

100^{ans}
d'engagement

VIAJE POR EL MUNDO CON KOMUNTU

Recetas de un colectivo de personas comprometidas



EDITORIAL

100 años compartidos con artesanos del sabor y apasionados por el chocolate que, para esta ocasión, han sublimado la cobertura Komuntu. A través de recetas inéditas, nos explican una historia, la de su compromiso y su saber hacer destacando este chocolate de sabor intenso. En este librito, le presentamos 29 creaciones, un verdadero viaje para descubrir Komuntu en todas sus formas.

ÍNDICE

- 05 CHOCOLATERÍA
- 17 PASTELERÍA
- 35 PANADERÍA
- 45 RESTAURACIÓN
- 63 HELADERÍA

DESCUBRA A LOS CHEFS

QUE LE HARÁN VIAJAR A TRAVÉS DE SUS RECETAS





100^{ans} d'engagement

100 AÑOS: ¡ES UNA MARAVILLOSA CELEBRACIÓN!
100 AÑOS COMPARTIDOS CON UN COLECTIVO DE PERSONAS
COMPROMETIDAS, PRODUCTORES, CHEFS, APASIONADOS
DEL CHOCOLATE, ESTE ANIVERSARIO ES SU MOMENTO.

100 AÑOS MOVIDOS POR UNA VOCACIÓN, 100 AGENTES
DEL MUNDO DEL CHOCOLATE RESPONSABLE QUE REPRESENTAN
PARA LA OCASIÓN ESTE MOVIMIENTO Y JUNTOS HACEN
BIEN LO QUE ES BUENO.

POR 100 AÑOS MÁS DE UN SECTOR JUSTO Y SOSTENIBLE,
POR 100 AÑOS MÁS DE UNA GASTRONOMÍA CREATIVA Y
RESPONSABLE, POR 100 AÑOS MÁS ACTUANDO Y CUMPLIENDO
NUESTRA MISIÓN, INSPIRADA HACE 100 AÑOS POR UN HABA.



CHOCOLATERÍA



Making waves
P. 6



Barrita
Praliné-Komuntu
P. 7



Delicias afrutadas
P. 8



Sujeonggwa
P. 10



Ochenta
P. 12



Milhojas
de chocolate
P. 13



Huevos praliné naranja
P. 14

MAKING WAVES

UNA RECETA DE JENIFER LO, AUSTRALIA



RECETA CALCULADA PARA 50 BARRITAS

CARAMELO DE YUZU

175 g Nata UHT 35 %
75 g Zumo de yuzu
150 g Azúcar
100 g Jarabe de glucosa DE40
300 g SATILIA BLANCHE 31 %

800 g Peso total

En una cacerola, calentar la nata y el zumo de yuzu a fuego lento hasta que rompa a hervir y retirar del fuego. Reservar.

En otra cacerola, calentar el azúcar y el jarabe de glucosa hasta que cojan una coloración ámbar dorada (unos 145/150 °C) después descocer con la nata. Verter sobre el chocolate y mezclar bien para emulsionar.

Pasar la mezcla a una manga pastelera y dejar que se enfríe a temperatura ambiente antes de escudillar.

GANACHE DE MANDARINA

100 g Puré de mandarina
100 g Nata UHT 35 %
50 g Glucosa
40 g Sorbitol
400 g OPALYS 33 %
6 gotas Extracto de mandarina

690 g Peso total

En un cacerola, calentar el puré con la nata y los azúcares a 40 °C.

Emulsionar con el chocolate fundido y el extracto de mandarina (opcional).

Pasar la mezcla a una manga pastelera y dejar que se enfríe a temperatura ambiente antes de escudillar.

PRALINÉ DE SÉSAMO NEGRO

138 g SATILIA LACTÉE 35 %
138 g KOMUNTU 80 %
550 g Pasta de sésamo negro
30 g Semillas de sésamo negro tostadas
20 g Shichimi Togarashi

876 g Peso total

Derretir los chocolates y mezclarlos con la pasta de sésamo negro, las semillas de sésamo negro tostadas y el Shichimi Togarashi.

Atemperar el praliné a 25/26 °C y pasarlo a una manga pastelera justo antes de utilizarlo.

MONTAJE Y ACABADO

CS Hoja de transfert de manteca de cacao

Moldear las conchas de chocolate con el chocolate Komuntu atemperado y dejar cristalizar. Con una manga pastelera, rellenar un tercio del molde con el caramelo de yuzu. Escudillar el tercio restante con la ganache de mandarina. Dejar cristalizar. Rellenar el resto del molde con el praliné de sésamo negro, guardando 2 mm para el baño. Dejar cristalizar. Bañar con Komuntu utilizando una hoja de transfert para la impresión. Dejar cristalizar y desmoldar.



BARRITA PRALINÉ-KOMUNTU

UNA RECETA DE MICHAEL RECCHIUTI, ESTADOS UNIDOS



CHOCOLATERÍA

RECETA CALCULADA PARA 24 BARRITAS

CARAMELO DE KOMUNTU 80 %

146 g Nata UHT 35 %
125 g Azúcar
38 g Glucosa
42 g KOMUNTU 80 %
1 g Flor de sal

352 g Peso total

Hervir la nata y reservar. Realizar un caramelo en seco con el azúcar, (a 183 °C). Añadir la glucosa fuera del fuego. Remover suavemente y verter la nata caliente. Calentar la mezcla a 108 °C. Incorporar la cobertura derretida y la sal. Remover hasta que la mezcla sea brillante y homogénea, y dejar enfriar completamente.

RELLENO DE PRALINÉ DE NUECES PECANAS

160 g Nueces pecanas
160 g Azúcar
30 g Agua
44 g BAHIBE 46 %
24 g MANJARI 64 %
16 g Manteca de cacao
0,5 g Sal

434,5 g Peso total

Tostar las nueces pecanas a 160 °C durante 15 minutos. Calentar el azúcar y el agua a 118 °C y añadir las nueces pecanas tostadas. Cocer hasta que caramelice por completo. Extender en una bandeja y dejar enfriar. Triturar hasta obtener una pasta. Añadir la mezcla de los dos chocolates, la manteca de cacao y la sal derretida. Dejar que baje la temperatura a 29 °C.

SABLÉ DE COCO

75 g Azúcar
5 g Sal
375 g Harina
22 g Coco seco, rallado y tostado, sin azúcar
172 g Mantequilla derretida
6 g Extracto de vainilla

655 g Peso total

Añadir todos los ingredientes secos en un recipiente. Verter la mantequilla derretida y la vainilla sin dejar de remover. Seguir mezclando hasta formar una pasta. Formar un cuadrado, extenderlo con un grosor de 3/4 mm entre dos hojas de silicona y dejar enfriar. Cortar rectángulos de 11,5 x 2,3 cm. Cuando enfríe, hornear el shortbread entre dos hojas de silicona a 75 °C hasta que se dore. Retirar con cuidado las dos hojas de silicona mientras el shortbread sigue caliente.

MONTAJE Y ACABADO

Decorar los moldes para barritas (11,5 x 2,3 cm) con el spray de terciopelo coloreado. Moldear con cobertura Bahibe precristalizada. Una vez cristalizadas las conchas, utilizar una manga con boquilla para poner 10 g de caramelo Komuntu formando una capa uniforme. Añadir 10 g de relleno de praliné de nueces pecanas templado. Dejar cristalizar parcialmente y, después, presionar con cuidado los sablés de coco sobre las barras moldeadas. Dejar que cristalice por completo y desmoldar.



DELICIAS AFRUTADAS

UNA RECETA DE ADRIEN LAMY, FRANCIA



RECETA CALCULADA PARA 24 BARRITAS 11,3 x 3,4 x 1,4 CM (REF. 10687)

CONFITURA DE FRESA

540 g Puré de fresa
54 g Glucosa
5,4 g Pectina NH

599,4 g Peso total

Calentar el puré de fresa y la glucosa en un cacerola. A continuación, añadir la pectina con unas varillas. Llevar a ebullición y reservar en un recipiente de acero inoxidable hasta que se enfríe.

PRALINÉ DE PISTACHO

136 g Azúcar
CS Agua
136 g Pistachos enteros

278 g Peso total

En un cazo, calentar el azúcar y el agua a 125°C. Tostar los pistachos en el horno a 120°C durante 10 minutos. Cuando el azúcar alcance la temperatura indicada, añadir los pistachos. Caramelizarlos y verterlos en un tapete de silicona. Dejar enfriar y batir hasta obtener el praliné.

CREMA UNTABLE DE PISTACHO

272 g Praliné de pistacho
231 g **Gianduja de avellanas claro**
15 g **Cacao en polvo**
30 g Leche en polvo
15 g **Mantequilla líquida clarificada**
36 g Pasta de avellana

599 g Peso total

Colocar el praliné de pistacho y la gianduja de avellana en una picadora y mezclar sin superar los 35°C. Añadir el cacao en polvo, la leche en polvo, la mantequilla líquida clarificada y la pasta de avellanas, sin superar los 35°C.

GANACHE KOMUNTU 80%

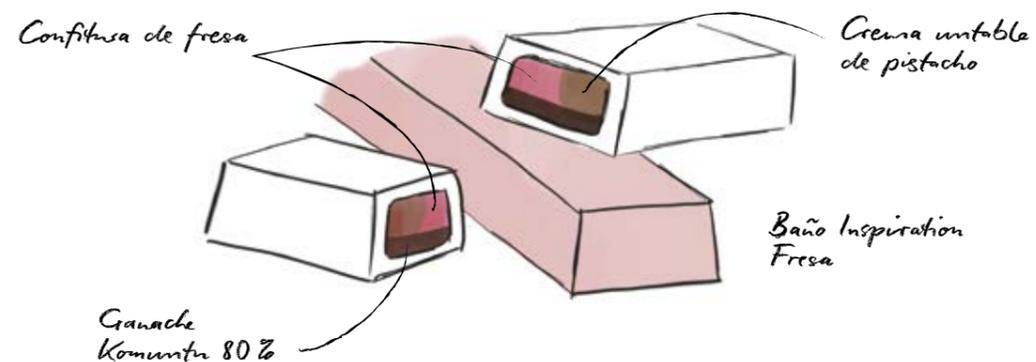
199 g **KOMUNTU 80%**
189 g Nata UHT 35%
67 g Glucosa DE60
23 g Mantequilla

478 g Peso total

Fundir el chocolate previamente. Calentar la nata y la glucosa hasta que rompa a hervir. Verter la mezcla sobre el chocolate en tres veces hasta que se forme una emulsión. Cuando la mezcla esté por debajo de los 40°C, añadir la mantequilla.

MONTAJE Y ACABADO

Atemperar la cobertura Inspiration Fresa. Moldear la cobertura Inspiration Fresa en los moldes, voltear los moldes, después limpiar los bordes. Poner la confitura de fresa y la crema untable de pistacho en manga y escudillar en el fondo del molde la confitura de fresa sobre un lado y la crema de untar de pistacho sobre el otro. Terminar con la ganache de Komuntu. Sellar los moldes.





SUJEONGGWA

UNA RECETA DE EUNSU KO, COREA



RECETA CALCULADA PARA UN MARCO DE 34 x 34 CM Y 5 MM DE ALTURA (144 UNIDADES APROX.)

GANACHE KOMUNTU 80 %

280 g	Nata UHT 45 %
3 g	Canela en polvo
1,5 g	Jengibre en polvo
½	Vaina de vainilla de Tahiti
120 g	Glucosa DE60
295 g	KOMUNTU 80 %
40 g	Mantequilla

739,5 g Peso total

Calentar la nata a 70 °C con la canela en polvo, el jengibre en polvo y la vainilla abierta y raspada.
Dejar infundir durante 15 minutos y colar la nata.
Añadir la glucosa y calentar la nata a 70 °C.
Verter la nata sobre el chocolate y batir para perfeccionar la emulsión.
Cuando la temperatura de la ganache esté entre 35 °C y 40 °C, añadir la mantequilla en dados y volver a batir.

PIÑONES

10 g	Goma arábica en polvo
30 g	Agua
144 g	Piñones

184 g Peso total

Disolver la goma arábica en polvo en agua hirviendo.
Colocar los piñones en un recipiente y verter 2 g de la mezcla de goma arábica caliente.
Remover constantemente hasta que los piñones estén completamente secos.

Truco: calentar ligeramente los piñones con un soplete térmico puede ayudar.

MONTAJE Y ACABADO

Realizar la ganache Komuntu. Verter la ganache a una temperatura de 34/36 °C en un marco pegado sobre una hoja de guitarra con cobertura.
Dejar cristalizar durante 12 horas a 16/18 °C y con un 60% de higrometría. Retirar el marco y cortar con una hoja guitarra de 30 x 30 mm.
Pegar un piñón sobre cada trozo de ganache con una gota de chocolate atemperado. Bañar con chocolate negro atemperado.

El consejo del chef

El Sujeonggwa (o ponche de canela coreano) es una conocida bebida tradicional coreana. El Sujeonggwa dulce, con su sabor agradable y refrescante de canela y jengibre, se degusta generalmente frío en momentos festivos como el Año Nuevo lunar o el Chuseok. Un piñón colocado sobre la ganache refuerza el atractivo sabor del Sujeonggwa. Esta receta original utiliza zumo de gotgam (kaki seco y dulce coreano) para crear un sabor más intenso, pero también se puede disfrutar de su sabor único utilizando nata y especias más familiares.

OCHENTA

UNA RECETA DE PETER GÄRTNER, ALEMANIA



RECETA CALCULADA PARA 81 BOMBONES

GANACHE KOMUNTU 80%

- 600 g Nata UHT 30 %
- 100 g Azúcar invertido
- 770 g **KOMUNTU 80 %**
- 180 g Mantequilla

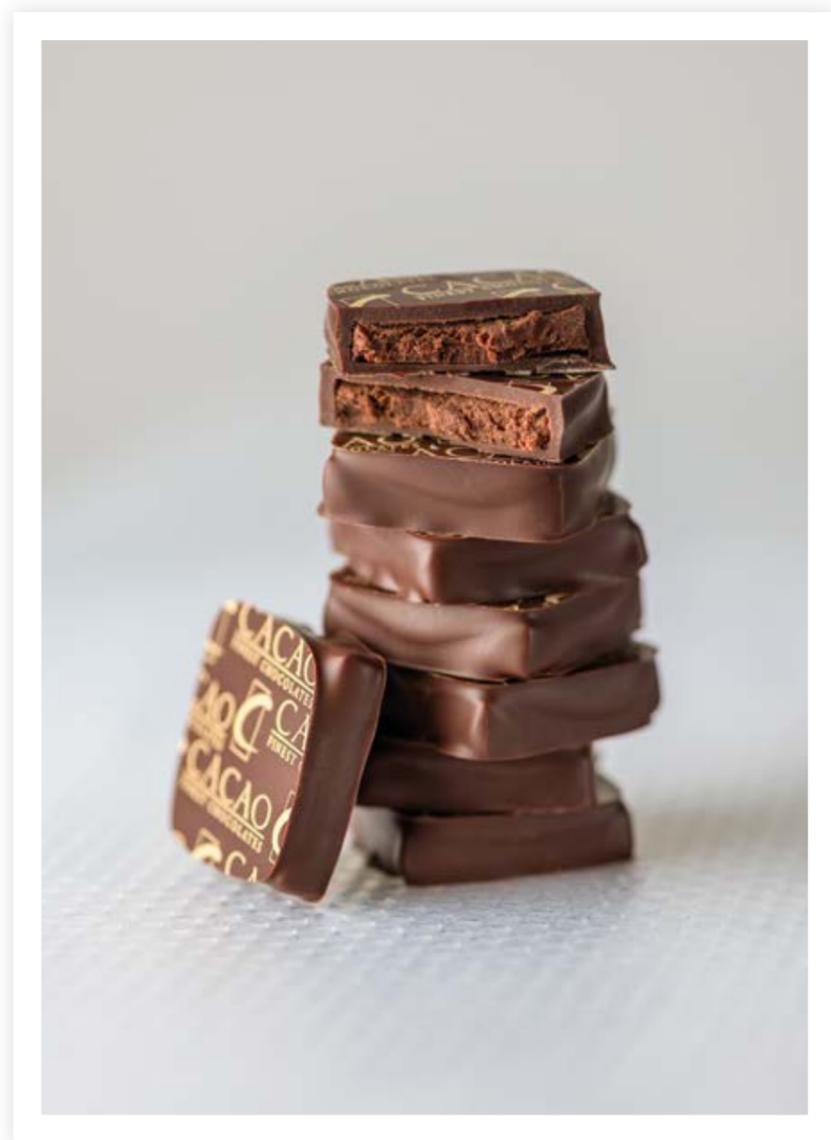
1650 g Peso total

Hervir la nata y el azúcar invertido. Verter poco la mezcla de nata y azúcar sobre el chocolate atemperado para crear una emulsión.

Añadir la mantequilla pomada e incorporarla a la emulsión.

MONTAJE Y ACABADO

Realizar la ganache Komuntu. Verter la ganache en el marco de 34 x 34 cm y 6 mm de altura, alisar y dejar cristalizar toda la noche. Cortar cuadrados de 37,5 x 37,5 mm con una hoja guitarra. Bañar con cobertura negra a mano o con la máquina. Añadir una decoración.



MILHOJAS DE CHOCOLATE

UNA RECETA DE LAURENT BERNARD, SINGAPUR



RECETA CALCULADA PARA 200 BOMBONES - 1 MARCO DE 12 MM/CORTE DE 25 MM PARA BOMBONES DE 10 G

PRALINÉ CRUJIENTE

- 125 g **JIVARA 40 %**
- 50 g **Manteca de cacao**
- 500 g **Praliné de avellanas y almendras**
- 200 g **Éclat d'Or**

875 g Peso total

Derretir el chocolate con leche con la manteca de cacao. Añadir el praliné de avellanas y almendras y el Éclat d'Or. Calentar la pasta a 45 °C e iniciar la cristalización a 25/26 °C.

GANACHE KOMUNTU 80%

- 700 g **KOMUNTU 80 %**
- 400 g Nata
- 75 g Sorbitol
- 75 g Glucosa
- 105 g Azúcar invertido
- 95 g Mantequilla líquida

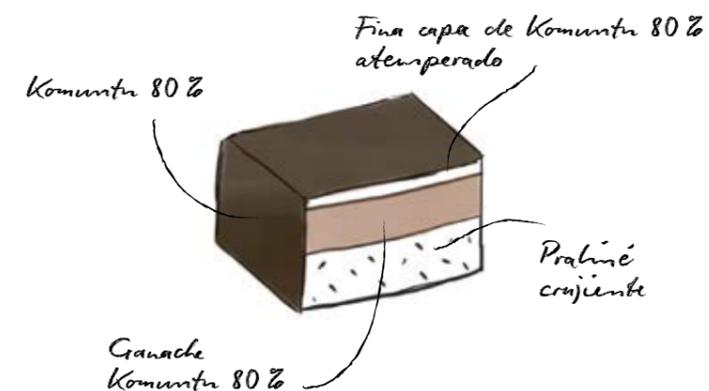
1500 g Peso total

Fundir el chocolate. Calentar la nata y el sorbitol a 40 °C. Verter 1/3 de la nata sobre el chocolate fundido y mezclar. Añadir otro tercio de nata y seguir mezclando. Añadir el resto de la nata, mezclar, añadir la glucosa, el azúcar invertido y la mantequilla líquida. Seguir mezclando hasta que la ganache alcance los 32 °C.

