

Kommtu 80%

**Die Schokolade
zum 100.
Jubiläum von
Valrhona**

Das Ergebnis der
Zusammenarbeit engagierter
Menschen


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



SEIT 100 JAHREN ARBEITET VALRHONA AN DER PERMANENTEN WEITERENTWICKLUNG ALLER BEREICHE RUND UM DIE SCHOKOLADE

1922. Albéric Guironnet gründet die Chocolaterie du Vivarais in Tain l'Hermitage. Mitten im Rhonetal röstet er selbst seine Kakaobohnen, die er Gleichgesinnten vorbehält: Chef-Pâtissiers und Schokoladenhandwerkern.

2022. Kakaopartner, Lieferanten, Mitarbeiter, Feinschmecker, Handwerker und Chef-Pâtissiers aus der ganzen Welt – sie alle tragen durch ihr Engagement und ihren Einsatz dazu bei – gemeinsam mit dem Hause Valrhona – mit Gutem Gutes zu tun. Dazwischen liegen **100 Jahre**.

100 Jahre gemeinsames, kollektives Engagement.

Zur Feier des Jubiläums kreiert Valrhona mit 100 engagierten Mitwirkenden die Schokolade **Komuntu 80 %**, Verkörperung des 100-fachen **Engagements** und Inbegriff einer **verantwortungsbewussten** Schokolade.

Eine neue Schokoladenkuvertüre, die in vielerlei Hinsicht einzigartig ist.

DAS ERGEBNIS DER ZUSAMMENARBEIT ENGAGIERTER MENSCHEN

Ihr Name sagt alles.

Komuntu 80 %, die quasi als Bindeglied fungiert, ist der Zusammenschluss von „Komunumo“, was auf Esperanto „Gemeinschaft“ bedeutet, und dem afrikanischen Begriff „Ubuntu“, dessen sinngemäße Übersetzung „Ich bin, weil wir sind“ lautet.

Komuntu 80 % ist aus einem originellen Schaffensprozess hervorgegangen und verkörpert die Kraft des Kollektivs, weil sie das Ergebnis der Mitarbeit der gesamten Wertschöpfungskette von Valrhona ist. So erzählt diese Schokolade von Begegnungen mit Frauen und Männern auf der ganzen Welt.

Von der Entwicklung eines einzigartigen Geschmacksprofils über die Gestaltung der Verpackung bis hin zum Namen haben 100 engagierte Personen (Kakao-Partner, Lieferanten, Mitarbeiter und Kunden) an der Kreation dieser dunklen Schokolade mitgewirkt.

Eine außergewöhnliche Schokolade, weil sie das Ergebnis einer Zusammenarbeit ist.

KOMUNTU 80 %

MIT IHNEN UND FÜR SIE KREIERT

Ketut Pantiana Sophie Maignett Michael
Pecchini Aoki Yusuke Susun Rojas Lino Jo
César Garcia Dominique Ducroix Thalia Ho
William Liddicoat Eric Rousseau Mingli L
Tomazina Sanchez Pérez Jean-Baptist
Michel Guito Gil Ramecourt Maj
Vase Dominique Clayton William
Kamel Gueriz Dumaire Célin
Duhamel Dom Luis Manne
Marie Müller Jga Junji Patric
Demess Paul A. Young Olga Campos Flam
Millet Raul Ramiron Luis Emily Bar
José Del Valle Hernández Eva Martine
Diabate Vafing Nora Valson Nancy Lu
Eduardo Espinosa Tamariz Catherine Boisse

100^{ans}
d'engagement

VALRHONA

EIN EINZIGARTIGES AROMAPROFIL

Auch ihr Geschmack steht für sich.

Komuntu 80 % versinnbildlicht allein das gesamte Fachwissen der Kakao-Sourcers und das Know-how der Experten von Valrhona. Diese Kuvertüreschokolade wird aus einer komplexen Assemblage von Kakaosorten aus der ganzen Welt hergestellt und verkörpert die privilegierten Partnerschaften, die Valrhona mit seinen **15 Partnerproduzenten** unterhält.

