

LUONNOSTAAN  
VAALEANPUNAINEN  
**RUBY**  
SUKLAA



**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

## Ruby-kaakaopavuista valmistettu uusi suklaa

**Tämä luonnon lahja yllättää ja hämmentää  
täysin uudella suklaan maulla ja värillä**

Ruby-suklaanappeihin ei ole lisätty väriaineita tai keinotekoisia aromeja. Suklaanapeilla on voimakas hedelmäinen maku, joka eroaa totutuista tumman suklaan, maitosuklaan sekä valkosuklaan mauista. Luonnostaan vaaleanpunainen Ruby-suklaa on viimeisin suklaalöytö 80 vuoteen!



[LEIPURIN.COM](https://www.leipurin.com)

**LEIPURIN**®

# Uusi löytö suklaan maailmasta

**Luonnostaan vaaleanpunainen suklaanappi. Tummasuklaan, maitosuklaan ja valkosuklaan jälkeen Ruby on harvinaisin suklaalöytö 80 vuoteen.**

Tämä luonnon lahja yllättää ja hämmentää täysin uudella suklaan maulla ja värillä, jotka ovat ominaisia ruby-kaakaopavuille - ilman lisättyjä väriaineita tai keinotekoisia aromeja. Voimakas hedelmäinen maku.

- ✓ Luonnostaan vaaleanpunainen suklaanappi
- ✓ Helppokäyttöinen suklaanappi, helppo annostella
- ✓ Ei sisällä väriaineita eikä keinotekoisia aromeja

## RUBY-SUKLAANAPPI 10 kg

**Tuotenumero:** 610008

**Pakkaus:** 10 kg:n pussi

Saatavilla myös 2,5kg pusseissa, Leipurin tuotenumero 610007

**Ainekset:** Sokeri, kaakaovoi, rasvaton MAITOjauhe, täysMAITOjauhe, kaakaomassa, emulgointiaine E322 (SOIJAllesiitiini), happo E330, luontainen vanilja-aromi.

### Ravintoarvot/100 g:

Energiaa	2356 kJ
	561 kcal
Rasvaa	35,9 g
- josta tyydyttyneitä	21,5 g
Hiilihydraattia	49,5 g
- josta sokereita	48,5 g
Proteiinia	9,3 g
Suolaa	0,27 g
Laktoosia	g
Ravintokuitua	0,7 g

**Käyttöohje:** Käytetään kuorutus-suklaan tavoin.

**Säilyvyys:** Kuivassa (rH max. 70 %) ja viileässä (+12...+20°C) 12 kuukautta valmistuspäivästä.

**Alkuperämaa:** Belgia

**Valmistaja:**

Barry Callebaut Belgium N.V.



## RUBIINIKAKKU

VAALEA KAKKUPOHJA			Ø 16 cm
950395	Kakkupohja-Mix "Dawn"	1.000 g	Sekoita keskinopeudella 3 minuuttia ja jaa 16 cm:n kakkuvuokiin. Leikkaa kypsä kakku noin 12 mm:n kerroksiin. Tarvitset yhteen kakkuun 2 vaalea kerrosta.
902015	Leipurin Long Life, munam.	350 g	
970194	Leipurin Piirakkarasva	300 g	
	Vesi	225 g	
		<b>1.875 g</b>	

SUKLAAKAKKUPOHJA			Ø 16 cm
950395	Kakkupohja-Mix "Dawn"	900 g	Sekoita keskinopeudella 3 minuuttia ja jaa 16:n kakkuvuokiin. Leikkaa kypsä kakku noin 12 mm:n kerroksiin. Tarvitset yhteen kakkuun yhden suklaakerroksen.
610035	Kaakaojauhe	50 g	
920639	Tomusokeri	50 g	
902015	Leipurin Long Life, munam.	350 g	
970194	Leipurin Piirakkarasva	300 g	
	Vesi	225 g	
		<b>1.875 g</b>	

KOSTUTUSVESI			
920540	Vadelma Fruit Puree "Braun"	500 g	Kiehauta vesi ja lisää muut aineet. Säilytä kylmiössä.
	Vesi	500 g	
116822	Neste Sokeri 77	50 g	
		<b>1.050 g</b>	

VAAHDOTETTU RUBIINIGANACHE			
610008	Ruby-suklaanappi	450 g	Sulata kerma ja rubiinisuklaa vesihauteessa. Jäähdytä vispaten pienellä nopeudella ja vispaa vaahdoksi keskinopeudella.
920363	Vispikerma, lakton (UHT)	250 g	
		<b>700 g</b>	

VADELMALEVY			Ø 16 cm
920540	Vadelma Fruit Puree "Braun"	600 g	Lämmitä vadelmapuree kiehumispisteeseen ja vispaa Sanatine vähitellen joukkoon. Kaada 16 cm:n silikonimuotteihin tai kakkuvuokiin, joiden pohjalle on leikattu sopiva suklaakalvo. Jäädytä ja ota pakkasesta vasta, kun olet kokoamassa kakkua. (Tästä reseptistä tulee 5 levyä.)
950534	Sanatine "Dawn"	50 g	
		<b>650 g</b>	

RUBIINIKUORRUTE			
610008	Ruby-suklaanappi	300 g	Temperoi vesihauteessa 40-50°C:ksi.
970081	Leipurin Rypsiöljy	90 g	
		<b>390 g</b>	



RESEPTI JATKUU SEURAAVALLA SIVULLA >>

## RUBY'S VALENTINE'S CAKE

(1 kpl, Ø 16 cm)

Vaalea kakkupohja	280 g
Suklaakakkupohja	150 g
Kostutusvesi	75 g
Vaahdotettu rubiiniganache	120 g
Vademalevy	130 g
Rubiinikuorrute	760 g

**1.515 g**

Aseta vaalea kakkupohja alimmaiseksi ja kostuta. Pursota päälle noin 1,5 cm:n kerros rubiiniganachea. Aseta ganachen päälle suklaakakkupohja ja kostuta. Ota vademalevy suoraan pakkasesta ja aseta suklaakakkupohjan päälle. Aseta toinen vaalea kakkupohja päällimmäiseksi ja kostuta. Levitä tasaisesti rubiiniganache kakun päälle. Kuorruta rubiinikuorrutteella ja kopistele kakkua hieman, jotta ylimääräinen suklaa valuu heti pois. Kuorrutetta kannattaa kaataa kakun päälle reippaasti ja nopeasti. Ylijääneen valuneen kuorrutteen voi ottaa talteen ja käyttää uudelleen. Koristele.