MONTAJE Y ACABADO

Hacer el praliné crujiente y verterlo en un marco de ganache de 6 mm de altura. Reservar a 16 °C durante 6 horas. Colocar un segundo marco de 6 mm en la parte superior. Hacer la ganache de Komuntu y verterla sobre el praliné. Dejar cristalizar durante 24 horas a 16 °C.

Atemperar una pequeña cantidad de chocolate Komuntu y extender una fina capa sobre la ganache. Cortar cuadrados de 2,5 cm con una hoja guitarra. Bañar los bombones en la cobertura atemperada. Decorar y conservar a -16 °C.



HUEVOS PRALINÉ NARANJA

UNA RECETA DE GILLES CRESNO, FRANCIA



CREADO CON USTED PARA USTED

RECETA CALCULADA PARA BOMBONES DE 8,5 G

PRALINÉ CRUJIENTE ALMENDRA/AVELLANA Y PRALINÉ LISO

20 kg	Azúcar
6 kg	Agua
15 kg	Avellanas del Piemonte
15 kg	Almendras crudas con piel
56 kg	Peso total

Hacer un sirope de azúcar cocido a 116 °C en un caldero grande de cobre y verter dentro las almendras y las avellanas. Mezclar hasta obtener una textura arenosa. Cocerlo todo suavemente hasta que sea caramelo poniendo atención en obtener frutos secos perfectamente tostados (encontrar la potencia correcta de temperatura y no dejar de mezclar). Poner en placas finas y dejar enfriar. Triturar con el cúter toscamente para mantener el grano. Este primer paso permite obtener el praliné crujiente de la receta. Pasar 1 hora por el molinillo de bolas 5 kg de la preparación para obtener el praliné liso.

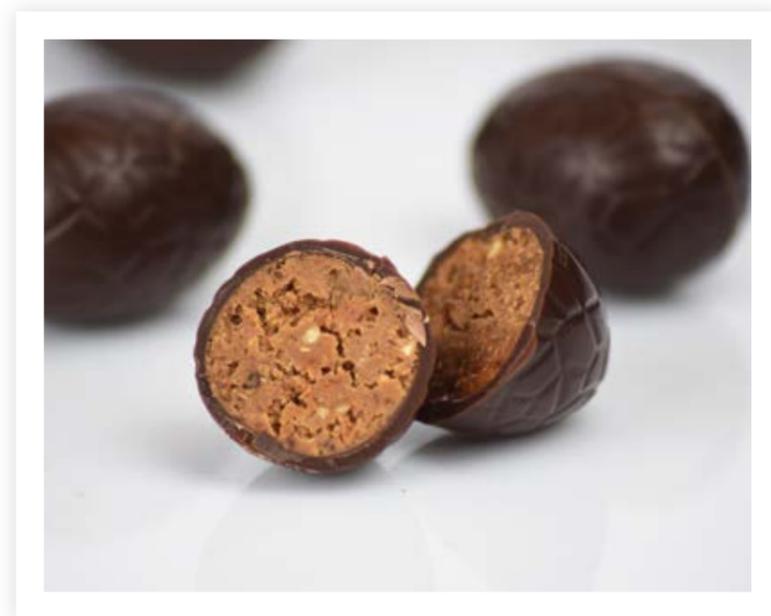
HUEVOS PRALINÉ NARANJA

5 kg	Praliné crujiente
13 kg	Praliné liso
0,3 kg	Cortezas de naranja
2,2 kg	Manteca de cacao
2,3 kg	KOMUNTU 80 %
22,8 kg	Peso total

Pesar los bombones en frío (16 °C). Retirar las pieles de las naranjas lavadas y secas con un rallador fino. Mezclar con los pralinés. Derretir la cobertura y la manteca de cacao. Mezclarlo todo. Atemperarlo todo para obtener una textura que espese ligeramente y que esté perfectamente cristalizada.

MONTAJE Y ACABADO

Moldear los medios huevos con cobertura Komuntu atemperada. Escudillar el relleno rápidamente para que las conchas no se despeguen. Alisar los bordes y unir de dos en dos para formar huevos enteros. Los huevos terminados pesan unos 8,5 g (70% el relleno, 30% el exterior).



LA COBERTURA KOMUNTU ES EL FRUTO DE UN COLECTIVO COMPROMETIDO Y ES LA EXPRESIÓN MISMA DEL CHOCOLATE RESPONSABLE.

SU SABOR ES EL FRUTO DE LA IMPLICACIÓN DE TODO EL SECTOR, POR LO QUE EXPLICA ESTOS ENCUENTROS ENTRE MUJERES Y HOMBRES A TRAVÉS DE TODO EL MUNDO.

LA MEZCLA DE SUS CACAOS REVELA ASÍ UNA SINGULARIDAD AROMÁTICA: UNA POTENCIA AMADERADA Y AMARGA PROLONGADA POR NOTAS DE GRUÉ TOSTADO.





EL FRUTO DE UN COLECTIVO DE GENTE COMPROMETIDA

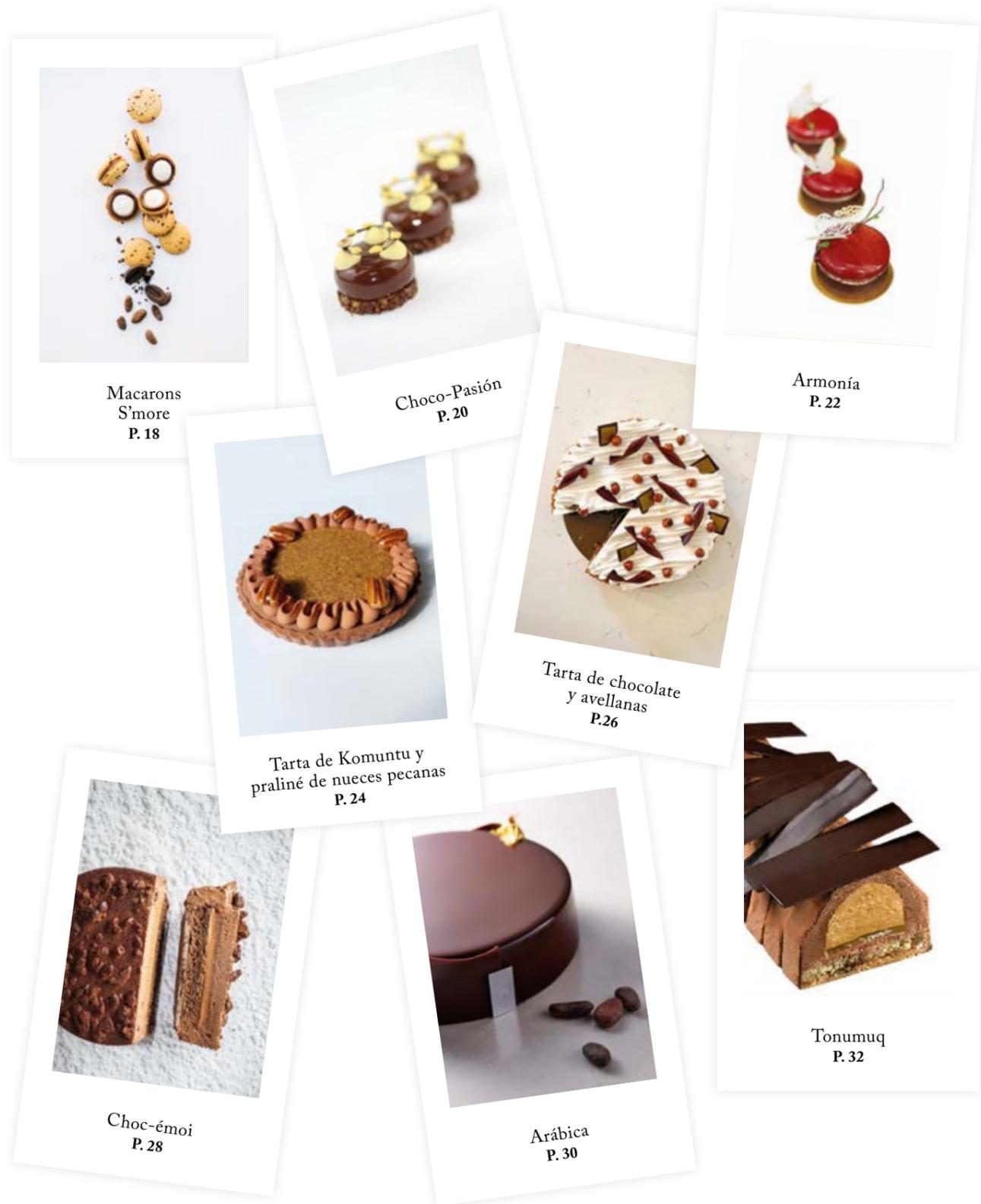
PARA CELEBRAR JUNTOS NUESTROS 100 AÑOS,
HEMOS CREADO JUNTO A USTED KOMUNTU 80%.

SOCIOS DE CACAO, PROVEEDORES, COLABORADORES Y CLIENTES,
TODOS HEMOS CONTRIBUIDO A CREAR ESTE CHOCOLATE NEGRO,
SÍMBOLO DE 100 AÑOS DE COMPROMISO.

SU NOMBRE EVOCA LA FUERZA DEL VÍNCULO QUE UNE NUESTRO
COLECTIVO, APORTA UN SONIDO Y UN RITMO AL SENTIDO
DE NUESTRO COMPROMISO. KOMUNTU ES LA ALIANZA DE
«KOMUNUMO», QUE SIGNIFICA «COMUNIDAD» EN ESPERANTO,
Y «UBUNTU», CONCEPTO AFRICANO QUE SIGNIFICA
«YO SOY PORQUE NOSOTROS SOMOS».



PASTELERÍA



Macarons
S'more
P. 18



Choco-Pasión
P. 20



Armonía
P. 22



Tarta de Komuntu y
praliné de nueces pecanas
P. 24



Tarta de chocolate
y avellanas
P. 26



Choc-émoi
P. 28



Arábica
P. 30



Tonumuq
P. 32

PASTELERÍA

MACARONS S'MORE

UNA RECETA DE GINGER ELIZABETH HAHN, ESTADOS UNIDOS



RECETA CALCULADA PARA 240 MACARONS

GANACHE KOMUNTU 80%

308 g	KOMUNTU 80%
460 g	Nata UHT 35%
60 g	Azúcar invertido
90 g	Glucosa
80 g	Mantequilla
998 g	Peso total

Derretir $\frac{3}{4}$ del chocolate. Calentar la mezcla de nata, azúcar invertido y glucosa a 60°C. Emulsionar $\frac{1}{4}$ de la nata a la vez. Batir con el chocolate para hacer una emulsión. Dejar que la emulsión se enfríe hasta los 40°C, añadir la mantequilla y hacer una emulsión con una batidora de brazo. Verter en un recipiente de plástico o en una bandeja y filmar a piel. Dejar reposar hasta que alcance una consistencia manejable con la manga.

MIEL LOCAL DE FLORES SILVESTRES EN POLVO

220 g	Miel de flores silvestres locales
100 g	Azúcar
100 g	Almidón de maíz
420 g	Peso total

Extender la miel de flores silvestres en una bandeja con una tela de silicona. Hornear a 93°C durante 8 horas. Dejar enfriar. Una vez enfriado, moler inmediatamente 50 g de miel de flores salvajes sólida con 25 g de azúcar y 25 g de almidón de maíz con un molinillo de especias hasta obtener un polvo fino. Repetir la operación tres veces. Conservar la miel de flores silvestres en polvo en un recipiente hermético.

MACARONS DE GALLETAS GRAHAM

840 g	Harina de almendra
200 g	Harina de trigo integral
2 g	Canela
770 g	Azúcar
6 g	Sal
370 g	Miel local de flores silvestres en polvo
214 g	Agua
876 g	Azúcar
354 g	Claras frescas
426 g	Claras frescas
4058 g	Peso total

Tamizar las harinas con la canela, el azúcar, la sal y la miel en polvo. Verter el agua y el azúcar en un cazo y calentar a fuego alto. Verter la primera cantidad de claras de huevo en el bol de la batidora equipada con las varillas. Cuando el azúcar alcance los 117°C, retirar del fuego. Encender la batidora a velocidad alta. Cuando las claras de huevo formen picos de pato bastante firmes, pasar a velocidad 2 y verter el azúcar sin interrupción sobre el borde del bol. Una vez el azúcar totalmente añadido, pasar por la batidora a velocidad alta y batir hasta obtener una mezcla firme pero untuosa. La mezcla debe enfriarse ligeramente manteniéndose caliente al tacto. Colocar el merengue en un recipiente. Añadir la segunda parte de claras de huevo y la mezcla de harina de almendras tamizada en el recipiente de la batidora y mezclar con la hoja a velocidad 1 hasta que todos los ingredientes estén incorporados. Añadir $\frac{1}{4}$ del merengue a la masa y mezclar bien. Retirar la mezcla de la batidora e incorporar el merengue a mano en tres veces, $\frac{1}{4}$ por $\frac{1}{4}$. Mezclar hasta que los picos de pato desaparezcan y hasta obtener una masa fluida.

CREMA DE NUBE TOSTADA

20 g	Gelatina en hojas 170 Bloo
120 g	Agua
110 g	Agua
600 g	Azúcar
40 g	Glucosa
85 g	Claras
15 g	Pasta de vainilla
990 g	Peso total

Hidratar la gelatina en la primera cantidad de agua y reservar. A fuego alto, llevar a ebullición el resto del agua con el azúcar y la glucosa. Limpiar los bordes de la cacerola con el pincel húmedo si es necesario. Cuando el azúcar llegue a 114°C, comenzar a montar las claras de huevo a velocidad alta en la batidora. Cuando el azúcar llegue a 116°C y las claras estén bastante firmes, añadir progresivamente el azúcar caliente batiendo a velocidad media. Una vez el azúcar totalmente añadido, aumentar la velocidad. Batir hasta obtener picos de pato firmes. Fundir la gelatina y el agua batiendo hasta que la mezcla llegue casi al punto de ebullición a 50°C. Añadir la pasta de vainilla y la gelatina derretida al merengue. Incorporar batiendo a velocidad media, después pasar de nuevo a velocidad alta hasta que la nube se haya enfriado a unos 35°C. Tostar la superficie de la nube en el recipiente después batir durante 30 segundos. Repetir la operación 3 o 4 veces. Colocar inmediatamente en una manga pastelera.

MONTAJE Y ACABADO

Hacer la ganache Komuntu y dejarla cristalizar. Preparar la masa de los macarons. Con una manga con boquilla, colocar los macarons sobre una plantilla con discos de 3,1 cm de diámetro. Golpear ligeramente los macarons para alisar la superficie. Los macarons deberían extenderse hasta llegar a unos 4,4 cm de diámetro. Dejar reposar 20/30 minutos o hasta poder tocar el bizcocho sin que se pegue a los dedos. Hornear a 171°C en un horno de calor envolvente durante 10/11 minutos, tiro abierto. Voltar la mitad de los macarons en las galletas Graham. Con una manga con boquilla, poner la ganache Komuntu en aros siguiendo el borde de los macarons (unos 4 g). Realizar la nube tostada y poner unos 4 g en el centro de la ganache con una manga con boquilla. Cerrar los macarons de galletas Graham poniendo la concha sobre la ganache fresca. Dejar reposar en la nevera durante 24 horas. Servir inmediatamente o guardar en la nevera.

Truco: servir siempre los macarons a temperatura ambiente.



CHOCO-PASIÓN

UNA RECETA DE ÉRIC ROUSSEAU Y
SEBASTIAN KARBOWNICZAK, INGLATERRA



RECETA CALCULADA PARA 24 PASTELITOS

GLASEADO DE CHOCOLATE NEGRO

18 g	Gelatina en hojas 200 Bloom
90 g	Agua
125 g	Agua
215 g	Azúcar
215 g	Glucosa DE40
145 g	Leche condensada
220 g	TROPILIA 70 %

1028 g Peso total

Hidratar la gelatina. Hervir juntos el agua, el azúcar y la glucosa. Retirar del fuego, añadir la gelatina hidratada y verter la leche condensada y el chocolate. Dejar reposar durante 2 minutos y batir con una batidora de brazo manteniendo las cuchillas hacia abajo para obtener una textura suave y sin burbujas. Colar.

BIZCOCHO TIERNO DE AVELLANAS

285 g	Harina de avellana (sin pelar)
420 g	Huevos enteros
225 g	Azúcar
110 g	Mantequilla pomada
90 g	Claros
120 g	Azúcar

1250 g Peso total

En el robot, batir juntos la harina de avellanas, los huevos y el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea. Añadir la mantequilla pomada y continuar batiendo hasta obtener una textura sedosa; después, pasar la preparación a un recipiente. Durante este tiempo, montar las claras de huevo y el resto del azúcar en el bol de una batidora con las varillas para realizar un merengue formando picos de pato firmes. Incorporar el merengue a la mezcla de avellanas. Verter sobre dos telas de cocción de silicona de 40 x 30 cm anteriormente pulverizadas con spray de engrasado.

CREMOSO DE FRUTA DE LA PASIÓN

3 g	Gelatina en hojas 200 Bloom
15 g	Agua
100 g	Puré de fruta de la pasión
5 g	Glucosa DE38
155 g	INSPIRATION PASIÓN
200 g	Nata UHT 35 %

478 g Peso total

Hidratar la gelatina. En un cazo, mezclar el puré de fruta de la pasión y la glucosa y calentar la mezcla a unos 80 °C. Añadir la gelatina hidratada y verter sobre la cobertura Inspiration derretida. Mezclar inmediatamente con una batidora de brazo para obtener una emulsión perfecta. Añadir la nata fría y batir de nuevo.

CREMOSO MONTADO DE FRUTA DE LA PASIÓN

150 g	Cremoso de fruta de la pasión
50 g	Mantequilla pomada

200 g Peso total

Sacar el cremoso de fruta de la pasión de la nevera y llevarlo a temperatura ambiente. Asegurarse de que la mantequilla pomada y el cremoso estén a la misma temperatura antes de continuar con la receta. Pasar el cremoso a un recipiente y batir añadiendo la mantequilla de manera progresiva. Batir hasta obtener una consistencia lisa y para utilizar en manga (no mezclar demasiado). Poner la mezcla en una manga con boquilla redonda. Reservar en la nevera hasta el montaje.