Diese einzigartige Schokolade ist eine **Signatur des Savoir-faire** des Hauses Valrhona und das Ergebnis einer sorgfältigen Assemblage von Schokoladen verschiedenen Ursprungs. Ihr ausgewogenes Aromaprofil bewegt sich zwischen **kräftigen Kakaonoten** und **harmonischer Geschmacksvielfalt** und vervollständigt die bestehende Kuvertürepalette von Valrhona.

Das Resultat: Eine Schokolade mit einem hohen Kakaoanteil von **80 %**, deren Aromaprofil im Mund eine **holzige und bittere Kraft** entfaltet, die von **Noten gerösteten Kakaobruchs** unterstrichen wird.

Eine Reise der Sinne mit vielen Zwischenstopps zur Entdeckung der Geschmacksvielfalt ihrer Erzeugerländer.

Mélanie Morea



CHEF-PÂTISSIÈRE
AN DER
ÉCOLE VALRHONA

« *Liebhaber von Schokolade mit intensivem Geschmack werden den Charakter von Komuntu sowohl beim Handwerk für die Pâtisserie als auch für die Chocolaterie wertschätzen. Ihr Profil aus holzigen Aromen und Noten gerösteten Kakaobruchs harmonisiert prächtig mit Nüssen wie auch mit säuerlichen und süßen roten Beeren.* »

EINE VERANTWORTUNGSVOLLE KUVERTÜRE

Am Ende zählt auch die Intention.

Weil Komuntu 80 % der konkrete Beweis für Valrhonas Engagement für eine faire und nachhaltige Kakaoproduktion sowie für eine kreative und verantwortungsvolle Gastronomie ist, wird der gesamte Gewinn, der im Jahr des 100-jährigen Jubiläums anfällt, an unsere Kakao-Partnerproduzenten ausgezahlt.

Dergesamelte Erlös wird gerecht unter den 15 Kakao-Partnern von Valrhona aufgeteilt, um Projekte zur Unterstützung der Gemeinden zu finanzieren: Bildung, Gesundheit, Einkommensdiversifizierung etc. Jeder Partner kann zusammen mit Valrhona und nach seinen eigenen Bedürfnissen entscheiden, welches Projekt am Ende dieses Spendenjahres umgesetzt wird.

i

Verfügbar ab: 1. September 2022

VERPACKUNG

3-kg-Sack

ZUSAMMENSETZUNG

Mind. 80 % Kakao, Fett 45 %, Zucker** 21 %

IZUTATEN

Habas de cacao, azúcar, manteca de cacao, Kakaobohnen, Zucker, Kakaobutter, Vanille, Milch (hergestellt in einem milchverarbeitenden Betrieb). Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

MHD*

18 Monate

LAGERUNG

An einem kühlen und trockenen Ort zwischen 16 und 18 °C.

* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum

** hinzugefügter Zucker



EINE VERPACKUNG, DIE DEN UNIVERSELLEN GEIST VON KOMUNTU WIDERSPIEGELT

Orange, blau, weiß, gelb... Die madagassisch-französische Malerin und Illustratorin Déborah Desmada verleiht dieser neuen Schokolade den letzten Schliff. Ihre Offenheit gegenüber den Kulturen der Welt prägt ihre Farbpalette und ihre Technik, bei der Ölkreide und digitale Farbbearbeitung kombiniert werden, um ein Universum entstehen zu lassen, das die Fantasie auf Reisen schickt. Sie ist genau die richtige Person, um Komuntu Leben einzuhauchen.

Die reisebegeisterte Künstlerin hat sich ein grafisches Muster ausgedacht, das sich in einer harmonischen Symphonie leuchtender Farben präsentiert, die typisch für die Herkunftsländer der Kakaobohnen von Valrhona sind, und die Vielfalt und Freude, die zur Kreation dieser Schokolade inspiriert haben, veranschaulicht.



