru.

- Do pracy z nadzieniami na bazie tłuszczu.
- Należy uważać w przypadku używania w połączeniach ze składnikami na bazie wody.
- Nie należy zapiekać
- Nieodpowiednia do maszyny typu one-shot

Uwaga:

Kiedy wymieszasz Ruby RB1 z płynnymi składnikami, jak śmietana czy mleko, możesz zauważyć, że jej naturalny kolor zblednie lub zmieni barwę na szarą. Jest to normalny proces ponieważ rozrzedzenie RB1 powoduje zmianę pH czekolady i zmianę koloru. Wyrównanie pH pozwoli Ci jednak na uzyskanie typowego koloru Ruby.



Wyroby z RUBY EKSPOZYCJA W SKLEPIE



Aby zmaksymalizować datę przydatności do sprzedaży, produkt finalny zawsze musi być przechowywany:

- **W pomieszczeniu klimatyzowanym: max. 20°C.**
- **Z dala od słońca.**

Poinformuj swoich klientów o rekomendacjach odnośnie przechowywania wyrobów i zakomunikuj je na opakowaniu.

Masz pytania?
akademia_czekolady@barry-callebaut.com