CREMA INGLESA

245 g	Leche entera UHT
125 g	Nata UHT 35 %
85 g	Huevos enteros
35 g	Azúcar

490 g Peso total

Llevar a ebullición la leche y la nata, y verter la mezcla sobre los huevos previamente batidos (sin blanquear) con el azúcar. Cocer la mezcla a 84 °C. Utilizar inmediatamente en el siguiente paso.

MOUSSE KOMUNTU 80 %

450 g	Nata UHT 35 %
400 g	Crema inglesa
280 g	KOMUNTU 80 %

1130 g Peso total

Batir la nata hasta obtener picos de pato muy ligeros. Verter progresivamente la crema inglesa caliente sobre el chocolate fundido. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Si es necesario, estabilizar la emulsión añadiendo parte de la nata. Cuando la mezcla tenga una consistencia lisa, comprobar la temperatura (45/50 °C) y añadir el resto de la nata.

STREUSEL DE AVELLANA

110 g	Harina de avellana (sin pelar)
90 g	Harina
90 g	Azúcar moreno claro
100 g	Mantequilla fría en dados

390 g Peso total

Mezclar todos los ingredientes en una batidora con hoja hasta obtener crumble. Colocar la mezcla en una bandeja forrada con papel de horno. Hornear a 170 °C durante 15/20 minutos o hasta que se dore.

SABLÉ PRENSADO

90 g	KOMUNTU 80 %
70 g	BISKÉLIA 34 %
50 g	Pasta de avellana
50 g	Praliné de avellana 50 %
300 g	Streusel de avellana
50 g	Fruta de la pasión liofilizada con cobertura de manteca de cacao
150 g	Avellanas caramelizadas

790 g Peso total

Derretir los dos chocolates juntos y añadir la pasta de avellanas y el praliné. En un bol, mezclar el streusel de avellanas con la fruta de la pasión liofilizada y las avellanas caramelizadas. Verter la mezcla de chocolate y avellanas sobre la preparación y mezclar con una lengua pastelera hasta que la mezcla sea homogénea.

MONTAJE Y ACABADO

Realizar el glaseado de chocolate negro, filmar a piel y, después, reservar 24 horas en la nevera antes de usar. Realizar el bizcocho tierno y hornear a 170 °C durante unos 10/12 minutos o hasta que la hoja del cuchillo salga seca. Dejar enfriar por completo y cortar discos de 4 cm de diámetro. Preparar el cremoso de fruta de la pasión. Reservar 150 g para el relleno (nata montada) y dejar en la nevera durante toda la noche. Dividir el resto de la mezcla en porciones de 12 g y verterlos en moldes de silicona en forma de cilindros (2 cm de altura, 4 cm de diámetro). Disponer discos de bizcocho de avellanas por encima apretando ligeramente. Congelar. Realizar la mousse Komuntu y verter 50 g en moldes «galet» de silicona de 5,5 cm de diámetro y 3 cm de altura. Presionar con firmeza los interiores de fruta de la pasión desmoldados hasta que la mousse llegue al borde del molde. Aplastar con una espátula y dejar enfriar en la nevera durante la noche. Preparar el sablé prensado. Con una cuchara, prensar 30 g de la mezcla en un aro de 7 cm de diámetro, intentando no romper la estructura del sablé. Retirar el aro y repetir la operación con el resto de la mezcla. Dejar cristalizar en la nevera. Desmoldar los pastelitos de chocolate y fruta de la pasión. Preparar el glaseado de chocolate a 45 °C y verterlo sobre los pasteles. Alisar la superficie con una espátula de glaseado para eliminar el exceso. Colocar sobre los discos de sablé prensado. Con una manga con boquilla, escudillar 3 gotas de cremoso batido sobre la superficie para formar un triángulo. Dejar que se descongele completamente en la nevera. Para las decoraciones de chocolate, atemperar una parte del chocolate negro Komuntu y verterlo en una manga con boquilla. Con un marcador, dibujar un disco de 40 mm sobre la hoja de guitarra y voltearla. Escudillar ¾ aros en espiral sobre el disco. Poner 6 trozos de fruta de la pasión liofilizados resistentes a la humedad por encima, dejando espacio para una media avellana. Repita la operación para formar 24 discos. Después de la cristalización, utilizar la manga con boquilla para poner una pequeña gota de chocolate atemperado y cubrirla con una media avellana tostada. Pulverizar las decoraciones de chocolate con un spray colorante oro. Colocar las decoraciones de chocolate en los pastelitos. Una vez descongelados, sacarlos de la nevera 30 minutos antes de servir.



ARMONÍA

UNA RECETA DE SMITA GROSSE, HONG KONG



RECETA CALCULADA PARA 6 TARTAS DE Ø 7 CM

PÂTE SUCRÉE

100 g	Mantequilla
120 g	Azúcar
1 g	Extracto de vainilla
45 g	Huevos enteros
200 g	Harina
20 g	Cacao en polvo

486 g Peso total

Mezclar la mantequilla con el azúcar hasta obtener una textura lisa y cremosa. Añadir el extracto de vainilla y los huevos y montar la mezcla. Tamizar la harina y el cacao en polvo en un recipiente. Batir la mezcla de mantequilla con los ingredientes secos para formar la masa. Reservar en la nevera durante 4 horas.

PASTEL KOMUNTU 80%

50 g	Nata UHT 35 %
50 g	Leche entera
125 g	KOMUNTU 80 %
200 g	Mantequilla
45 g	Harina
125 g	Huevos enteros
200 g	Azúcar

660 g Peso total

Hervir la nata y la leche. Después, verter sobre el chocolate fundido y mezclar para combinar todos los ingredientes. Añadir la mantequilla y mezclar con una batidora de brazo. Incorporar la harina delicadamente. Por último, añadir los huevos y el azúcar.

PRALINÉ DE NUECES PECANAS

250 g	Azúcar
10 g	Sorbitol E420i
75 g	Agua
300 g	Nueces pecanas tostadas
150 g	KOMUNTU 80 %
100 g	Cacao en polvo
18 g	Leche en polvo

903 g Peso total

Hacer un caramelo con el azúcar, el sorbitol y el agua. Añadir las nueces pecanas tostadas y triturar. Cuando la mezcla se dore, retirar del fuego y dejar enfriar sobre una tela de silicona. Finalmente, triturar en trocitos con un robot. Para acabar, añadir el chocolate fundido, el cacao en polvo y la leche. Después, batir hasta obtener un praliné casero vigilando que no quede una textura demasiado fina.

CREMOSO DE WHISKY Y SIROPE DE ARCE

120 g	Sirope de arce
250 g	Leche entera
100 g	Yemas
250 g	Nata UHT 35 %
7 g	Gelatina en hojas 200 Bloom
CS	Agua
60 g	Bourbon
60 g	Mantequilla

847 g Peso total

Caramelizar ligeramente el sirope de arce, añadir la leche y llevar a ebullición. En otro recipiente, mezclar los huevos y la nata. Añadirlos a la mezcla y cocer como si fuera una crema inglesa. Añadir la gelatina hidratada y el bourbon y dejar que se enfríe a 45°C. Añadir la mantequilla y batir hasta obtener una textura lisa.

CREMA INGLESA

250 g	Nata UHT 35 %
250 g	Leche entera
100 g	Yemas
57 g	Azúcar

657 g Peso total

Llevar a ebullición la nata y la leche. Verter la mezcla sobre las yemas de huevo mezcladas con el azúcar. Cocer a 84/85°C, colar y utilizar inmediatamente.

MOUSSE KOMUNTU 80%

300 g	Crema inglesa
280 g	KOMUNTU 80 %
250 g	Nata UHT 35 %

1130 g Peso total

Verter la crema inglesa caliente sobre el chocolate fundido. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión, añadiendo poco a poco la nata. Comprobar la temperatura. Cuando llegue a los 45°C, incorporar el resto de la nata.

GLASEADO KOMUNTU 80%

100 g	Leche condensada
100 g	KOMUNTU 80 %
7 g	Gelatina en hojas 200 Bloom
42 g	Agua
6 g	Colorante rojo
75 g	Agua
150 g	Azúcar
150 g	Glucosa DE60

630 g Peso total

Poner en un recipiente la leche condensada, el chocolate, la gelatina hidratada y el colorante rojo. En un cazo pequeño, llevar a ebullición el agua, el azúcar y la glucosa (103°C). Verter la mezcla líquida caliente en el recipiente y mezclar con una batidora. Reservar el glaseado en la nevera durante 2 horas. Calentar a 35/40°C antes de utilizarlo para hacer el glaseado de la mousse de chocolate.

MONTAJE Y ACABADO

Hacer la pâte sucrée y estirarla con una laminadora a 2 mm de grosor (Ø 7 cm). Colocar en un molde para tartas. Hornear a 180°C durante unos 10/12 minutos. Realizar la preparación para pastel Komuntu, verter la mezcla en el fondo de tarta cocido y esparcir nuez picada. Hornear a 170°C durante 10 minutos. Dejar enfriar. Realizar el praliné de nuez de pecán y verter 0,5 cm en un interior de metal de 6 cm de diámetro y 1 cm de altura. Congelar. Preparar el cremoso de sirope de arce y whisky y verter 0,5 cm sobre el praliné helado. Reservar en el congelador. Extender el resto del cremoso sobre los fondos de tarta cocidos. Realizar la mousse Komuntu y verter en un molde de tarta de silicona (6,7 × 1,5 cm) para rellenar la mitad del molde. A continuación, insertar el disco de praliné de nuez de pecán y el interior de cremoso de sirope de arce. Congelar.

DECORACIÓN

Mezcla de bourbon y polvo dorado
Mariposa de azúcar
Ramas de chocolate Komuntu atemperado
Hojas de kinome verdes

El consejo del chef

Inspirada en la puesta de sol, una velada relajante bajo las hojas de un arce, la textura reconfortante del whisky, el cremoso de chocolate Komuntu, la rama de un árbol y una mariposa. Armonías utiliza Komuntu 80% y bourbon, a los que se les añade sirope de arce para darle un ligero sabor dulce y praliné para equilibrar la receta.



TARTA DE KOMUNTU Y PRALINÉ DE NUECES PECANAS



UNA RECETA DE NICOLAS PACIELLO, FRANCIA

RECETA PARA 6 TARTAS DE 4 PERSONAS

PÂTE SUCRÉ DE CACAO

520 g	Mantequilla
340 g	Azúcar glas
70 g	Harina de almendra
2 g	Flor de sal
850 g	Harina
60 g	Cacao en polvo
200 g	Huevos enteros

2042 g Peso total

Mezclar la mantequilla fría con el azúcar glas, la almendra en polvo, la flor de sal, la harina y el cacao en polvo en el bol de la batidora. Cuando se obtenga una textura arenosa, añadir los huevos enteros. Mezclar la masa y, después, preparar en pastones. Extender la masa a 3,2 mm de grosor y, después, cortar aros con un diámetro superior al del molde de tarta. Colocar en moldes y hornear durante 20 minutos a 165°C en horno ventilado.

GANACHE KOMUNTU 80%

460 g	Nata UHT 35%
50 g	Jarabe de glucosa
50 g	Miel de acacia
260 g	KOMUNTU 80%
30 g	Mantequilla

850 g Peso total

En un cazo, calentar la nata con el jarabe de glucosa y la miel. Verter en tres tandas sobre la cobertura y batir para perfeccionar la emulsión. Enfriar la ganache a 40°C antes de añadir la mantequilla batiendo generosamente. Reservar.

GANACHE MONTADA KOMUNTU 80%

125 g	Nata UHT 35%
15 g	Jarabe de glucosa
15 g	Azúcar invertido
95 g	KOMUNTU 80%
250 g	Nata UHT 35%
12 g	Gelatina en polvo

512 g Peso total

En un cazo, calentar la nata con el jarabe de glucosa y el azúcar invertido. Verter en tres tandas sobre la cobertura y la gelatina y batir para perfeccionar la emulsión. Batir generosamente. Añadir la segunda cantidad de nata fría. Batir generosamente y envasar 24 horas antes de su uso.

PRALINÉ DE NUECES PECANAS

1000 g	Nueces pecanas
80 g	Agua
400 g	Azúcar
100 g	Jarabe de glucosa
5 g	Flor de sal

1585 g Peso total

Tostar en el horno ventilado las nueces de pecán durante 20 minutos a 150°C. En una cacerola, cocer el azúcar con el agua y el jarabe de glucosa a 160°C; el caramelo debe ser bastante claro. Sumergir las nueces de pecán y la flor de sal en el caramelo, bañar los frutos secos y, después, echarlos en una tela de silicona. En frío, batir hasta obtener una textura bastante elástica. Reservar.

MONTAJE Y ACABADO

Preparar la pâte sucrée de cacao. Derretir la cobertura Komuntu al baño maría. Con un pincel, untar el fondo de la tarta y esparcir nuez de pecán picada y tostada. Rellenar el fondo con la ganache de Komuntu. Dejar la ganache en frío positivo. Con una batidora con varillas, dar volumen a la ganache montada Komuntu y rellenar una manga con una boquilla plana. Con una bandeja giratoria, escudillar un encaje sobre los bordes de las tartas. Calentar al baño maría 50 g de manteca de cacao y 50 g de cobertura Komuntu a 45°C. Rociar con una pistola pulverizadora las tartas frías para hacer un efecto terciopelo. Verter el praliné generosamente en el centro de la tarta. Calentar en una cacerola el glaseado Absolu Cristal y, después, sumergir las nueces de pecán enteras. Disponer las nueces de pecán glaseadas sobre la tarta. Esparcir ligeramente pequeños cristales de flor de sal. Consumir a temperatura ambiente.



TARTA DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

UNA RECETA DE KELLY FIELDS, ESTADOS UNIDOS



RECETA CALCULADA PARA 2 TARTAS DE Ø 23 CM

PÂTE SUCRÉE

440 g Harina
100 g Azúcar glas
5 g Sal
30 g Harina de almendra
200 g Mantequilla sin sal
110 g Huevos enteros
5 g Extracto de vainilla

890 g Peso total

Amasar la harina, el azúcar, la sal y la harina de almendras en un robot. Sin dejar de amasar, añadir la mantequilla fría cortada en cubos hasta obtener una textura arenosa gruesa. Añadir los huevos y el extracto de vainilla y batir hasta que la mezcla tenga la consistencia de una pasta. Dividir la masa por la mitad, formar dos discos y dejar reposar durante una hora.

CARAMELO DE AVELLANA

248 g Nata UHT 35 %
1 Vaina de vainilla
15 g Sal
110 g Pasta de avellana
428 g Azúcar
168 g Mantequilla sin sal
260 g Avellanas enteras recubiertas de azúcar

1229 g Peso total

Mezclar y calentar la nata, la vaina de vainilla, la sal y la pasta de avellana. En un cazo, realizar un caramelo en seco con el azúcar. Desglasar con nata caliente y añadir la mantequilla a temperatura ambiente.

GANACHE KOMUNTU 80 %

574 g Nata UHT 35 %
10 g Sal
230 g Jarabe de glucosa
600 g KOMUNTU 80 %
77 g Mantequilla

1491 g Peso total

Calentar la nata, la sal y la glucosa a 77°C. Verter la mitad de la mezcla sobre el chocolate. Mezclar bien con una lengua pastelera añadiendo la nata en pequeñas cantidades hasta que la mezcla sea homogénea. Utilizar a continuación una batidora de brazo para realizar una emulsión. Cuando la ganache llegue a 37°C, añadir la mantequilla a temperatura ambiente y batir con la batidora de brazo hasta obtener una mezcla homogénea.

NATA MONTADA IVOIRE 35 %

2 Gelatina en hojas plata
CS Agua
1000 g Nata UHT 35 %
2 Vainas de vainilla
200 g IVOIRE 35 %

1200 g Peso total

Sumergir las hojas de gelatina en el agua helada y, después, sacarlas y escurrirlas para quitar el exceso de agua. Llevar la nata y las vainas de vainilla a ebullición y, después, retirar la mezcla del fuego y montar la gelatina. Pasar por el colador chino la mitad del líquido y verter sobre el chocolate. Después, montar hasta obtener una mezcla homogénea. Añadir el resto de la nata y batir con una batidora de brazo hasta obtener una textura lisa. Dejar enfriar en un baño de hielo y dejar reposar la mezcla en la nevera toda la noche.

MONTAJE Y ACABADO

Hacer la pâte sucrée y extenderla entre dos hojas de papel de horno a una altura de unos 5 mm. Pasar la masa a los moldes de tarta, aplastarla y retirar el exceso, y pinchar la masa. Poner en frío durante al menos 20 minutos antes de hornear a 350°C hasta obtener una coloración dorada. Preparar el caramelo de avellanas, dejar enfriar a 100°C y verter de manera uniforme en los fondos de tarta cocidos para rellenarlos hasta la mitad. Esparcir avellanas enteras. Realizar la ganache Komuntu y, cuando llegue a 35°C, ponerla en los fondos de tarta para cubrir el caramelo y rellenar completamente dichos fondos de tarta. Dejar cristalizar la ganache antes de rellenar. En el bol de una batidora con varillas, batir la crema montada Ivoire para formar picos de pato. Extenderla sobre las tartas. Esparcir sobre las tartas avellanas enteras bañadas en azúcar, hojas de oro y decoraciones de chocolate.



CHOC-ÉMOI

UNA RECETA DE SÉBASTIEN BOUILLET, FRANCIA



RECETA CALCULADA PARA 6 TARTAS DE Ø 6 CM

BIZCOCHO KOMUNTU 80%

398 g	Harina de almendra
304 g	Azúcar moreno
94 g	Claras
164 g	Yemas
94 g	Nata UHT 35 %
70 g	Azúcar
2 g	Sal
147 g	Harina
23 g	Cacao en polvo
9 g	Levadura química
155 g	Mantequilla
171 g	KOMUNTU 80 %
421 g	Claras
47 g	Azúcar moreno

2100 g Peso total

Mezclar la harina de almendra con el azúcar moreno, las claras y las yemas de huevo, la nata, el azúcar y la sal.

Con una lengua pastelera, añadir la harina, el cacao en polvo y la levadura.

Mientras tanto, derretir la mantequilla y el chocolate.

Montar las claras de huevo añadiendo el azúcar moreno en tres veces.

Incorporar suavemente las claras de huevo con una espátula.

SIROPE DE CACAO

613 g	Agua
369 g	Azúcar
99 g	Cacao en polvo
99 g	Masa de gelatina
76 g	KOMUNTU 80 %

1256 g Peso total

Calentar todos los ingredientes y colar cuando hayan hervido.

PRALINÉ DE GRUÉ

584 g	Avellanas
234 g	Grué de cacao
146 g	Azúcar
2 g	Flor de sal
175 g	Aceite de pepitas de uva
58 g	KOMUNTU 80 %

1200 g Peso total

Tostar las avellanas y el grué de cacao en el horno a 165 °C.

Mientras tanto, derretir en seco el azúcar en un cazo (añadir el azúcar poco a poco).