KAMÉLIA



Baptiste Girard

AUSBILDENDER CHEF-PÂTISSIER
ÉCOLE VALRHONA

“ Die Kuvertüreschokolade **Komuntu** ist der Star dieses Desserts und bringt seinen Charakter voll zur Geltung. Die Frische der Minze unterstreicht ihre Aromanoten und ihre Stärke harmonisiert perfekt mit der Säure der Waldbeeren. ”



REZEPT FÜR 24 DESSERTS

MILCHEIS KOMUNTU 80 % / MINZE

1 190 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch
150 g	Frische Minze
11 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
65 g	Milchpulver 1 % Fett
80 g	Zucker
95 g	Glukosepulver DE33
75 g	Invertzucker
7 g	Kombinierter Stabilisator
335 g	KOMUNTU 80 %
2 008 g	Gesamtgewicht

Die Hälfte der Milch 30 Sekunden lang mit der Minze mixen. Passieren und das Gewicht bei Bedarf anpassen.
Milch, Sahne und Milchpulver in das Kochgefäß geben.
Bei 30 °C die verschiedenen Zucker hinzufügen (Zucker, Glukosepulver und Invertzucker).
Bei 45 °C das Gemisch aus Stabilisator und zugesetztem Emulgator mit einem Teil der ursprünglichen Zuckermenge (rund 10 %) hinzugeben.
Bei 60 °C einen kleinen Teil der Flüssigkeit über die Schokolade gießen.
Mixen, um die Emulsion fertigzustellen.
Alles in das Kochgefäß geben und 2 Minuten bei 85 °C pasteurisieren.
Mixen, um eine glatte Masse zu erhalten, und dann rasch auf 4 °C abkühlen lassen.
Mischung mindestens 6 Stunden lang bei 4 °C reifen lassen.
Bei -6 °C bis -10 °C in der Eismaschine mischen und aufdrehen.

STÄRKEMISCHUNG MIT GLUKOSE

530 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch
15 g	Kartoffelstärke
40 g	Glukose DE60
595 g	Gesamtgewicht

Ein wenig kalte Milch mit Kartoffelstärke vermischen, beiseitestellen.
Den Rest der Milch mit der Glukose auf 85–90 °C erhitzen.
Einen Teil der mit Glukose vermischten Milch auf die Milch-Stärke-Mischung geben.
Alles in das Kochgefäß geben und aufkochen.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME KOMUNTU 80 % MIT INTENSIVEM GESCHMACK

560 g	Stärkemischung mit Glukose
290 g	KOMUNTU 80 %
200 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
1 050 g	Gesamtgewicht

Die heiße Stärkemischung nach und nach über die Schokolade gießen.
So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
Die kalte flüssige Sahne unterrühren.
Erneut kurz mixen.
Mit Frischhaltefolie bedecken, kalt stellen und mindestens 12 Stunden kristallisieren lassen.
So aufschlagen, dass eine Textur entsteht, die sich mit Spritzbeutel oder Teigschaber verarbeiten lässt.

KAKAOGLASUR

300 g	Mineralwasser
385 g	Zucker
130 g	Kakaopulver
260 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
21 g	Pulvergelatine 220 Bloom
105 g	Hydratwasser
1 201 g	Gesamtgewicht

Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen und Kakao hinzugeben.
Sahne erhitzen und zum Sirup geben.
Die Milch zum Kochen bringen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
Vor dem Gebrauch 12 Stunden kristallisieren lassen.

ZUCKERGLAS MIT KAKAOBRUCH

230 g	Zucker
230 g	Glukose DE35/40
230 g	Fondant
70 g	Kakaobruck
760 g	Gesamtgewicht

Den Zucker, das Fondant und die Glukose bei 165 °C backen.
Kakaobruck hinzufügen.
Auf eine Silikonmatte gießen.
Abkühlen lassen und zu Pulver mahlen.
An einen vor Feuchtigkeit geschützten Ort stellen.

