

Trendingrediens: Ruby Chocolate



Den nye sjokoladetypen er her! Lenge hadde vi 3 grunntyper sjokolade – hvit sjokolade, melkesjokolade og mørk sjokolade, men i 2017 introduserte den belgisk-sveitsiske sjokoladeprodusenten Barry Callebaut en helt ny type sjokolade, nemlig Ruby Chocolate. De kaller det selv «den første unike sjokoladeoppgdagelsen på 80

år».

Inspirasjon



Ruby Chocolate - den nye sjokoladetypen



Ruby Chocolateshake med donuts



Ruby Chocolatekake



Ruby Chocolatekake



Ruby Chocolatecake



Ruby Chocolate - den nye typen sjokolade



Trendingrediens: Ruby Chocolate

Den nye sjokoladetypen

Hvordan denne sjokoladen blir laget er en nøye bevart hemmelighet, men det brukes spesielt utvalgte sør-amerikanske og afrikanske kakaobønner, «Ruby Cocoa bean». Dette sies å være grunnen til den rosa fargen. Den er ikke tilsatt fargestoff eller smak. Sjokoladen har en unik smak som kan minne om hvit sjokolade, men med en fruktig, lett sur tone. Omtrent som en hvit sjokolade tilsatt litt syrlig bringebær... Siden produksjonsmetoden er en vel bevart hemmelighet, har det oppstått en del spekulasjoner rundt hvordan Callebaut egentlig har kommet frem til rosa sjokolade uten å tilsette farge. En av teoriene går ut på at den er laget av ufermenterte kakaobønner, som kan ha en naturlig rød-rosa farge.

En annen er at bønnene blir behandlet med syre eller liknende i produksjonsprosessen. Men inntil videre holder produsenten kortene tett til brystet. Sjokoladen ble lansert først i noen utvalgte markeder; Frankrike, Belgia først. Deretter Australia og Japan. Den rosa fargen inviterer til å lage helt unike kombinasjoner og ideer til konfekt, bakverk og desserter. I følge produsenten selv, passer Ruby chocolate godt sammen med fruktige smaker som jordbær, bringebær, yuzu og mandel. I tillegg anbefaler de å teste den sammen med wasabi, kaviar og til og med røkt ål(!). Vi lar det være opp til deg å teste det siste der, men vi i Nortura PROFF har vært så heldige å få ktoa i en pakke med denne spennende sjokoladenyheten. Her har vi testet den ut på noen søte fristelser. (Tips! Vi kjøpte den hos Pals...)

Ruby Chocolate fakta

- Den fjerde typen sjokolade etter hvit-, mørk- og melkesjokolade.
- Lansert i 2017 av sjokoladeprodusenten Barry Callebaut.
- Laget av Ruby kakaobønner.
- Inneholder minimum 47,3 % kakaostoff (basert på Codex chocolate standard).
- Fruktig, lett syrlig smak.
- Deilig rosa farge.



Oppskrifter



Ruby sjokoladecake

Oppskrift



Freak Shake med ruby chocolate og jordbær

Oppskrift



Donuts med Ruby chocolate-glasur

Oppskrift

Relaterte produkter

Egg fra frittgående høner, str. M/L 30pk

4 til 12°C | 7.56 kg | EPD nr. 4685376

Egg fra frittgående høner, str. S/M/L 6pk

4 til 12°C | 4.476 kg | EPD nr. 5500285

Egg økologiske, str. M/L/XL 30pk

4 til 12°C | 15.192 kg | EPD nr. 4380424

Egg fra frittgående høner, str. M/L 30pk

4 til 12°C | 15.12 kg | EPD nr. 5499124

Eggehvite av egg fra frittgående høner

-30 til -18°C | 10 kg | EPD nr. 1564400

Eggeplomme sukret, av egg fra frittgående høner

-30 til -18°C | 10 kg | EPD nr. 1564996

Heleggmasse av egg fra frittgående høner

-30 til -18°C | 10 kg | EPD nr. 1564426