Una vez listo el caramelo, verter sobre las avellanas después de dejar enfriar.

Una vez enfriado, triturar el grué de cacao, las avellanas y después añadir la flor de sal y el aceite.

CARAMELO

279 g	Glucosa
252 g	Azúcar
239 g	Leche
664 g	Nata UHT 35 %
133 g	Glucosa
239 g	KOMUNTU 80 %
399 g	Leche
186 g	Mantequilla
8 g	Flor de sal

2400 g Peso total

En un cazo, fundir la primera cantidad de glucosa con el azúcar hasta obtener un caramelo seco.

Desglasar con la primera cantidad de leche, la nata y la segunda cantidad de glucosa.

Cocer hasta 103 °C y dejar enfriar hasta 50 °C antes de añadir el chocolate y la segunda cantidad de leche.

Terminar con la mantequilla y la sal.

PÂTE SUCRÉE DE CHOCOLATE

133 g	Mantequilla
124 g	Azúcar glas
38 g	Harina de almendra
2 g	Sal
73 g	Huevos
254 g	Harina
15 g	Cacao en polvo
81 g	Fécula

720 g Peso total

Mezclar la mantequilla, el azúcar glas, la harina de almendra y la sal en el bol de la batidora con la pala.

Emulsionar con los huevos y añadir los ingredientes secos tamizados.

Dejar enfriar.

MOUSSE KOMUNTU 80%

647 g	KOMUNTU 80 %
297 g	Nata UHT 35 %
311 g	Sirope de cacao
259 g	Yemas
647 g	Nata montada

2160 g Peso total

Calentar la nata y verterla sobre el chocolate fundido.

Realizar una masa de bomba con el sirope y las yemas de huevo.

Montar la pasta bomba y después la nata.

Realizar la mezcla a 45 °C.

VELO KOMUNTU 80%

1200 g	Manteca de cacao
1200 g	KOMUNTU 80 %

2400 g Peso total

Derretir la manteca de cacao con la cobertura y batir.

GLASEADO DE CHOCOLATE

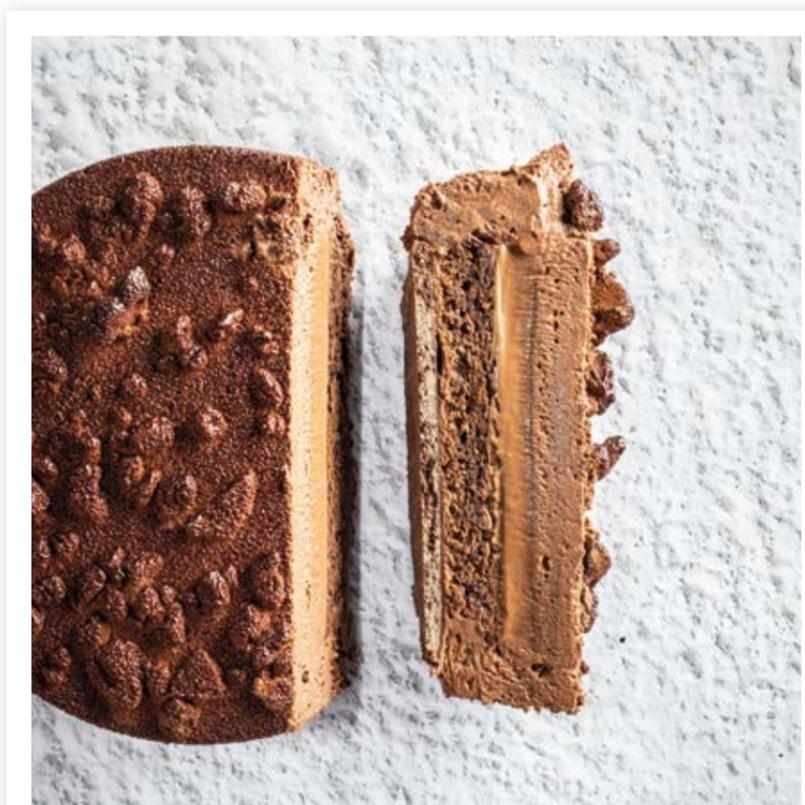
1304 g	Glaseado Absolu Cristal
65 g	Agua
130 g	Cacao en polvo

1500 g Peso total

Hervir todos los ingredientes juntos. Colar.

MONTAJE Y ACABADO

Realizar el bizcocho Komuntu y cocer a 165 °C durante unos 14 minutos en aros de 14 cm de diámetro y de aproximadamente 1 cm de alto (250 g por aro). Preparar el sirope de cacao y empapar en caliente los discos de bizcocho. Realizar el praliné grué, verter 120 g sobre cada bizcocho y congelar. Hacer el caramelo y verter 220 g sobre el praliné congelado. Preparar la pâte sucrée de cacao. Estirar a 2 mm de grosor con un rodillo y cortar con un aro de 16 cm de diámetro. Hornear a 165 °C durante 10 minutos. Realizar el montaje en un aro de 18 cm de diámetro encamisado con rhodoid. Verter 300 g de mousse en el fondo y añadir el insert congelado (bizcocho chocolate, praliné, caramelo). Tapar con el disco de pâte sucrée de chocolate. Después de la congelación disponer las pepitas de chocolate por encima calentándolo primero con un soplete. Volver a poner la tarta en el congelador y rociar tipo terciopelo con el velo Komuntu y con el glaseado de chocolate.



ARÁBICA

UNA RECETA SIN GLUTEN DE EUNYOUNG YUN, COREA



RECETA CALCULADA PARA 2 MOLDES DE Ø 16 CM

BIZCOCHO DE AVELLANA CON SABOR A CAFÉ

77 g	Harina de avellanas tostadas
3 g	Cristales de café instantáneo
9 g	Almidón
41 g	Azúcar
1	Cortezas de naranja
109 g	Huevos enteros
8 g	Extracto de café arábica
31 g	Mantequilla
25 g	Claras
25 g	Azúcar

329 g Peso total

Tamizar todos los ingredientes en polvo. Mezclar la harina de avellanas, los cristales de café instantáneo, el almidón, los 41 g de azúcar y las cortezas de naranjas. Añadir los huevos y el extracto de café a la preparación y mezclar enérgicamente; añadir la mantequilla. Preparar el merengue con las claras de huevo y los 25 g de azúcar. Dividirlo en dos porciones y mezclar con la preparación. Repartir 150 g en un aro de Ø 15 cm y esparcir 10 g de avellanas tostadas cortadas en dos. Hornear a 165 °C en un horno precalentado durante unos 14 minutos.

CREMA DE CAFÉ ARÁBICA

148 g	Nata UHT 35 %
148 g	Leche
24 g	Granos de café
56 g	Yemas
14 g	Extracto de café arábica
30 g	Azúcar
21,4 g	Masa de gelatina
59 g	Nata UHT 35 %

500,4 g Peso total

Calentar la primera cantidad de nata con la leche, los granos de café, el azúcar, las yemas de huevo y el extracto de café para hacer una crema inglesa con sabor a café. Incorporar la gelatina. Reservar en el congelador durante 4/5 horas. Montar la segunda cantidad de nata y añadirla a la preparación.

PRALINÉ DE AVELLANA Y CAFÉ

127 g	Avellanas
30 g	Agua
127 g	Azúcar
14 g	Granos de café
1,3 g	Sal

299,3 g Peso total

Tostar las avellanas durante unos 8 minutos en el horno precalentado a 140 °C. En un cazo, calentar el agua y el azúcar a 118/121 °C. Retirar del fuego y mezclar con las avellanas calientes, hasta que el azúcar recristalice y blanquee. Volver a poner en el fuego y calentar sin dejar de mezclar. Cuando la mezcla comience a caramelizar, añadir el café en grano y continuar la cocción hasta obtener una coloración castaño oscuro. Extender sobre una tela de silicona y dejar enfriar completamente. Con el robot, picar las avellanas caramelizadas completamente enfriadas con la sal.

MOUSSE KOMUNTU 80 %

163 g	Leche
27 g	Azúcar
13,9 g	Masa de gelatina
134 g	KOMUNTU 80 %
242 g	Nata UHT 35 %

579,9 g Peso total

Calentar la leche y el azúcar a 60/70 °C e incorporar la gelatina. Verter la mezcla caliente sobre el chocolate y emulsionar. Mezclar con la nata montada.

SALSA DE CARAMELO

½	Vaina de vainilla
1,6 g	Sal
151 g	Nata UHT 35 %
99 g	Jarabe de maíz
99 g	Azúcar
4,8 g	Masa de gelatina
49 g	Mantequilla

305,4 g Peso total

Añadir la vaina de vainilla y la sal a la nata y calentar hasta que hierva. En un cazo, caramelizar el jarabe de maíz y el azúcar. Descocer el caramelo con la nata caliente y hervir hasta llegar a los 108 °C. Dejar enfriar hasta los 60 °C e incorporar la gelatina. Añadir la mantequilla a temperatura ambiente y batir con una batidora de brazo. Dejar reposar durante 12 horas a temperatura ambiente antes de utilizarlo.

GLASEADO KOMUNTU 80 %

66 g	Agua
131 g	Azúcar
131 g	Jarabe de maíz
26 g	Cacao en polvo
88 g	Leche condensada
52,6 g	Masa de gelatina
105 g	KOMUNTU 80 %

599,6 g Peso total

En un cazo, hervir el agua con el azúcar. Una vez disuelto el azúcar totalmente, añadir el cacao en polvo, el jarabe de maíz y llevar ligeramente a ebullición hasta que se alcancen 103 °C. Añadir la leche condensada y la gelatina y mezclar. Una vez fundida la gelatina, verterla sobre el chocolate y realizar la emulsión con una batidora de brazo.

MONTAJE Y ACABADO

Para un molde de 16 cm de diámetro, añadir las preparaciones en el orden siguiente:
150 g BIZCOCHO DE AVELLANA CON SABOR A CAFÉ
80 g Salsa de caramelo
10 g Mitades de avellanas tostadas
180 g Crema de café arábica
30 g Praliné de avellanas y café
270 g Mousse de chocolate Komuntu
250 g Glaseado de chocolate Komuntu
Decoración de chocolate



TONUMUQ

UNA RECETA DE SYLVAIN MUSQUAR, FRANCIA



RECETA CALCULADA PARA 6 TRONCOS (MOLDE REF. 31929 - INTERIOR REF. 2172)

BIZCOCHO DE TRIGO SARRACENO

365 g Huevos
100 g Azúcar invertido
170 g Azúcar
105 g Harina de almendra
130 g Harina de trigo sarraceno
34 g Fécula
17 g Almidón
10 g Levadura química
163 g Nata UHT 35 %
135 g Mantequilla

1229 g Peso total

Mezclar los huevos y los azúcares en la batidora.

Añadir los tres ingredientes secos en polvo tamizados juntos.

Terminar añadiendo la nata y la mantequilla fundida a 45 °C.

CRUMBLE DE MANDARINA

160 g Mantequilla
160 g Azúcar moreno
7 g Cortezas de mandarina
2 g Flor de sal
160 g Harina de almendra
160 g Harina

649 g Peso total

Mezclar la mantequilla con el azúcar moreno, las cortezas y la flor de sal.

Cuando no queden grumos, añadir la almendra en polvo y la harina.

BASE DE SABLÉ PRENSADO DE NUECES PECANAS

225 g Praliné de nueces pecanas
280 g IVOIRE 35 %
610 g Crumble de mandarinas trituradas
185 g Nueces pecanas caramelizadas trituradas

1300 g Peso total

Mezclar el praliné y la cobertura. Añadir el crumble y finalmente las nueces.

MOUSSE LIGERA KOMUNTU 80 %

1000 g Leche
20 g Gelatina en hojas 200 Bloom
100 g Agua
1020 g KOMUNTU 80 %
2000 g Nata montada

4140 g Peso total

Calentar la leche con la gelatina hidratada.

Emulsionar con el chocolate.

Atemperar a 45/50 °C e incorporar la nata montada.

GELATINA DE BERGAMOTA Y MANDARINA

940 g Puré de bergamota
625 g Puré de mandarina
23 g Jengibre
166 g Azúcar invertido
225 g Azúcar
31 g Pectina NH

2010 g Peso total

Calentar los purés de frutas y el jengibre con el azúcar invertido.

A 40 °C, añadir el azúcar mezclado con la pectina.

Llevar a ebullición.

Dejar enfriar.

MOUSSE DE AVELLANA

430 g Pasta bomba
565 g Mantequilla
845 g Merengue italiano
505 g Pasta de avellana

2440 g Peso total

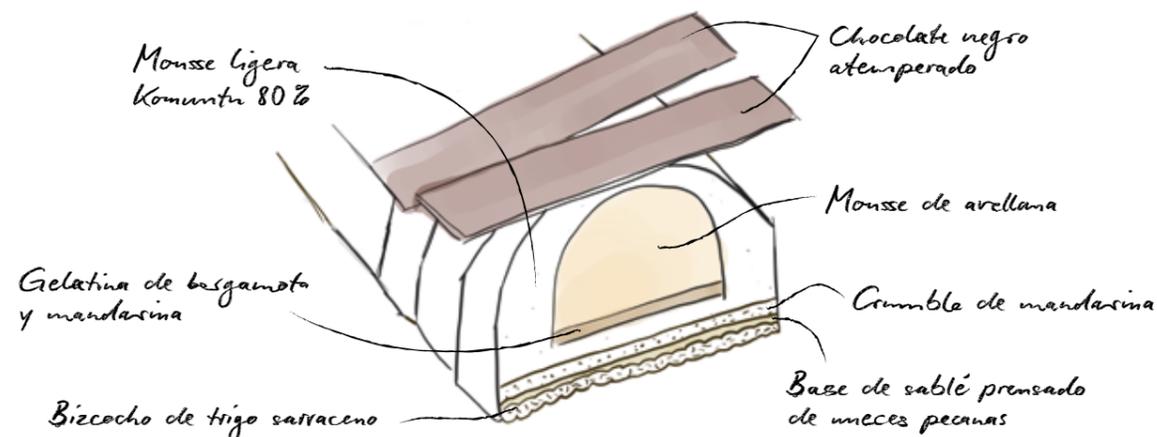
Pochar la pasta de bomba a 85 °C y montar.

Hacer el merengue italiano, horneando a 121 °C.

Mezclar la mantequilla pomada y la pasta de avellana. Incorporar el merengue italiano y la pasta bomba.

MONTAJE Y ACABADO

Preparar la masa del bizcocho de trigo sarraceno y reservar en la nevera durante 24 horas. Extender 1200 g por marco (40 x 60 cm) y añadir 200 g de trigo sarraceno tostado. Hornear durante 20 minutos a 180 °C. Preparar la base de sablé prensado y extenderla sobre el bizcocho de trigo sarraceno. Reservar en la nevera. Cortar 6 rectángulos de 6 cm de ancho y 53 cm de largo en un marco. Realizar el crumble mandarina, desmigarlo sobre una hoja de papel de cocción y cocer 40 minutos a 140 °C. Dejar enfriar y pasar por el robot-coupe. Extenderlo sobre el fondo sablé prensado. Realizar la mousse de avellana y verter 400 g en cada molde de interior (Ref.2172). Congelar. Preparar la gelatina de bergamota-mandarina y verter 320 g en el interior, sobre la mousse de avellana. Congelar. Hacer la mousse Komuntu y verter 680 g en un molde. Una vez desmoldado el interior, colocarlo en el interior del molde y cubrir con mousse Komuntu. Añadir la base de bizcocho sarraceno/sablé prensado/crumble mandarinas. Hacer lengüetas de 2 x 7 cm de chocolate negro atemperado y dejar cristalizar. Colocar sobre el tronco.





UNA COBERTURA RESPONSABLE

KOMUNTU 80% ES LA PRUEBA CONCRETA DE NUESTRO COMPROMISO POR UN SECTOR JUSTO Y SOSTENIBLE Y UNA GASTRONOMÍA CREATIVA Y RESPONSABLE.

LA TOTALIDAD DE LOS BENEFICIOS DE ESTE CHOCOLATE RECAUDADOS DURANTE EL AÑO DE NUESTRO CENTENARIO SERÁ ENTREGADA EQUITATIVAMENTE A NUESTROS SOCIOS PRODUCTORES DE CACAO.



PANADERÍA



Piamonte
P. 36



Panettone
Komuntu
P. 38



Brownie
Komuntu
P. 40



Kolega
P. 42



Plié de chocolate
P. 43



PIAMONTE

UNA RECETA DE PATRICE DEMERS, CANADÁ



RECETA CALCULADA PARA 6 PASTELES DE VIAJE

PASTEL DE NARANJA Y AVELLANAS

300 g Azúcar mascabado
 300 g Azúcar glas
 200 g Harina
 200 g Harina de almendra
 7 g Sal
 4 g Cardamomo molido
 2 Vainas de vainilla
 500 g Claras
 300 g Mantequilla sin sal
 160 g Pasta de avellanas tostadas
 CS Cortezas de naranja

1971 g Peso total

En un recipiente, mezclar el azúcar moreno, el azúcar glas, la harina, la harina de almendras, la sal y el cardamomo.
 Abrir las vainas de vainilla en dos y raspar los granos para añadirlos en el recipiente.
 Verter las claras de huevo líquidas y montar con energía.
 Cocer la mantequilla en un cazo hasta que adquiera un color marrón.
 Verter lentamente la mantequilla caliente en la preparación de pastel mezclando bien con las varillas. Añadir la pasta de avellana y las cortezas de naranja.

GLASEADO KOMUNTU 80 %

1000 g KOMUNTU 80 %
 80 g Manteca de cacao
 200 g Aceite de colza

1280 g Peso total

Derretir el chocolate con la manteca de cacao. Incorporar el aceite.

VELO KOMUNTU 80 %

1000 g KOMUNTU 80 %
 80 g Manteca de cacao

1280 g Peso total

Fundir el chocolate con la manteca de cacao a 40/45 °C.

GANACHE KOMUNTU 80 %

175 g KOMUNTU 80 %
 250 g Nata UHT 35 %
 40 g Azúcar invertido

465 g Peso total

Fundir el chocolate.
 Llevar a ebullición la nata y el azúcar invertido. Verter lentamente sobre el chocolate.
 Mezclar inmediatamente con una batidora de brazo para obtener una emulsión perfecta.
 Verter en un recipiente, filmar a piel y dejar que cristalice a temperatura ambiente durante al menos 8 horas.

AVELLANA CARAMELIZADA

125 g Azúcar
 50 g Agua
 250 g Avellanas tostadas
 5 g Manteca de cacao

430 g Peso total

Calentar el azúcar y el agua a 118 °C.
 Añadir las avellanas y mezclar hasta que el azúcar cristalice.
 Volver a poner el cazo en el fuego y remover a fuego medio hasta que las avellanas estén bien caramelizadas.
 Añadir la manteca de cacao, mezclar bien y verter en una bandeja.
 Separar las nueces mientras están calientes.