WALDBEEREN-KOCHSAFT

265 g	Himbeeren
105 g	Brombeeren
105 g	Frische Brombeeren
105 g	Schwarze Johannisbeere
55 g	Johannisbeeren
55 g	Wasser
50 g	Zucker
10 g	Frische Minze
15 g	Cassisiikör
5 g	Limettensaft
770 g	Gesamtgewicht

Alle Zutaten in einen Vakuumbeutel geben.
Im Dampfbad oder in einem mit Wasser gefüllten Topf bei 85 °C 45 Minuten lang garen.
Noch heiß und bis zum völligen Erkalten abtropfen lassen.
Den Kochsaft zur Herstellung des Waldbeersafts mit Essig aufbewahren.

WALDBEERENSAFT MIT ESSIG 325 g Waldbeeren-Kochsaft 80 g Himbeeressig 405 g <i>Gesamtgewicht</i>	Die beiden Zutaten vermischen.	STIELEIS-GLASUR KOMUNTU 80 % & KAKAOBRUCH 465 g KOMUNTU 80 % 65 g Traubenkernöl 70 g Kakaobbruch 600 g <i>Gesamtgewicht</i>	Die Schokoladenkuvertüre zerlassen, das Öl und den Kakaobbruch hinzufügen. Beiseitestellen.
WALDBEEREN-PICKLES 95 g Himbeeren 55 g Brombeeren 55 g Frische Brombeeren 35 g Schwarze Johannisbeere 20 g Johannisbeeren 260 g Waldbeerensaft mit Essig 520 g <i>Gesamtgewicht</i>	Früchte je nach Größe halbieren. Früchte in den Saft mit Essig geben und mindestens 24 Stunden ziehen lassen.	KOMUNTU 80 %-SPRITZMASSE 90 g Kakaobutter 210 g KOMUNTU 80 % 300 g <i>Gesamtgewicht</i>	Die Zutaten für die Spritzmasse miteinander verschmelzen und bei 40–45 °C aufsprühen.
WALDBEEREN-GELEE 145 g Waldbeerensaft mit Essig 1 g Agar-Agar 2 g Pulvergelatine 220 Bloom 10 g Hydratwasser 158 g <i>Gesamtgewicht</i>	Waldbeerensaft mit Essig erhitzen. Agar-Agar hinzugeben und zum Kochen bringen. Die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen. Sofort verwenden.	KOMPOTT AUS WALDBEEREN-PICKLES 540 g Waldbeeren-Confit 270 g Waldbeeren-Pickles 40 g Johannisbeeren 80 g Brombeeren 80 g Himbeeren 40 g Schwarze Johannisbeere 40 g Frische Heidelbeeren 1 090 g <i>Gesamtgewicht</i>	Confit pürieren, abgetropfte Frucht-Pickles und geschnittene Waldbeeren dazugeben. Beiseitestellen.
P125-MÜRBETEIG MIT KAKAOBRUCH 90 g P125 CŒUR DE GUANAJA 170 g Tourierbutter 84 % 80 g Ei 310 g Mehl T550 120w g Puderzucker 25 g Blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln 15 g Kakaobbruch 3 g Salz 810 g <i>Gesamtgewicht</i>	Bei 35 °C geschmolzene P125 Cœur de Guanaja-Schokolade mit der schaumig gerührten Butter vermischen. Die kalten Eier nach und nach hinzufügen. Auf das Mehl, den Puderzucker, die gemahlenden Mandeln, den gemahlenden Kakaobbruch und das Salz gießen. Alle Zutaten kurz vermischen. Sofort verstreichen.	ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN Milcheis Komuntu/Minze, schaumige Ganache-Creme, Kakaoglasur und Kakaobbruch-Zuckerglas herstellen. Den Kochsaft herstellen und daraus den Waldbeerensaft mit Essig herstellen. Waldbeeren-Pickles herstellen. Eis aufdrehen und je 30 g in Ringformen (Silikomart SF268) füllen. Einfrieren. Mürbeteig P125 herstellen, 2 mm dick ausrollen, einfrieren und mit einem 8,5-cm-Ausstecher Taler ausstechen, und deren Mitte wiederum mit einem 5,5-cm-Ausstecher ausstechen. Bei 150 °C 20 Minuten lang backen. Waldbeeren-Gelee herstellen und auf einer Silikonmatte in einen Rahmen von 40 × 30 cm gießen. Abkühlen lassen. Mithilfe einer Ausstechform Gelee-Kreise mit einem Durchmesser von 5,5 cm ausstechen. In der Kühlkammer aufbewahren, abgedeckt mit Schokoladenfolie. Die Minzcreme herstellen und je 15 g in Flexipan-Ringformen (Silikomart SF269) füllen. Einfrieren. Waldbeeren-Confit herstellen, Minzcreme aus