MONTAJE Y ACABADO

Realizar la preparación de pastel y verter en 6 moldes de savarin de silicona engrasados (unos 325 g por molde). Reservar los pasteles en la nevera durante al menos 2 horas. Hornear a 180 °C durante 20 minutos. Reservar los pasteles en la nevera durante 15 minutos y desmoldarlos. Colocarlos en una rejilla para glasearlos. Preparar el glaseado Komuntu y glasear los pasteles a 30 °C. Colocarlos en una bandeja y reservar en el congelador. Realizar el velo Komuntu y pulverizar los pasteles helados para crear un efecto terciopelo. Con una manga con boquilla, escudillar unos 60 g de ganache sobre cada pastel. Decorar con avellanas caramelizadas, algunas avellanas picadas y corteza de naranja confitada. Servir a temperatura ambiente.

El consejo del chef

El chocolate y las avellanas me hacen pensar inmediatamente en el Piemonte. Nunca tuve la suerte de visitar esta parte de Italia, ¡pero tengo previsto ir en septiembre de 2022! Hasta entonces, dejemos que este pastel de viaje nos lleve. Para acompañar el equilibrio perfecto entre el amargor y el toque afrutado del chocolate Komuntu, elijo asociarlo con vainilla, cardamomo y cortezas de naranjas.

PANETTONE KOMUNTU

UNA RECETA DE ANDREA BESUSCHIO, ITALIA



RECETA CALCULADA PARA 5 PANETTONES

PRIMER AMASADO

872 g	Harina para panettone
228 g	Masa madre madura después de 3 renovaciones
216 g	Azúcar
173 g	Yemas
436 g	Agua
391 g	Mantequilla 84 %
2316 g	Peso total

En una amasadora, poner la harina, la masa madre, el agua, el azúcar y la mitad de la dosis de yemas de huevo.
Amasar durante 15 minutos hasta obtener una red glutinosa, con una masa bien firme, lisa y homogénea.
Añadir las yemas de huevo restantes y la mantequilla pomada.
Amasar hasta la absorción completa de los ingredientes.
Una vez que se obtenga un pastón homogéneo, sacar la masa de la amasadora.
Retirar el indicador de subida de 500g para colocar en una jarra graduada de 2 litros y poner la otra parte de la preparación en un recipiente.
Poner el pastón a subir durante unas 12 horas a una temperatura de 27 °C y una humedad de 75%, hasta que triplique el volumen.

GANACHE KOMUNTU 80 %

216 g	Agua
270 g	KOMUNTU 80 %
25 g	Pasta de café natural
511 g	Peso total

Hervir el agua. Verter progresivamente sobre el chocolate.
Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
Añadir la pasta natural de café y mezclar.
Dejar cristalizar durante 24 horas.

SEGUNDO AMASADO

216 g	Harina para panettone
2316 g	Primer amasado
173 g	Azúcar
21 g	Miel
43 g	Pasta de naranja
20 g	Sal
3 g	Pasta de vainilla
173 g	Yemas
381 g	Mantequilla 84 %
511 g	Ganache Komuntu 80 %
238 g	Avellanas enteras cantonesas
238 g	Frambuesas semiconfitadas
308 g	KOMUNTU 80 %
4641 g	Peso total

Colocar en la amasadora la harina y la primera masa, que ha triplicado su volumen.
Amasar durante 15 minutos hasta obtener una red glutinosa.
Añadir el azúcar, la miel y la pasta de naranjas y amasar durante 5 minutos hasta la completa absorción.
Añadir la sal y la pasta de vainilla y amasar durante 2 minutos.
Una vez la masa esté homogénea, añadir las yemas de huevo y continuar amasando hasta la absorción.
Añadir la mantequilla pomada en la máquina y trabajar durante 5 minutos.
Una vez acabado el trabajo, añadir en dos tiempos la ganache Komuntu.
Cuando la masa sea homogénea, añadir las avellanas, las frambuesas semiconfitadas y el chocolate picado en trozos grandes.

GLASEADO KOMUNTU 80 %

700 g	KOMUNTU 80 %
300 g	Aceite de pepitas de uva
1000 g	Peso total

Derretir el chocolate a 45 °C y mezclarlo con el aceite de pepitas de uva.

MONTAJE Y ACABADO

CS	Avellanas cantonesas trituradas
CS	Hojas de plata

Hacer la primera masa y la ganache de Komuntu. Al día siguiente, hacer la segunda masa. Dejar reposar la masa durante 40 minutos y sacar porciones de 820g. Efectuar un primer boleado y dejar subir durante 20/30 minutos hasta que se forme una piel. Hacer un segundo boleado y poner la masa en el molde de 750g. Dejar subir los panettones a 30 °C a una humedad de 75% durante unas 6 horas. Una vez que la masa llegue al borde del pirottino (molde de papel), poner a cocer durante 40/45 minutos a 165 °C (tiro cerrado). Los panettones se cuecen cuando se llega a una temperatura de 95 °C. Una vez que se sacan los panettones del horno, voltearlos y dejarlos reposar unas 12 horas. Después de enfriarse, decorar los panettones sumergiéndolos en el glaseado Komuntu a 30/35 °C. Esparcir en la superficie avellanas cantonesas picadas y hoja de plata.

El consejo del chef

Teniendo en cuenta la fuerte huella aromática del chocolate Komuntu, he pensado asociarlo a un producto emblemático de Italia, como el panettone, delicado pero con notas aromáticas persistentes.



BROWNIE KOMUNTU

UNA RECETA DE PAUL A YOUNG, INGLATERRA



RECETA CALCULADA PARA 25 UNIDADES DE 8 x 6 x 3,5 CM

BROWNIE KOMUNTU 80%

585 g	Mantequilla sin sal
935 g	Azúcar mascabado claro sin refinar
300 g	Miel ligera
15 g	Cristales de sal marina
850 g	KOMUNTU 80%
350 g	Huevos enteros pasteurizados
250 g	Harina
250 g	Avellanas enteras caramelizadas
3535 g	Peso total

Precalentar el horno a 175 °C.

Tapizar el fondo y los bordes con una placa de cocción de 40 x 30 x 3,5 cm con una tela de silicona.

Fundir la mantequilla, el azúcar, la miel y los cristales de sal y dejar cocer a fuego lento durante 1 minuto.

Retirar del fuego, añadir el chocolate y mezclar bien.

Añadir los huevos y montar hasta obtener una textura lisa.

Incorporar la harina y mezclar bien, asegurándose de que no queden grumos.

Extender una fina capa de pasta sobre la placa y repartir uniformemente avellanas caramelizadas. Verter el resto de la masa y alisar.

GUIRLACHE DE AVELLANAS CARAMELIZADAS

175 g	Avellanas caramelizadas trituradas
400 g	KOMUNTU 80%
CS	Colorante dorado en polvo
575 g	Peso total

Cortar dos hojas de tela de silicona de 50 x 30 cm.

Disponer una de las hojas sobre una placa de cocción.

Esparcir en la hoja avellanas picadas formando una capa uniforme.

Poner la otra hoja sobre la mesa de trabajo.

Fundir el chocolate y atemperar.

Repartir uniformemente el chocolate a 3 mm de grosor.

Girar la hoja cubierta con chocolate y presionarla sobre las avellanas para que se integren bien en el chocolate.

En cuanto el chocolate se haya cristalizado, retirar las hojas.

Utilizar un soplete térmico para que se funda el chocolate sobre las avellanas y crear un acabado texturizado.

Reservar en la nevera y dejar que cristalice.

Con un pincel, aplicar el colorante dorado en polvo sobre el chocolate y romper la hoja de chocolate en trocitos de diferentes medidas.

GIANDUJA KOMUNTU 80% Y MIEL

250 g	KOMUNTU 80%
250 g	Pasta pura de avellana
5 g	Cristales de sal marina
100 g	Miel líquida
605 g	Peso total

Fundir la cobertura a 55 °C.

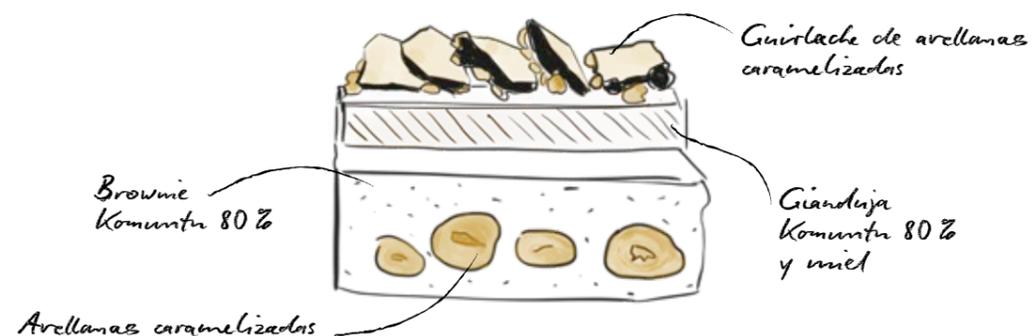
Batir con la pasta pura de avellanas, los cristales de sal y la miel hasta obtener una emulsión.

Cristalizar la gianduja dejando enfriar los dos tercios de la mezcla sobre una placa de mármol y mezclarlos con el resto de gianduja caliente antes de usar.

Extender la gianduja en un marco de aproximadamente 20 x 20 x 1 cm. Dejar enfriar.

MONTAJE Y ACABADO

Hacer la masa del brownie y hornear durante 30 minutos exactos a 175 °C. Enfriar, tapar y reservar en el nevera durante al menos 6 horas. Preparar el guirlache de avellana. Realizar la gianduja Komuntu y utilizar un cuchillo caliente para cortar palitos de la misma longitud que los brownies y de 1 cm de ancho. Reservar y conservar a temperatura ambiente. Para el acabado y la presentación, los brownies deben estar a temperatura ambiente. Utilizar un soplete térmico para calentar las aristas y tener así un acabado brillante. Calentar la superficie de los palitos de gianduja para ablandarlos antes de meterlos en cada brownie, de manera que la parte descristalizada se pegue al brownie. Colocar trocitos de guirlache de avellana a lo largo de la gianduja. Estos brownies pueden conservarse durante 2 semanas en un recipiente hermético y deben consumirse siempre a temperatura ambiente.



KOLEGA

UNA RECETA DE CÉSAR GARCÍA, ESPAÑA



RECETA CALCULADA PARA 12 UNIDADES

PIMIENTO CONFITADO

500 g	Pimiento asado
500 g	Glaseado Absolu Cristal
1000 g	Peso total

Cortar el pimiento en rodajas y confitarlo con el glaseado Absolu Cristal durante 30 minutos a fuego lento (80 °C). Dejar enfriar.

CREMA PASTELERA KOMUNTU 80%

300 g	Leche
60 g	Nata UHT 35 %
3	Vainas de vainilla
20 g	Almidón de maíz
60 g	Azúcar
60 g	Yemas
150 g	KOMUNTU 80 %

Hervir la leche, la nata y la vainilla y dejar infusionar. Mezclar la maicena con el azúcar y las yemas de huevo. Llevar a ebullición la leche y la nata y añadir la mezcla anterior sin dejar de remover. Por último, verter sobre el chocolate y emulsionar.

653 g Peso total

HOJALDRADO COMPACTO DE LEÓN

250 g	Harina
50 g	Harina
25 g	Mantequilla concentrada [99,9 % MG]
5 g	Sal
65 g	Yemas
65 g	Vino blanco
40 g	Agua
5 g	Vinagre
500 g	Mantequilla
250 g	Harina

Amasar todos los ingredientes menos los 500 g de mantequilla y los 250 g de harina que se utilizarán para realizar la mantequilla amasada. Dejar enfriarlo todo bajo un film durante 2 horas y, después, dar 4 vueltas dobles a la masa reservándola 2 horas en frío entre los plegados. Finalmente, extender a un grosor de 2 mm, reservar 1 hora en frío y cortar y realizar el montaje.

1255 g Peso total

MONTAJE Y ACABADO

Cortar la masa en discos de 8 cm de diámetro y escudillar en el interior un aro de crema de 5 cm. Colocar el pimiento confitado (41 g aproximadamente por aro) y cubrir con nata, después cerrar con otro disco de pasta. Hornear a 170 °C durante 30 minutos en la parte superior del horno con calor envolvente sobre una placa cubierta con papel de horno. Terminar cubriendo la parte superior con chocolate templado atemperado. Poner la hoja de relieve, dejar enfriar y retirar la hoja.



PLIÉ DE CHOCOLATE

UNA RECETA DE DOMINIQUE ANSEL, ESTADOS UNIDOS



RECETA CALCULADA PARA 20 UNIDADES APROX.

BRIOCHE HOJALDRADO

500 g	Mantequilla sin sal (para el bloque de mantequilla)
910 g	Harina de sémola roja
22 g	Sal
110 g	Azúcar
22 g	Levadura fresca
22 g	Levadura seca
331 g	Leche entera
165 g	Huevos enteros
83 g	Mantequilla sin sal

Formar un bloque de mantequilla con los 500 g de mantequilla. Reservar en la nevera hasta que se vaya a usar. En una batidora con gancho, amasar todos los ingredientes excepto la mantequilla. Batir a velocidad 1 durante 6 minutos hasta obtener una mezcla homogénea. Pasar la batidora a velocidad 2 y continuar batiendo hasta que la pasta coja una consistencia un poco elástica. Añadir los 83 g de mantequilla y continuar batiendo hasta que la masa comience a desprenderse de los bordes del recipiente. Sacar la masa del recipiente y ponerla sobre una placa de cocción. Cubrir y dejar subir durante 2 horas a temperatura ambiente. Desgasificar aplastando la masa. Tapar y reservar en la nevera durante toda la noche.

2165 g Peso total

CREMA PASTELERA KOMUNTU 80%

508 g	Leche entera
61 g	Azúcar
60 g	Azúcar
17 g	Polvo para flan
19 g	Almidón de maíz
152 g	Yemas
184 g	KOMUNTU 80 %

En una cacerola, mezclar la leche y la primera cantidad de azúcar cristal. Llevar a ebullición. En un bol, mezclar la segunda cantidad de azúcar cristal con el polvo de flan y el almidón de maíz. Verter un tercio de la mezcla leche-azúcar caliente en la mezcla de almidón de maíz. Montar hasta obtener una textura sedosa. Verter en la mezcla leche-azúcar y mezclar para obtener una mezcla homogénea. Cuando la mezcla alcance los 65 °C, incorporar las yemas de huevo. Calentar la crema pastelera a 85 °C. Retirar del fuego y dejar enfriar. Mientras se enfría la crema pastelera, derretir el chocolate al baño maría. Incorporar la crema pastelera y mezclar hasta obtener una textura lisa y homogénea. Tapar y reservar en frío hasta que se vaya a utilizar.

1001 g Peso total

MONTAJE Y ACABADO

Realizar la pasta de brioche hojaldrado y la crema pastelera Komuntu el primer día. El segundo día, sacar la masa y el bloque de mantequilla de la nevera. Dar una vuelta simple y una doble. Extender la pasta a 2,5 mm de espesor para la hoja final. Cortar la masa en rectángulos de 27 x 6 cm (peso medio 95/100 g). Reservar en la nevera hasta que se vaya a usar. Con una manga con boquilla, cubrir cada rectángulo de pasta con 2/3 con la crema pastelera de chocolate dejando espacio sobre los bordes. Esparcir sobre la crema un poco de chocolate Komuntu picado. Doblar los dos bordes más cortos hacia el centro para que se monten. Apretar la masa para soldarla. Voltar los pliés para que la soldadura quede debajo. Poner los pliés sobre una placa provista de papel de cocción con un espacio mínimo entre ellos de al menos 5/6 cm. Dejar reposar durante 1 hora y media. Precalentar el horno a 180 °C. Una vez que los pliés hayan subido, pintarlos con huevo y hornearlos durante 12 minutos. Dejar enfriar y consumir.

El consejo del chef

Es un clásico de la pastelería francesa, realizado con el brioche hojaldrado para las capas hojaldradas doradas y relleno con crema pastelera de chocolate con trozos de chocolate Valrhona Komuntu esparcidos por encima. Es una receta sencilla y reconfortante que siempre me recuerda mis años en Francia.





UN PERFIL SENSORIAL ÚNICO

IGUAL QUE UN DIARIO DE VIAJE CON MÚLTIPLES ESCALAS, KOMUNTU CUENTA SABORES Y ENCUENTROS POR TODO EL MUNDO A TRAVÉS DE LA MEZCLA DE SUS CACAOS, REVELANDO ASÍ UNA POTENCIA AMADERADA Y AMARGA MANTENIDA POR NOTAS DE GRUÉ TOSTADO.

SU PERFIL SE ASOCIA TAN BIEN CON FRUTOS SECOS [ALMENDRA AMARGA], FRUTAS ÁCIDAS [CEREZA NEGRA], ESPECIAS [TÉ CHAÏ], COMO CON AROMAS SINGULARES [CERVEZA AMARGA O TRIPLE].



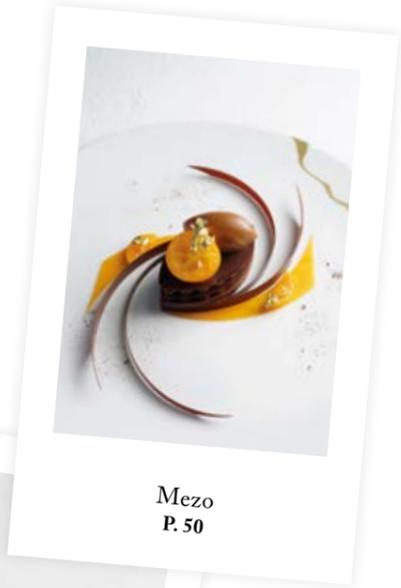
RESTAURACIÓN



Yuzukomuntu
P. 46



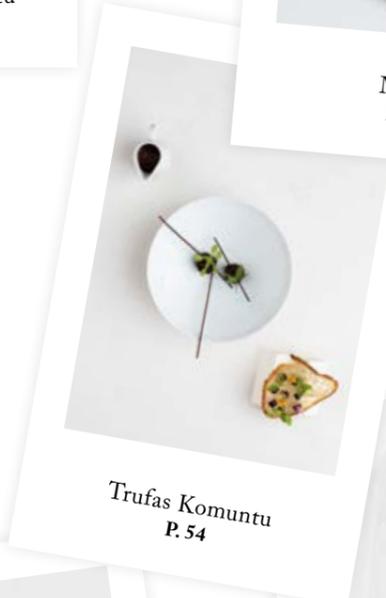
Cremoso de Komuntu
P. 48



Mezo
P. 50



Jardín de cacao
P. 52



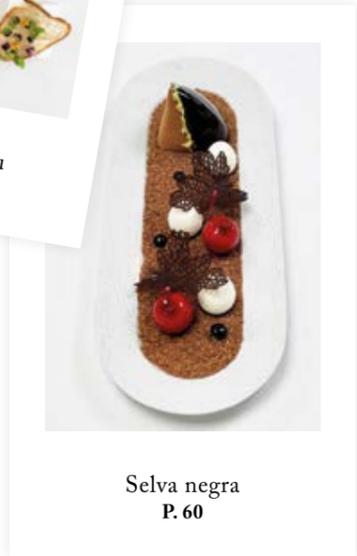
Trufas Komuntu
P. 54



Chocolate, menta y guisantes
P. 56



Komuntu goloso
P. 59



Selva negra
P. 60

YUZUKOMUNTU

UNA RECETA DE TOKUNAGA JUNJI, JAPÓN



RECETA CALCULADA PARA 25 PASTELITOS

OPALINA YUZU

340 g	Fondant
225 g	Glucosa
80 g	Agua

645 g Peso total

Llevar a ebullición la mezcla de fondant, glucosa y agua hasta que alcance 160°C. Extender sobre una hoja de silicona y dejar enfriar. Triturar con un Robot Coupe hasta obtener una harina. Espolvorear ligeramente este polvo sobre una plantilla redonda de 5 cm de diámetro puesta sobre una tela de silicona. Hornear a 150°C durante 7 minutos. Dejar enfriar. Despegar.

GANACHE MONTADA KOMUNTU 80%

70 g	Nata UHT 35%
19 g	Azúcar invertido
50 g	KOMUNTU 80%
165 g	Nata UHT 35%

304 g Peso total

Calentar la cantidad pequeña de nata y el azúcar invertido. Verter progresivamente la mezcla caliente sobre el chocolate parcialmente fundido, emulsionando la mezcla. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Añadir la segunda cantidad de nata líquida fría. Batir de nuevo. Reservar en la nevera y dejar cristalizar idealmente durante 8 horas. Montar para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar con la manga o la espátula.

CREMA DE YUZU

40 g	Huevos enteros
55 g	Azúcar
28 g	Puré de Yuzu
25 g	Mantequilla
0,2 uds.	Cortezas de yuzu
1,5 g	Gelatina en hojas 200 Bloom
CS	Agua

149,5 g Peso total

Llevar a ebullición el puré, la mantequilla y las cortezas de yuzu y verter sobre los huevos enteros batidos con el azúcar (sin blanquear). Llevar a ebullición sin dejar de remover. Añadir la gelatina hidratada y enfriar a 20°C.

MOUSSE KOMUNTU 80%

55 g	Leche entera
24 g	Yemas congeladas
8 g	Azúcar
1 g	Gelatina en hojas 200 Bloom
CS	Agua
50 g	KOMUNTU 80%
100 g	Nata UHT 35%

238 g Peso total

Llevar a ebullición la leche y verter sobre las yemas de huevo batidas con el azúcar (sin blanquear). Cocerlo todo a 84°C, colar y añadir la gelatina previamente hidratada. Verter progresivamente sobre el chocolate fundido, emulsionando la mezcla. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Cuando la mezcla esté lisa, comprobar la temperatura (25°C) y mezclar con la nata montada.

BAÑO KOMUNTU 80%

220 g	KOMUNTU 80%
22 g	Aceite

242 g Peso total

Fundir la cobertura y el aceite juntos.

MASA SABLÉ MATCHA

68 g	Mantequilla
85 g	Azúcar moreno
15 g	Almendras peladas en polvo
72 g	Harina
4 g	Té matcha

244 g Peso total

Mezclar la mantequilla, el azúcar moreno y la almendra en polvo en este orden. A continuación, añadir la harina y el té matcha tamizados juntos. Mezclar todo hasta obtener una textura arenosa. Extender a 2 mm de grosor y reservar en la nevera durante 2 horas.

MONTAJE Y ACABADO

Preparar la ganache montada y la crema de yuzu. Cortar la masa sablé de té matcha a 3,5 cm de diámetro y hornear a 160°C durante 15 minutos. Realizar la mousse Komuntu y rellenar tres cuartos (unos 9 g) de un molde esférico de 3,5 cm de diámetro. Después, escudillar 5 g de crema de yuzu en el centro. Congelar. Bañar la mousse congelada con chocolate a 40°C. Colocar la mousse sobre la masa sablé de té matcha horneada. Hacer una quenelle de ganache montada sobre la mousse. Agregar la opalina y decorar con cortezas de yuzu, flores de shiso y pan de oro.

El consejo del chef

Con un espíritu orgulloso, los 100 años de la historia de Valrhona nos guían hacia un reencuentro con el cacao y el yuzu, una fruta de Japón conocida en el mundo entero. El sabor fuerte y el perfume sutil del yuzu afirman su frescor único incluso con la presencia del chocolate Komuntu, que se expresa con un carácter fuerte. Los granos de cacao recogidos en plantaciones se transforman en chocolate, conversan y se maridan con ingredientes de diferentes regiones del globo. Este sabor único que compartimos es también el momento de reunirse con alegría.



CREMOSO KOMUNTU

Y SALSA CHOCOLATEADA AL LIMÓN DE IRÁN, STREUZEL Y TEJA DE CACAO, CONFITADO CON NOTAS DE AJO NEGRO Y VINAGRE VIEJO BALSÁMICO, HELADO DE GRUÉ

UNA RECETA DE ALEXANDRE BLAY, FRANCIA



RECETA CALCULADA PARA 10 POSTRES

HELADO DE GRUÉ DE CACAO

1140 g Leche entera
330 g Nata
80 g Glucosa atomizada
80 g Azúcar
10 g Stab 2000
70 g Yemas
250 g **Grué de cacao**

1960 g Peso total

Calentar la leche y la nata con el grué de cacao. Añadir todos los ingredientes secos en polvo a 30°C y, después, las yemas de huevo. Hacer una crema inglesa a 83°C. Mezclar y dejar reposar durante 24 horas antes de utilizar la preparación.

LIMÓN NEGRO IRANÍ EN POLVO

CS Limón negro iraní

Batir.

CREMOSO DE KOMUNTU 80%

500 g Nata
500 g Leche entera
100 g Azúcar
200 g Yemas
2 g Gelatina en hojas 200 Bloom
CS Agua
400 g **KOMUNTU 80 %**
15 g Limón negro iraní en polvo

1717 g Peso total

Infundonar el limón negro iraní en polvo con la leche y la nata. Hacer una crema pastelera y verterla sobre el chocolate. Añadir la gelatina y batir. Reservar en frío.

CONFITADO DE AJO NEGRO

300 g Ajo negro
90 g Vinagre balsámico añejo

390 g Peso total

Pelar el ajo negro. Batir con el vinagre balsámico. Reservar en una manga en la nevera.

STREUZEL DE CACAO

150 g Mantequilla
150 g Panela
125 g Harina
25 g **Cacao en polvo**
150 g Harina de almendra
2 g Flor de sal

602 g Peso total

En la batidora con la hoja, mezclar para conseguir una textura arenosa todos los ingredientes para obtener una mezcla homogénea. Extenderlo entre dos hojas de papel de horno a 1,5 mm de espesor después cortar con un cortapastas (diámetro 3,4 cm). Cortar entre dos telas de silicona perforadas a 170°C unos 7/10 minutos.

TEJA CIGARRILLO CACAO

60 g Harina
40 g **Cacao en polvo**
100 g Azúcar
100 g Mantequilla
100 g Claras

400 g Peso total

Fundir la mantequilla, añadir el azúcar, la harina, el cacao en polvo y después las claras de huevo. Dejar reposar antes de usar. Extender con un peine sobre una tela de silicona después cocer a 160°C durante 7/10 minutos.

TEJA DE CACAO

200 g Azúcar
100 g Zumo de naranja
80 g Harina
30 g **Cacao en polvo**
100 g Mantequilla pomada

510 g Peso total

Mezclar la mantequilla pomada con el azúcar y los ingredientes secos. Añadir el zumo de naranja. Reservar en frío al menos 3 horas antes de usar. Realizar un patrón en forma de rombo para extender finamente la teja sobre una tela de silicona. Hornear durante 10 minutos a 160°C. Al sacarlo del horno, curvar en un canalón.

GELÉE DE KOMUNTU 80%

50 g Agua
100 g Sorbitol
50 g Glucosa
4 g Agar agar
900 g Nata UHT 35 %
376 g **KOMUNTU 80 %**
4 g Flor de sal
100 g Limón negro iraní

1584 g Peso total

Calentar la nata con el limón negro iraní en polvo durante 15 minutos. Llevar a ebullición el agua, el sorbitol, la glucosa, la sal y el agar-agar, añadir la nata caliente y llevar a ebullición por segunda vez. Verter sobre el chocolate y batir. Verter en un marco y reservar en la nevera. Cortar con un cortapastas.

SALSA DE CHOCOLATE CON LIMÓN NEGRO IRANÍ

200 g **KOMUNTU 80 %**
116 g **JIVARA 40 %**
318 g Nata UHT 35 %
11 g Glucosa
30 g Limón negro iraní en polvo

675 g Peso total

Infundonar la nata caliente con el limón negro iraní en polvo durante 10 minutos. Llevar a ebullición con la glucosa. Colar y verter en 3 veces sobre el chocolate. Mezclar con una lengua pastelera y batir. Verter en un sifón y agregar dos cartuchos de gas. Reservar en horno de vapor a 55°C o al baño maría para servirlo bien caliente.



MONTAJE Y ACABADO

Colocar la gelée chocolate sobre el streuzel. Poner tres elementos en el plato. Poner sobre cada gelée una teja de cacao. Escudillar por encima un punto de cremoso Komuntu y uno de confitado de ajo negro. Reproducir la misma operación para obtener un pequeño milhojas. Terminar con una teja de cacao por encima. Realizar una quenelle de helado de grué de cacao sobre cada elemento y decorar con varitas de tejas de cacao. Servir la salsa de chocolate bien caliente en un lateral del plato y acabar con un poco de polvo de limones negros de Irán espolvoreado con una pequeña bola de té.

MEZO

UNA RECETA DE YUSUKE AOKI, COREA



RECETA CALCULADA PARA 12 POSTRES

PRALINÉ CRUJIENTE KOMUNTU 80%

70 g **KOMUNTU 80 %**
180 g **Pasta de praliné avellana 60 %**
170 g Copos de cereales crujientes

420 g Peso total

Derretir el chocolate y el praliné, añadir los copos de cereales y mezclar bien.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE SIN HARINA

48 g **Pasta de almendras**
1 g Sal
76 g Yemas
25 g **KOMUNTU 80 %**
53 g Mantequilla
19 g Puré de cereza
107 g Claras
24 g Azúcar
17 g **Cacao en polvo**

370 g Peso total

Mezclar la pasta de almendras y la sal en un robot. Añadir con cuidado las yemas de huevo para aligerar la mezcla. Colocar la mezcla en el recipiente de una batidora con varillas y montar. Fundir el chocolate, la mantequilla y el puré a 45 °C. Añadir la mezcla a la preparación de pasta de almendras-yemas de huevo y mezclar bien. En otro recipiente, realizar un merengue sedoso con las claras de huevo y el azúcar después incorporarlo a la preparación principal. Incorporar el cacao en polvo tamizado. Extender la preparación sobre una placa cubierta con papel de horno y hornear a 180 °C durante 13 minutos.

GANACHE DE FRUTA DE LA PASIÓN

227 g **JIVARA 40 %**
56 g Azúcar invertido
138 g Puré de fruta de la pasión
83 g Mantequilla

504 g Peso total

Colocar el chocolate y el azúcar invertido en un recipiente hondo. Calentar el puré en un cazo y verterlo sobre el chocolate. Mezclar bien con una batidora de brazo para emulsionar la mezcla correctamente. Cuando la ganache alcance los 40 °C, añadir la mantequilla cortada en dados y mezclar bien con una batidora de brazo.

CREMOSO DE TULAKALUM 75%

39 g Yemas
19 g Azúcar
156 g Nata UHT 35 %
156 g Leche
5 g Cortezas de naranja
3 g Gelatina en hojas 200 Bloom
CS Agua
138 g **TULAKALUM 75 %**

516 g Peso total

Mezclar las yemas de huevo y el azúcar en un recipiente. En una cacerola, calentar la nata, la leche y las cortezas de naranjas después verter sobre la mezcla yemas de huevo-azúcar y mezclar bien. Volver a ponerlo todo en la cacerola después cocer suavemente a 84 °C. Retirar del fuego, añadir la gelatina hidratada y mezclar bien. Verter sobre el chocolate y batir bien con una batidora de brazo para emulsionar la mezcla correctamente. Reservar en frío durante toda la noche.

COMPOTA DE KUMQUAT

300 g Kumquat
500 g Agua
160 g Azúcar
10 g Cortezas de limón
1 Vaina de vainilla

970 g Peso total

Cortar el kumquat en dos y, después, cocer a fuego lento todos los ingredientes durante 10 minutos para obtener una textura tierna. Retirar del fuego, pasar a un recipiente y dejar enfriar.

MERMELADA DE KUMQUAT Y NARANJA

150 g Naranjas blanqueadas
150 g Compota de kumquat
96 g Puré de fruta de la pasión
70 g Azúcar
4 g Pectina NH

470 g Peso total

Blanquear las naranjas durante 45 minutos cambiando 3 veces el agua durante el proceso para atenuar el amargor. Cuando las naranjas estén tiernas, sacarlas del agua caliente, cortarlas en cuartos y retirar las pepitas y el corazón. Pesar 150 g de naranjas y colocar las naranjas, la compota de kumquat, el puré de frutas de la pasión, el azúcar y la pectina en el robot y batir. Colocar la mezcla en una cacerola y dejar cocer a fuego lento durante 1 minuto. Retirar del fuego, pasar a un recipiente y dejar enfriar.

CREMOSO DE CARAMELO

290 g Nata UHT 35 %
50 g Glucosa
1 Vaina de vainilla
2 g Sal
270 g Azúcar
50 g Mantequilla

662 g Peso total

Calentar la nata, la glucosa, la vaina de vainilla y la sal y reservar. En una cacerola, caramelizar en seco el azúcar. Cortar la caramelización añadiendo la mezcla anterior. Reducir el caramelo al 88 % de su peso total y retirar del fuego. Añadir la mantequilla y mezclar bien con una batidora de brazo. Reservar en frío.

GELÉE DE ALBARICOQUE Y NARANJA

317 g Puré de albaricoque
29 g Puré de mandarina
29 g Azúcar
5 g Agar agar
5,5 g Gelatina en hojas 200 Bloom
CS Agua

385,5 g Peso total

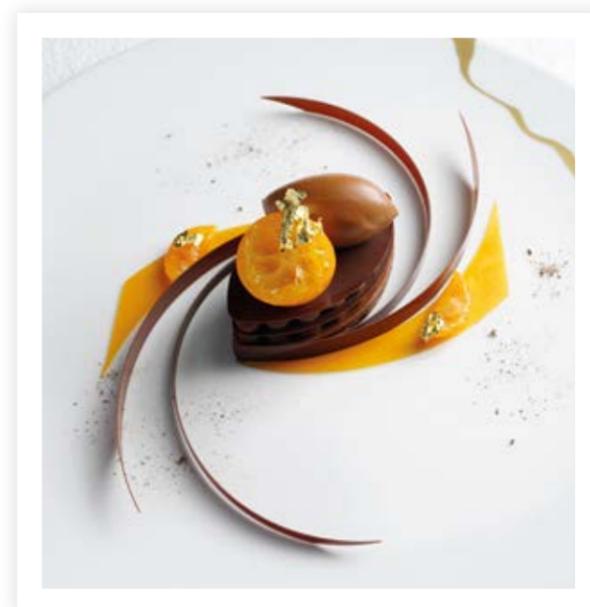
Hervir los purés, el azúcar y el agar agar en una cacerola. Retirar del fuego, añadir la gelatina hidratada y mezclar bien. Extender a 2 mm de grosor sobre una tela de silicona. Dejar cristalizar en la nevera.

SORBETE DE KOMUNTU 80%

250 g Agua
50 g Azúcar
70 g Glucosa
30 g **Cacao en polvo**
20 g **KOMUNTU 80 %**

420 g Peso total

En un cazo, hervir todos los ingredientes excepto el chocolate. Retirar del fuego, verter sobre el chocolate y batir bien con una batidora de brazo. Verter la mezcla en un recipiente Pacojet y congelar. Preparar el sorbete con el Pacojet.



MONTAJE Y ACABADO

Atemperar la cobertura Komuntu, extenderla finamente sobre un film de plástico y cortar una forma de hoja. Reservar. Extender el praliné crujiente sobre una tela de silicona con un molde de pastel de 28 x 38 cm, después dejar cristalizar en la nevera. Extender 100 g de ganache de fruta de la pasión sobre el crujiente, después cubrir la ganache con una capa de bizcocho sin harina. Extender el resto de la ganache de fruta de la pasión y dejar cristalizar en el congelador. Cortar el pastel en forma de hoja con un cortapastas. Colocar el cremoso Komuntu en una manga con boquilla redonda y escudillar el cremoso sobre el contorno del pastel. Escudillar la mermelada kumquat-naranja en el medio y disponer la hoja de chocolate. Repetir la operación para formar otra capa y escudillar el cremoso de caramelo en el centro del pastel con una manga con boquilla. Poner la hoja de chocolate y el pastel sobre un plato. Cortar la gelée albaricoque-naranja y ponerla en el plato. Formar una quenelle con el sorbete y ponerla sobre el pastel. Decorar con compota de kumquat, decoraciones de chocolate, grué de cacao y pan de oro.

JARDÍN DE CACAO

UNA RECETA DE SAHAR PARHAM AL AWADHI,
EMIRATOS ÁRABES UNIDOS



RECETA CALCULADA PARA 4 POSTRES

MORAS MARINADAS A LA EMIRATÍ

90 g	Agua
15 g	Azúcar
200 g	Moras rojas
305 g	Peso total

Hervir el agua y el azúcar durante 5 minutos. Verter sobre las moras y poner en una bolsa al vacío o un recipiente hermético. Dejar marinar durante al menos 1 hora. Reservar el zumo y las frutas por separado.

CARAMELO DE MORAS A LA EMIRATÍ

110 g	Azúcar
30 g	Zumo de mora reservado
20 g	Nata UHT 35 %
80 g	Mantequilla
CS	Sal
240 g	Peso total

Caramelizar el azúcar a 175°C hasta que adquiera un color ámbar oscuro. Descocer el caramelo con el zumo reservado y la nata y continuar la cocción durante 4 a 5 minutos. Añadir la mantequilla fría y la sal. Emulsionar con una batidora de brazo hasta obtener una mezcla perfectamente homogénea. Espolvorear generosamente pimienta hasta que el conjunto esté bien marcado. Reservar en la nevera hasta el momento de servir.