der Form stürzen und in das Confit tauchen. Einfrieren. Das restliche Confit abkühlen lassen und für das Kompott beiseitestellen. Schaumige Ganache-Creme aufschlagen, dabei auf eine elastische Textur achten. Je 20 g in Ringformen (Silikomart SF268) geben, Minzcreme/Confit-Einsatz hinzufügen und mit 10 g schaumiger Ganache-Creme bedecken, glatt streichen. Einfrieren. Stieleis-Glasur Komuntu mit Kakaobbruch zubereiten, Eisringe aus der Form nehmen und in die Glasur tauchen. Einfrieren. Vorkristallisierte Kuvertüreschokolade Komuntu zwischen zwei Blättern Schokoladenfolie verstreichen und Taler von 9 cm Durchmesser ausstechen, deren Mitte mit einem 7,5-cm-Ausstecher ausstechen. Die Kuvertüre Komuntu mit einem feinen Kammschaber auf einer Schokoladenfolie verstreichen. Die Striche dann mit einem Stift mit Kautschukspitze miteinander verbinden, um Blütenblätter zu formen. Eine Rinnenform verwenden, um die Blütenblätter zu wölben. Kristallisieren lassen. Kakaobbruch-Zuckerglas unter Verwendung einer blütenblattförmigen Schablone auf eine leicht gefettete Silikonbackmatte streuen. Das Zuckerglas im Ofen bei 180 °C 2 Minuten backen. Nach dem Backen die Silikonbackmatte umdrehen und auf ein Backpapier geben. Die Matte einrollen, sodass sich das Zuckerglas löst. Erneut bei 150 °C für wenige Sekunden in den Backofen geben, um sie wölben zu können. In einer gut verschlossenen Dose vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahren. Ringförmigen Komuntu-Dekor aus der Form lösen und schockfrosten. Spritzmasse herstellen und mithilfe einer Spritzpistole fein auf das Dekor sprühen. Kakaoglasur auf 20–22 °C erwärmen, schaumige Ganache-Creme-Ringe aus der Form lösen, mit der Glasur überziehen und auf die Mürbeteigtaler P125 legen. Bei 4 °C aufbewahren. Waldbeeren-Kompott herstellen.	
MINZCREME 160 g Ultrahocherhitzte Vollmilch 30 g Frische Minze 135 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 % 45 g Zucker 2 g Pektin X58 45 g Ei 1 g Pulvergelatine 220 Bloom 5 g Mineralwasser 25 g Tourierbutter 84 % 448 g <i>Gesamtgewicht</i>	Die Milch 30 Sekunden mit der Minze mixen. Durch ein Sieb passieren. Das Gewicht der Milch bei Bedarf anpassen. Milch mit Sahne erwärmen, bei 40 °C die Zucker-Pektin-Mischung hinzugeben und zum Kochen bringen. Eier und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen, mixen und die Butter dazugeben. Beiseitestellen oder sofort verwenden.		
WALDBEEREN-CONFIT 340 g Püree Meeker-Himbeere 100 % 170 g Püree Schwarze Johannisbeere Blackdown & Andorine 100 % 170 g Brombeerpüree 35 g Zucker 35 g Glukosepulver DE33 9 g Pektin NH 15 g Limettensaft 25 g Cassislikör 799 g <i>Gesamtgewicht</i>	Pürees erwärmen, bei 40 °C das zuvor mit den Zuckersorten vermischte Pektin hinzufügen. Alles aufkochen. Limettensaft und Cassislikör dazugeben.		
		ANRICHTEN Drei Punkte schaumige Ganache-Creme auf die Rück- und Oberseite des Eisrings spritzen, um ihn auf dem Teller zu fixieren. 10 g schaumige Ganache-Creme in die Mitte des Rings geben. Einen Mürbeteigring mit Eis darauf positionieren. 40 g Frucht Kompott in die Mitte des Rings geben. Ringmitte mit einer dünnen Schicht Fruchtgelee bedecken. Blütenblattförmigen Schokodekor aus Komuntu aus der Form lösen. Je drei Zuckerglas-Blätter und drei Schokoblätter abwechselnd anrichten, darauf achten, dass die Blütenblätter sich leicht überlagern. Mit dem Schokoring abschließen.	