BIZCOCHO TIERNO KOMUNTU 80%

90 g	KOMUNTU 80 %
95 g	Mantequilla
2 g	Sal
40 g	Yemas
20 g	Azúcar moreno
70 g	Claras
15 g	Azúcar moreno
20 g	Harina
3 g	Levadura química
355 g	Peso total

Derretir el chocolate y la mantequilla al baño maría. Añadir la sal y reservar. Montar las yemas con el azúcar hasta que la mezcla doble su volumen. Reservar. Aparte, realizar un merengue hasta que forme picos de pato. Reservar. Sin parar de remover, verter lentamente la mezcla de chocolate sobre las yemas de huevo montadas y continuar batiendo hasta obtener una mezcla homogénea. Incorporar el merengue en tres veces hasta que no haya trazas blancas. Añadir la harina y la levadura química previamente tamizadas. Verter la masa del bizcocho en un molde de 20 cm de diámetro. Hornear a 160°C durante 5 minutos.

GRUÉ DE CACAO CARAMELIZADO

30 g	Agua
100 g	Azúcar
120 g	Grué de cacao
5 g	Mantequilla
CS	Sal
CS	Pimienta negra fresca
255 g	Peso total

Mezclar el agua y el azúcar en un cazo y calentar a 115°C para hacer un sirope de azúcar. Retirar del fuego, añadir el grué de cacao y mezclar hasta que el azúcar cristalice sobre el grué de cacao en una textura arenosa. Volver a poner al fuego y continuar mezclando con una espátula hasta que el azúcar caramelice, coja color ámbar oscuro y cubra uniformemente el grué. Retirar del fuego, añadir la mantequilla y mezclar bien. Verter el grué de cacao caramelizado sobre una tela de silicona/papel de cocción, y espolvorear sal y pimienta. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Reservar en un recipiente hermético.

CREMOSO DE KOMUNTU 80% Y PIMIENTA DE TIMUT

250 g	Leche
250 g	Nata UHT 35 %
2 g	Pimienta de timut
100 g	Yemas
50 g	Azúcar
240 g	KOMUNTU 80 %
892 g	Peso total

En un cazo, mezclar la leche y la nata con la pimienta de Timut y llevar a ebullición. Tapar herméticamente con film transparente y dejar reposar durante al menos 30 minutos. Colar la mezcla y volver a calentar. Aparte, montar las yemas de huevo con el azúcar y templar con el líquido caliente. Montar hasta que la preparación esté homogénea, después volver a poner en la cacerola. Continuar con la cocción a fuego medio-suave hasta que la mezcla espese y llegue a 83°C. Verter la crema inglesa a la pimienta sobre el chocolate, mezclar y emulsionar con una batidora de brazo. Colar la mezcla, tapar y dejar reposar toda la noche.

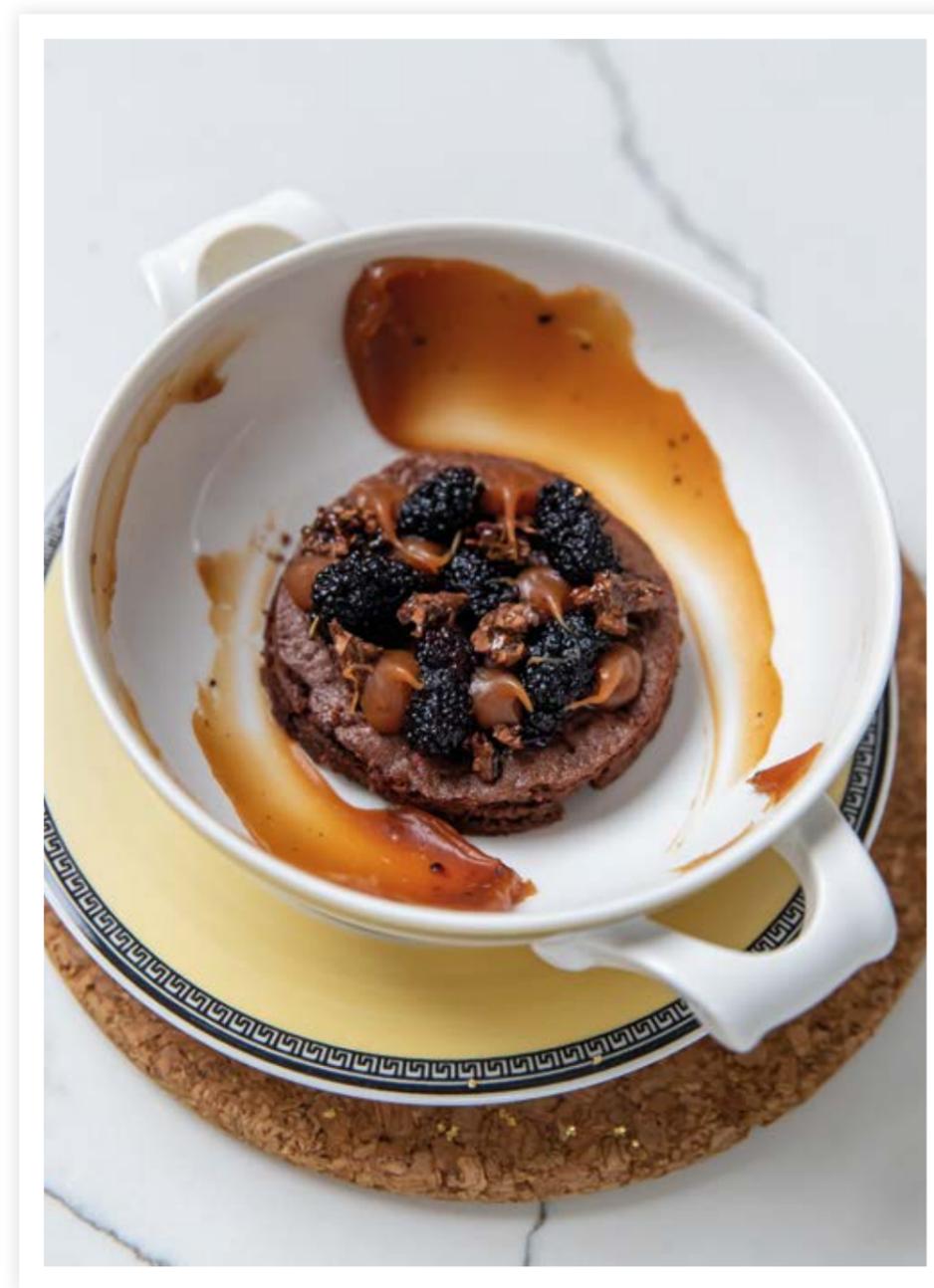
GRANIZADO CACAO

300 g	Agua
20 g	Azúcar moreno
35 g	Cacao en polvo
355 g	Peso total

Hervir el agua y el azúcar. Añadir el cacao en polvo y mezclar bien hasta que se disuelva completamente. Colar por un tamiz de malla fina en un recipiente amplio y poco profundo. Colocar en el congelador y romper los cristales de hielo cada 30 minutos con el tenedor hasta que se forme un granizado. Reservar en el congelador.

MONTAJE Y ACABADO

Cubrir los bordes de un bol con unos hilos de caramelo de pimienta negra. Poner un trozo de 10 cm de diámetro de coulant en el bol (ligeramente caliente y fundente en el medio). Añadir moras marinadas, grué de cacao caramelizado y unos puntos de caramelo. Con una manga con boquilla, poner una fina capa de cremoso Komuntu por encima. Con ayuda de una cuchara, cubrir con granizado de cacao. Servir enseguida.



TRUFAS KOMUNTU

UNA RECETA DE ENRICO CRIPPA, ITALIA



RECETA CALCULADA PARA 12 TRUFAS

GANACHE KOMUNTU 80% CON TÉ LAPSANG

225 g	Agua
6 g	Té Lapsang
150 g	Leche
33 g	Dextrosa
15 g	Pectina NH
60 g	Azúcar
300 g	KOMUNTU 80 %

789 g Peso total

Hervir el agua e infusionar el té durante 15 minutos.

Dejar enfriar y colar.

Añadir la leche, la dextrosa, la pectina y el azúcar y llevar a ebullición.

Verter sobre el chocolate y mezclar con unas varillas hasta obtener una mezcla homogénea.

Colocar en un recipiente y dejar reposar en la nevera durante 8 horas.

CRUMBLE SALADO CON CACAO

450 g	Mantequilla
450 g	Harina de almendra pelada
600 g	Harina
30 g	Sal
180 g	Cacao en polvo

1710 g Peso total

Cortar la mantequilla en dados pequeños y tamizar las harinas.

En una batidora con hoja, mezclar todos los ingredientes durante unos minutos a velocidad reducida hasta obtener una pasta que no debe estar homogénea si no granulosa.

Colocar la masa sobre una placa cubierta con una tela de silicona y cocer en el horno ventilado a 160°C sin humedad durante 12 minutos, con el calor envolvente a velocidad baja.

Cuando salga del horno, enfriar a temperatura ambiente y reservar en un recipiente hermético.

SALSA KOMUNTU 80%

900 g	Agua
300 g	KOMUNTU 80 %
15 g	Cortezas de limón ecológico
12 g	Almidón de maíz

1227 g Peso total

Calentar el agua a 85°C, verterla en un bol con el chocolate y batir con unas varillas hasta que se disuelva por completo.

Añadir las cortezas de limón y dejar infusionar en la nevera durante al menos 8 horas.

Filtrar con un cedazo. Disolver el almidón de maíz en la mezcla líquida para espesar la salsa.

PAN

224 g	Harina
28 g	Harina de centeno
28 g	Harina de espelta
210 g	Agua
56 g	Masa madre
5,6 g	Sal

551,6 g Peso total

Mezclar las harinas, 168 g de agua y la masa madre. Amasar durante unos minutos, sin buscar homogeneizar la mezcla sino más bien para obtener una masa tosca.

Dejar reposar durante 30 minutos.

Una vez pasada la media hora de autólisis, empezar a amasar la pasta: añadir poco a poco el agua restante (42 g) y la sal, hasta obtener una pasta lisa y homogénea.

Dejar reposar unas tres horas a temperatura ambiente, efectuando un plegado cada 45 minutos.

Después de haber separado y pesado bolas de pasta sobre el círculo preformado, dejar reposar

30 minutos sobre la mesa de trabajo, cubiertas con una tela.

Una vez pasado el tiempo de reposo, formar las bolas de pasta para darles forma ovalada y colocarlas en cestas enharinadas con anterioridad.

Reservar en la nevera durante unas 15 horas.

Sacar el pan de la cesta y cocer en el horno a 220°C durante 20 minutos.

MONTAJE Y ACABADO

24	Dados de limón confitado
CS	Oro en polvo
CS	KOMUNTU 80 %
CS	Aceite ahumado
24	Inflorescencias de albahaca tailandesa
24	Flores comestibles
CS	Flor de sal de Guérande
1	Limón ecológico

Hacer la ganache Komuntu, el crumble de cacao salado, la salsa Komuntu y el pan. Con dos cucharillas de café, preparar 24 esferas de ganache de 8 g cada una, después insertar un pequeño cubo de limón confitado en cada esfera antes de rebozarlo en el crumble. Pasar las trufas por un soporte para retirar el exceso de crumble. Sumergir el pincel en el oro en polvo y dejar caer el polvo sobre las trufas golpeando el pincel. Cortar 12 rebanadas finas de pan con una trinchadora. Poner las rebanadas de pan en la salamandra para endurecerlas y secarlas bajo el calor sin que cojan color. Cortar con el cuchillo algunos trozos de chocolate Komuntu de manera que se obtengan 96 cubos de 3 x 3 mm.

Poner 8 cubos de chocolate sobre cada rebanada antes de volver a ponerla en la salamandra para que se funda el chocolate ligeramente. Añadir una pizca de sal sobre cada rebanada de pan y aliñar con unas gotas de aceite ahumado, decorar con flores comestibles e inflorescencia de albahaca tailandesa. Raspar la corteza del limón y poner la corteza en dos puntos sobre el fondo de los platos. Colocar dos trufas por plato sobre las cortezas de limón. Verter la salsa (unos 15 g) en el centro del plato y decorar con dos inflorescencias de albahaca tailandesa. Servir al lado la fina rebanada de pan y chocolate Komuntu.

El consejo del chef

Para la creación de estas trufas de Komuntu, la idea principal era utilizar este chocolate a 360 grados. Hemos decidido crear pequeñas trufas a base de ganache de chocolate Komuntu ahumado al té Lapsang, que se sirven con una sopa de chocolate, todo perfumado con albahaca tailandesa. Presentamos aparte una fina rebanada de pan sobre la que pondremos copos de chocolate. La forma de estas trufas es un homenaje a las trufas de Langa, creando así un vínculo entre nuestra receta y las tradiciones de nuestra región.



CHOCOLATE, MENTA Y GUISANTES

UNA RECETA DE CALLUM LIDDICOAT, NUEVA ZELANDA



RECETA CALCULADA PARA 10 POSTRES

AGUA DE MENTA

60 g	Menta fresca
200 g	Agua helada
260 g	Peso total

Blanquear la menta en el agua hirviendo durante 15 a 20 segundos. Enfriar con agua helada. Filtrar la menta reservando los 200 g de agua necesarios. Colocar la menta y el agua en una batidora a velocidad alta durante 2 a 3 minutos o hasta obtener un agua de menta fresca. Conservar en la nevera hasta su uso (preparar idealmente el mismo día).

NUBE DE MENTA

6	Gelatina en hojas oro 200 Bloom
CS	Agua
250 g	Claras
200 g	Sirope de azúcar [1:1]
4 g	Claras en polvo
120 g	Agua de menta
574 g	Peso total

Hidratar la gelatina en agua helada y reservar. Con un spray de engrasado, pulverizar un marco de 20 x 20 x 6 cm y ponerlo sobre una placa de cocción. En un bol, montar las claras de huevo a temperatura ambiente, el sirope de azúcar y el polvo de claras de huevo. Calentar 30 ml de agua de menta y añadir la gelatina hidratada. Una vez disuelta la gelatina, añadir el resto del agua de menta. Cuando la mezcla de claras de huevos comience a formar picos de pato, añadir lentamente el agua de menta. Una vez incorporada toda el agua de menta, batir 2 minutos más y, después, con una lengua pastelera, repartir uniformemente la masa en el marco preparado con anterioridad y allanar la superficie.

GANACHE MONTADA KOMUNTU 80%

225 g	Nata UHT 35 %
25 g	Glucosa líquida
25 g	Azúcar invertido
1	Haba de Tonka
155 g	KOMUNTU 80 %
445 g	Nata UHT 35 %
875 g	Peso total

Calentar la cantidad pequeña de nata, la glucosa, el azúcar invertido y el haba tonka rallada. Verter progresivamente la mezcla caliente sobre el chocolate parcialmente fundido, emulsionando la mezcla. Batir inmediatamente con una batidora de brazo, después añadir la porción más grande de nata líquida fría y batir de nuevo. Verter en un recipiente y reservar en la nevera durante toda la noche. Montar la mezcla con las varillas para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar con la manga.

CREMA DE LIMA

250 g	Zumo de lima fresco
250 g	Huevos frescos
250 g	Azúcar
6 g	Agar agar
320 g	Mantequilla
1076 g	Peso total

En un cazo, calentar el zumo de lima, los huevos frescos, el azúcar y el agar agar y remover constantemente hasta que hierva. Verter en un blender y batir a velocidad media añadiendo progresivamente la mantequilla fría. Una vez añadida toda la mantequilla, verter la mezcla en un recipiente y dejar reposar toda la noche. Batir hasta obtener una textura lisa, después echar la mezcla obtenida en el recipiente y conservar en la nevera.

PURÉ DE GUISANTES

500 g	Guisantes congelados
	Una pizca de sal
20 ml	Zumo de limón
520 g	Peso total

Blanquear los guisantes durante 3 minutos en una cacerola grande de agua salada llevada a ebullición. Poner los guisantes en una batidora con un poco de agua. Triturar los guisantes, añadiendo pequeñas cantidades de líquido si es necesario. Batir durante 2/3 minutos como máximo, hasta obtener un puré liso y bastante espeso. Pasar el puré por un tamiz fino utilizando el dorso de un cazo para obtener un acabado liso y sedoso. Probar y añadir sal y zumo de limón fresco. Finalmente, enfriar el puré tan rápido como sea posible para que conserve su color. Meterlo en bote dosificador para conservarlo en la nevera hasta su uso.

KOMUNTU 80% TOSTADO

500 g	KOMUNTU 80 %
10 g	Pimienta negra de molinillo
510 g	Peso total

CRUMBLE DE CACAO

75 g	Azúcar
75 g	Harina de uso común
75 g	Mantequilla pomada
75 g	Harina de almendra
30 g	Cacao en polvo

330 g Peso total

CRUMBLE DE TÉ VERDE

75 g	Azúcar
75 g	Mantequilla sin sal pomada
75 g	Harina
75 g	Harina de almendra
30 g	Té verde matcha en polvo

330 g Peso total

HELADO DE AGUACATE

1	Cortezas y zumo de lima
1	Cortezas y zumo de limón
200 g	Azúcar
2	Vainas de vainilla
4	Aguacates
3 g	Sal
500 g	Leche entera

703 g Peso total

MONTAJE Y ACABADO

CS	Moras frescas [cortadas en 3]
CS	Zarcillos de tirabeques [cogidos a mano]
CS	Acedera sanguínea
CS	Micro-brotes de rábano rojo
CS	Micro-brotes de cilantro
10	Rectángulos de Komuntu 80 % 12 x 2,5 cm

Realizar la nube de menta y conservarla en la nevera hasta su uso. Dar volumen a la ganache montada Komuntu y ponerla en una manga con boquilla. Cortar el pico de la manga en ligera diagonal y reservar en la nevera. Poner la crema de limón verde en una manga con boquilla de 2 mm y volverla a poner en la nevera. Desmoldar la nube de menta. Con un cuchillo caliente, cortar la nube en porciones de 12 x 2,5 x 2,5 cm. Poner la nube sobre un plato desplazado ligeramente a un lado. Cubrirla con una placa de chocolate. Sacar la ganache montada de la nevera y realizar un motivo de ola a un lado y otro de la placa de chocolate. Sacar la crema de limón de la nevera y escudillar 5 gotas a lo largo del borde superior de la placa de chocolate. Hacer lo mismo con el puré de guisantes. Poner 5 trozos de moras por encima y a continuación 5 trocitos de chocolate tostado. Cubrirlos con un trozo de crumble de cacao. En un plato, junto a la nube, poner una gota de puré de guisantes de unos 2 cm de diámetro. Hacer lo mismo con la crema de limón verde por encima y al lado del puré de guisantes. Mezclar una pequeña porción de crumble al té verde y crumble de cacao para crear la mezcla en el plato. Por encima, poner los zarcillos de guisantes exquisitos y los micro-brotes para crear un efecto de jardín. Finalmente, formar una pequeña quenelle con el helado de aguacate y ponerla sobre el crumble. Servir.

Precalentar el horno a 140°C. Extender el chocolate sobre una placa cubierta con una tela de silicona y espolvorear pimienta. Tostar el chocolate durante 1 hora volteando cada 20 minutos. Poner en cámara de enfriamiento. Una vez helado, batir con el Robot Coupe para formar trozos toscos.

Precalentar el horno a 120°C y colocar una tela de silicona en una bandeja de horno. Poner todos los ingredientes en el bol de una batidora eléctrica con un accesorio de paleta e incorporar la mantequilla hasta obtener una textura parecida a la de un pequeño crumble. Una vez formada la mezcla, extenderla sobre la tela de silicona y repartir uniformemente. Cocer en el horno durante 12 minutos, después mover ligeramente la mezcla con la espátula y continuar con la cocción durante 10 minutos adicionales. Sacar del horno, dejar enfriar y conservar en un recipiente hermético hasta que se vaya a utilizar.

Añadir todos los ingredientes en el recipiente de una batidora con hoja y batir a velocidad baja hasta obtener una textura de crumble. Extender la mezcla sobre una placa cubierta con papel de horno y hornear a 120°C durante 20 minutos removiendo cada 5 minutos. Una vez cocido, dejar enfriar fuera del fuego, después conservar en un recipiente hermético.

En una cacerola, poner el zumo y las cortezas de limones con el azúcar y las vainas de vainilla. Cocer a fuego lento hasta la disolución del azúcar, pero sin dejar reducir el sirope. Retirar la cacerola del fuego, sacar las vainas de vainilla y dejar enfriar. Con una cuchara, sacar la pulpa de los aguacates y ponerla en un blender con el sirope de azúcar enfriado, la sal y la leche. Batir hasta obtener una textura lisa y probar. Añadir sal o limón si es necesario. Mantecar hasta conseguir la consistencia de un helado.

KOMUNTU GOLOSO

UNA RECETA DE ROMAIN CASTET, EMIRATOS ÁRABES UNIDOS



RECETA CALCULADA PARA 10 TARTAS DE Ø 8 CM

BIZCOCHO TIERNO KOMUNTU 80%

320 g	KOMUNTU 80 %
300 g	Mantequilla
500 g	Huevos enteros
300 g	Azúcar
130 g	Harina

1550 g Peso total

Derretir el chocolate con la mantequilla, añadir los huevos (a temperatura ambiente) y el azúcar, y luego añadir la harina.

GELÉE DE FRAMBUESA

500 g	Puré de frambuesa
75 g	Azúcar
2	Gelatina en hojas
CS	Agua

575 g Peso total

Calentar el puré con el azúcar y añadir la gelatina hidratada.

MOUSSE KOMUNTU 80%

60 g	Yemas
100 g	Sirope
445 g	Nata UHT 35 %
15 g	KOMUNTU 80 %

800 g Peso total

Fundir el chocolate. Aparte, mezclar las yemas de huevo con el sirope en un bol y cocer hasta 80°C al baño maría. Mezclar con la batidora durante 15 minutos, añadir la nata en tres veces y finalmente, añadir el chocolate fundido.

GLASEADO ESPEJO DE CHOCOLATE NEGRO

500 g	Nata UHT 35 %
375 g	Agua
300 g	Azúcar
125 g	Cacao en polvo
500 g	TROPILIA NOIRE 53 %
125 g	Nata UHT 35 %

1925 g Peso total

Llevar a ebullición la primera cantidad de nata con el agua y el azúcar. Añadir el cacao en polvo, verter sobre el chocolate negro, añadir la nata y mezclar bien. Reservar en la nevera durante toda la noche.

TEJA DE GRUÉ DE CACAO

125 g	Mantequilla
50 g	Glucosa
50 g	Leche
150 g	Azúcar
2 g	Pectina
150 g	Grué de cacao

527 g Peso total

Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición en un cazo durante 5 minutos.

MONTAJE Y ACABADO

Hacer la masa del bizcocho Komuntu y hornearlo en un aro de 8 cm de diámetro y 3 cm de altura. Preparar la gelée de frambuesa y colocarla sobre el bizcocho. Hacer la mousse y verter sobre la gelée. Congelar. Desmoldar el postre y hacer el glaseado. Proceder a realizar la teja de cacao y con un corta-pastas cortar la forma deseada. Poner frambuesas sobre el glaseado después colocar la teja de cacao.



SELVA NEGRA

UNA RECETA DE ANTONIO BENITES, SINGAPUR



RECETA CALCULADA PARA 30 POSTRES

CREMOSO DE CEREZA

16 g	Gelatina en polvo 220 Bloom
CS	Agua
100 g	Puré de grosella
500 g	Puré de cereza
100 g	Cerezas congeladas
60 g	Azúcar

776 g Peso total

Mezclar la gelatina con el agua y dejar que se hidrate durante 15 minutos. En un cazo, calentar los dos purés, las cerezas y el azúcar hasta alcanzar los 55 °C, y añadir la gelatina.

SABAYON KOMUNTU 80%

160 g	Huevos
195 g	Yemas
56 g	Agua
225 g	Azúcar
560 g	KOMUNTU 80 %
800 g	Nata montada

1996 g Peso total

En una batidora, batir los huevos con las yemas hasta que estén espumosos. Cocer el agua y el azúcar a 118 °C y añadir los huevos. Derretir el chocolate a unos 45 °C y hacer una ganache fría con la nata montada. Mezclar inmediatamente la ganache con la preparación anterior utilizando una espátula flexible.

CHANTILLY DE MASCARPONE Y VAINILLA

800 g	Nata
4 g	Gelatina en polvo 220 Bloom
80 g	Azúcar
2 g	Vainilla de Tahiti
200 g	Mascarpone

1086 g Peso total

En un cazo, mezclar la nata y la gelatina. Dejar que la gelatina se hidrate durante 15 minutos. Añadir el azúcar y la vainilla y llevar a ebullición. Dejar reposar toda la noche. Colar la nata para retirar la vaina de vainilla, añadir el mascarpone y montar la mezcla hasta conseguir una textura espumosa.

BIZCOCHO DE ALMENDRA Y KOMUNTU 80%

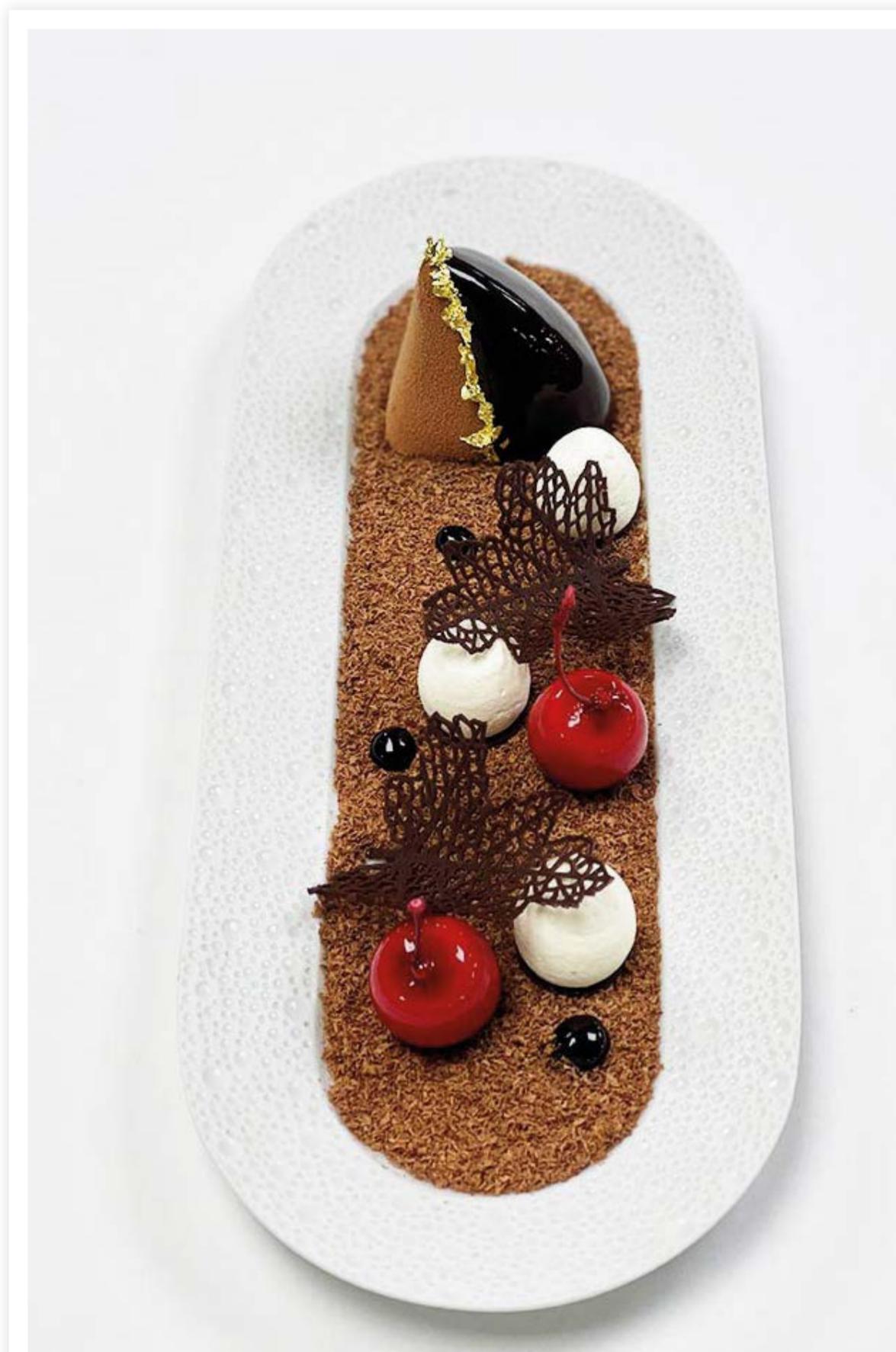
200 g	Pasta de almendras
120 g	Claras
110 g	KOMUNTU 80 %
150 g	Claras
80 g	Azúcar
50 g	Bebida de almendras

750 g Peso total

En una batidora con hoja, ablandar la pasta de almendras con los 120 g de claras de huevo. Derretir el chocolate a unos 45 °C. Batir la segunda parte de claras de huevo, añadir el azúcar en 3 veces para obtener una textura ligera y aireada. Incorporar la primera mezcla al chocolate derretido. Incorporar esta mezcla a una mitad del merengue con una espátula, añadir la leche de almendras, después incorporar la otra mitad del merengue.

MONTAJE Y ACABADO

Realizar el cremoso de cereza y verter en un marco de 30 x 40 cm. Dejar reposar en la nevera durante 1 hora después poner en el congelador toda la noche. Cortar el cremoso con un cortapastas triangular de inox de 3 cm. Realizar el bizcocho almendra y extender sobre una media-placa cubierta de papel de horno. Hornear con calor envolvente a 190 °C durante unos 8 minutos. Cortar el bizcocho con un cortapastas triangular de inox de 6 cm. Montar el postre con el molde YQYM (Ref.131419-0493-1). Realizar la crema chantilly mascarpone-vainilla y rellenar la mitad de los moldes, después poner el cremoso de cereza. Rellenar la otra mitad con el sabayon y poner el bizcocho para terminar el postre. Congelar. Al día siguiente, desmoldar el postre, pulverizar una fina capa de chocolate y cubrir la mitad del pastel con un glaseado espejo de chocolate. Poner las hojas de oro entre el glaseado y la capa pulverizada de chocolate. En el plato, rallar una fina capa de chocolate Komuntu y poner el postre. Cubrir 2 cerezas pochadas con glaseado de cereza. Escudillar con una manga con boquilla 3 puntos de chantilly y 3 puntos de glaseado de chocolate. Añadir 2 tejas de cacao realizadas con un molde Silikomart TRD10.





KOMUNTU, VESTIDO POR LA ARTISTA DEBORAH DESMADA

KOMUNTU 80% ES EL SÍMBOLO DE LA ALEGRÍA DE NUESTRA DIVERSIDAD.
SE VISTE CON MOTIVOS DE COLORES VIVOS TÍPICOS DE LOS PAÍSES
DE ORIGEN DE NUESTROS CACAOS.

ESTE VIAJE ES SUBLIMADO POR LA ARTISTA FRANCO-MALGACHE DEBORAH
DESMADA. SU APERTURA A LAS CULTURAS DEL MUNDO ILUMINA SU PALETA
DE COLORES Y ALIMENTA UNA TÉCNICA EN LA QUE PASTEL Y PALETA
DIGITAL SE COMBINAN PARA ILUSTRAR UN UNIVERSO APTO PARA LIBERAR
LA IMAGINACIÓN. EL TALENTO IDEAL PARA DAR VIDA A KOMUNTU.



HELADERÍA



Esfera Brunelli
P. 64

ESFERA BRUNELLI

UNA RECETA DE PAOLO BRUNELLI, ITALIA



ASOCIACIONES, REFLEJOS DE CADA CULTURA

RECETA CALCULADA PARA 20 TRUFAS

SORBETE DE KOMUNTU 80%

250 g	Agua
300 g	Leche
80 g	Azúcar invertido
117 g	Dextrosa
50 g	Leche desnatada en polvo
3 g	Neutro 5
200 g	KOMUNTU 80 %

1000 g Peso total

Calentar el agua con la leche. A 40°C, añadir el azúcar invertido y los polvos a los que se les habrá añadido el neutro. Mezclar todo con cuidado y calentar a 60°C. Emulsionar el líquido caliente con el chocolate semifundido.

BIZCOCHO DE SOLETILLA

360 g	Claros
220 g	Azúcar
125 g	Harina
125 g	Almidón de maíz
200 g	Yemas

1030 g Peso total

Montar las claras a punto de nieve añadiendo el azúcar poco a poco. Mientras tanto, tamizar la harina y el almidón de maíz. Incorporar las yemas a las claras con una espátula y añadir los ingredientes tamizados.

GLASEADO ANHIDRO KOMUNTU 80%

500 g	KOMUNTU 80 %
50 g	Aceite de arroz
25 g	Manteca de cacao
50 g	Éclat d'Or

625 g Peso total

Fundir el chocolate a unos 45/50°C. Añadir el aceite y la manteca de cacao derretida. Mezclar todo y añadir el Éclat d'Or.

MONTAJE Y ACABADO

Realizar el mix de sorbete Komuntu y dejar reposar en la nevera al menos 12 horas. Mantecar. Realizar el bizcocho de soletilla y cocer en el horno a 200°C (tiro abierto) sobre placas de cocción de 40x60 cm (unos 650g). Dejar enfriar y cortar discos con un cortapastas de 2 cm. Empapar los bizcochos con el Alkermes (licor italiano, utilizado principalmente para una especialidad pastelería llamada «zuppa inglese»). Preparar el glaseado Komuntu. En un molde esfera de silicona de 5,8 cm, poner una primera capa de sorbete (rellenar un 35% de la esfera). Insertar, a continuación, el disco de bizcocho de soletilla empapado. Cerrar el molde y colocar en la cámara de enfriamiento. Esperar unos minutos y completar con el resto de sorbete. Ponerlo todo de nuevo en la cámara de enfriamiento. Desmoldar las esferas de sorbete de chocolate antes de realizar el glaseado ayudándose de un palillo. Sumergir rápidamente las esferas en el glaseado y ponerlas en la cámara de enfriamiento. Conservar a -20°C. Temperatura óptima para servir: -12°C.



EL VIAJE A TRAVÉS DE CREACIONES CULINARIAS DE ESTE LIBRO NOS DESVELA LAS DIFERENTES ASOCIACIONES DE INGREDIENTES POSIBLES CON KOMUNTU.

LOS CHEFS HAN SABIDO REALIZAR ESTA NUEVA COBERTURA Y SIEMPRE CON LA INFLUENCIA DE SU CULTURA. ASÍ, KOMUNTU SE MARIDA IGUAL DE BIEN CON FRUTAS ÁCIDAS [PASIÓN, YUZU, LIMÓN], FRUTOS ROJOS [MORA] Y FRUTOS SECOS [ALMENDRA, AVELLANA, NUEZ DE PECÁN...] QUE CON MENTA O INCLUSO GUISANTES.

¿Y USTED? DEJE VOLAR SU IMAGINACIÓN PARA ENCONTRAR NUEVAS COMBINACIONES Y HAGA VIAJAR A SUS CLIENTES.



100 ans d'engagement

DESDE 1922, VALRHONA ACOMPAÑA A LOS PROFESIONALES EN SU BÚSQUEDA DE LOS MEJORES CHOCOLATES. A IMAGEN DEL TRABAJO REALIZADO EN EL UNIVERSO DEL VINO, LA CASA VALRHONA PROPONE MEZCLAS DE CACAOS FINOS PROCEDENTES DE REGIONES EXCEPCIONALES Y PROVEE A LOS ARTESANOS DEL MUNDO ENTERO DE CHOCOLATES DE COBERTURA DE UNA CALIDAD Y UNA COMPLEJIDAD AROMÁTICA SIN IGUAL.



P125 CŒUR DE GUANAJA

1^{ER} CHOCOLATE CONCENTRADO



INSPIRATION

1^A COBERTURA DE FRUTAS



GUANAJA 70 %

REVOLUCIÓN DEL SABOR CON EL CHOCOLATE MÁS AMARGO DEL MUNDO

1966



CUVÉES DU SOURCEUR

CREACIÓN DE GRAN COUVA, EL PRIMER «CHOCOLAT DE DOMAINE»

1990



DULCEY 35 %

4^º COLOR DE CHOCOLATE

2015



OABIKA

1^{ER} ZUMO CONCENTRADO DE CACAO 72° BRIX

2022

CREACIÓN DE LAS PRIMERAS COBERTURAS DE CHOCOLATE PARA LOS PROFESIONALES

1986



JIVARA 40 %

CHOCOLATE CON LECHE CON MÁS CACAO



MANJARI 64 %

1^{ER} GRAND CRU DE TERROIR DE MADAGASCAR

1998

2008

2012



DOBLE FERMENTACIÓN

DOBLE FERMENTACIÓN CON LA CREACIÓN DE MANANKA

2016

2021



KOMUNTU 80 %

COBERTURA DE LOS 100 AÑOS

KOMUNTU 80%

CREADO CON USTED PARA USTED

Ketut Pantiana Sophie Maigne Michel
ecchiuti Aoki Yusuke Susun Rojas Lino
César Garcia Dominique Ducroix Thalia
llum Liddicoat Eric Rousseau Mingler
Tomazina Sanchez Pérez Jean-Baptiste
Michel Guito Gil Ramecourt Mo
Vase Dominique Clayton Willia
Kamel Gueriz Dumaire Céh
Duhamel Dom Luis Manu
Marie Müller Junji Patri
Demess Paul A. Young Olga Campos Fla
Millet Raul Ramiron Luis Emily Bo
osé Del Valle Hernández Eva Martin
Diabate Vafing Nora Valson Nancy L
Eduardo Espinora Tamariz Catherine Bois



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®