100^{ans} d'engagement

100 JAHRE – DIESES JUBILÄUM FEIERT MAN
NICHT ALLE TAGE!

100 Jahre Zusammenarbeit mit engagierten Menschen –
Produzenten, Küchenchefs, Schokoladenliebhaber –
dieser Geburtstag ist Ihnen gewidmet.

100 Jahre mit nur einem Ziel vor Augen,
100 Akteure aus der Welt der verantwortungsbewussten Schokolade,
die diese Bewegung verkörpern
und gemeinsam mit Gutem Gutes tun.

100 weitere Jahre für eine faire und nachhaltige Branche,
für eine kreative und verantwortungsbewusste Gastronomie,
um zu handeln und unsere Mission zu erfüllen,
zu der vor 100 Jahren eine kleine Bohne inspirierte.



Über Valrhona:

VALRHONA, GEMEINSAM MIT GUTEM GUTES TUN

Compañero de los artesanos del sabor desde 1922, pionero y referente en el mundo Referenz in der Welt der Schokolade. Heute definiert Valrhona sich als ein Unternehmen, dessen Mission „Gemeinsam mit Gutem Gutes tun“ die Stärke seines Engagements zum Ausdruck bringt.

Mit seinen Mitstreitern, den Küchenchefs und den Kakaoproduzenten, arbeitet Valrhona an der permanenten Weiterentwicklung aller Bereiche rund um die Schokolade, um die Kakaoproduktion fairer und nachhaltiger zu gestalten und um die Gastronomie zu inspirieren, damit sie mit Gutem und Schönem Gutes tun kann.

Der Aufbau direkter und langfristiger Beziehungen zu den Produzenten, die Suche nach der nächsten Schokoladen-Innovation und der Austausch von Know-how sind alltägliche Impulse für Valrhona.

An der Seite der Küchenchefs unterstützt Valrhona das Handwerk und begleitet Pâtisseries auf der Suche nach Einzigartigkeit dabei, die Grenzen der Kreativität ständig weiter zu verschieben.

Dank seines kontinuierlichen Engagements ist es Valrhona im Januar 2020 gelungen, die sehr anspruchsvolle Zertifizierung als B Corporation® zu erhalten. Diese zeichnet die engagiertesten Unternehmen der Welt aus, die Wirtschaftsleistung in gleichem Maße mit Gemeinwohl und Umweltschutz in Einklang bringen. Die Zertifizierung bestätigt zudem Valrhonas nachhaltige Entwicklungsstrategie „Live Long“, die darauf abzielt, ein gemeinschaftliches Modell mit positiver Auswirkung für Produzenten, Mitarbeiter, die Handwerker des guten Geschmacks und alle Schokoladenliebhaber zu entwickeln.

Wer sich für Valrhona entscheidet, engagiert sich für eine verantwortungsvolle Schokolade. Die 100-prozentige Rückverfolgung unseres Kakaos bis zum Produzenten gibt die beruhigende Gewissheit über die Herkunft des Kakaos, die Menschen, die ihn geerntet haben, und die guten Bedingungen, unter denen er produziert wurde. Wer sich für Valrhona entscheidet, entscheidet sich für eine Schokolade, die Menschen und Umwelt respektiert.

www.valrhona.com

Ansprechpartner Presse:
KERN.

Wiesenstraße 23 - 60385 Frankfurt am Main
Tel.: +49 (0)69 6500 8865 - hello@kern.consulting

