

Kommtu 80%

El chocolate
de los 100 años
de Valrhona

El fruto de un colectivo de
gente comprometida



DESDE HACE 100 AÑOS, VALRHONA IMAGINA LO MEJOR DEL CHOCOLATE

1922. Albéric Guironnet abre la Chocolatería del Vivarais en Tain l'Hermitage. En el corazón del valle del Ródano, tuesta él mismo sus habas que reserva para sus colegas: los chefs y artesanos.

2022. Socios de cacao, proveedores, colaboradores, gourmets, artesanos y chefs del mundo entero, todos participan con su compromiso y su implicación, junto a Valrhona, en hacer bien lo que es bueno. Entre estas dos fechas hay **100 años**.

100 años compartidos con este colectivo de gente comprometida.

Para celebrar su aniversario, 100 de estas personas han participado en la creación del chocolate **Komuntu 80%**, representación de 100 **compromisos** y la expresión misma del chocolate **responsible**.

Un nuevo chocolate de cobertura, **singular por muchos aspectos**.

EL FRUTO DE UN COLECTIVO DE GENTE COMPROMETIDA

Todo está en su nombre.

Como un vínculo que uniría estas 100 personalidades: Komuntu 80% es la contracción de «Komunumo», que significa «comunidad» en esperanto, y de «Ubuntu», una palabra-concepto africano que significa «yo soy porque nosotros somos».

Nacido de un proceso de creación original, Komuntu 80% representa la fuerza del colectivo ya que es el fruto de la implicación de toda la cadena de valor de Valrhona. Explica estos encuentros de mujeres y hombres a través del mundo.

Desde la elección de la singularidad de su sabor a la de la ilustración presente en su packaging pasando por su nombre, 100 personalidades comprometidas (socios del cacao, proveedores, colaboradores y clientes) han participado en la creación de este chocolate negro.

Un chocolate fuera de lo común, porque es el fruto de una colaboración.

KOMUNTU 80%

CREADO CON USTED PARA USTED

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

100^{ans}
d'engagement

VALRHONA

UN PERFIL AROMÁTICO SINGULAR

Todo está en su sabor, también.

Komuntu 80% representa, él solo, toda la maestría de los expertos en cacao y el saber hacer de mezclador de Valrhona.

Procedente de una mezcla compleja de cacaos procedentes de todo el mundo, este chocolate de cobertura es la representación de los vínculos privilegiados que Valrhona mantiene con sus 15 socios productores de cacao.

Auténtico saber hacer propio de Valrhona, este chocolate singular es el fruto de un largo trabajo de mezcla de grúes de diferentes orígenes. Su perfil aromático equilibrado entre la potencia del cacao y la armonía de sabores, perfecciona la gama existente de las coberturas Valrhona.

Resultado: un chocolate con un fuerte porcentaje de cacao, 80% cuyo perfil aromático revela en boca una potencia amaderada y amarga, mantenida por notas de grué tostado.

Un viaje sensorial con múltiples escalas al encuentro de sabores de sus países productores.

Mélanie Morea



CHEF PASTELERA
DE LA
ECOLE VALRHONA

« El carácter de Komuntu será apreciado por los amantes de los chocolates intensos, tanto en aplicaciones pasteleras como chocolateras. Su perfil amaderado y de grué tostado van igual de bien con frutos secos que con frutos rojos, ácidos y dulces. »

UNA COBERTURA RESPONSABLE

Finalmente, todo está en la intención.

Porque Komuntu 80% es la prueba concreta de los compromisos de Valrhona para crear un sector del cacao justo y sostenible y una gastronomía creativa y responsable, el 100% de los beneficios de este chocolate recaudados durante el año del centenario serán destinados a nuestros socios productores de cacao.

La suma final recaudada se dividirá equitativamente entre los 15 socios del cacao de Valrhona para el desarrollo de proyectos de acompañamiento de las comunidades: educación, salud, diversificación de ingresos... Cada socio podrá decidir, en colaboración con Valrhona y según sus propias necesidades, el proyecto que se pondrá en marcha al final de este año de recaudación.

i

ACTU: 1º septiembre 2022

PRESENTACIÓN

Bolsa habas 3 kg

COMPOSICION

Cacao 80% min., MG 45%, Azúcar** 21%

INGREDIENTES

Habas de cacao, azúcar, manteca de cacao, vainilla. Leche (producción en un taller que utiliza leche). Puede contener frutos de cáscara y soja.

FCP*

18 meses

CONSERVACION

En un lugar fresco y seco a entre 16 y 18 °C.

* Fecha de consumo preferente desde la fecha de producción.

**Azúcar añadido.



UN PACKAGING QUE REFLEJA EL ESPÍRITU UNIVERSAL DE KOMUNTU

Naranja, azul, blanco, amarillo... La artista pintora e ilustradora franco-malgache Déborah Desmada aporta el toque final a este nuevo chocolate. 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.

Esta apasionada de los viajes cre un motivo **gráfico** que ondula en una armoniosa sinfonía de **colores vivos** típicos de los países de origen de los cacaos Valrhona, símbolo de la **diversidad** y de la **alegría** que han inspirado la creación de este chocolate.



KAMÉLIA



Baptiste Girard

CHEF PASTELERO FORMADOR
ÉCOLE VALRHONA

“ La cobertura **Komuntu** es la estrella de este postre y le permite liberar todo su carácter. El frescor de la menta eleva sus notas aromáticas y su potencia se equilibra perfectamente con la acidez de los frutos del bosque. ”



RECETA CALCULADA PARA 24 POSTRES

HELADO DE LECHE KOMUNTU 80%/MENTA

1 190 g	Leche entera UHT
150 g	Menta fresca
11 g	Nata UHT 35 %
65 g	Leche en polvo 1 % MG
80 g	Azúcar
95 g	Glucosa en polvo DE33
75 g	Azúcar invertido
7 g	Estabilizante combinado
335 g	KOMUNTU 80 %
2 008 g	Peso total

Batir la mitad de la leche con la menta durante 30 segundos. Colar y ajustar el peso si es necesario.
Verter la leche, la nata y la leche en polvo en el recipiente de cocción. Cuando alcance 30 °C, añadir los azúcares (azúcar, glucosa en polvo y azúcar invertido).

A 45 °C, incorporar la mezcla estabilizante/emulsionante a una parte del azúcar inicial (aproximadamente 10%).

A 60 °C, verter una parte del líquido sobre el chocolate.

Mezclar para perfeccionar la emulsión.

Unirlo todo en el recipiente de cocción y pasteurizar todo a 85 °C durante 2 minutos. Batir para homogeneizar después enfriar rápidamente el mix a 4 °C.

Dejar reposar durante al menos 6 horas a 4 °C.

Batir y mantecar a una temperatura de entre -6 y -10 °C.

MEZCLA DE BASE CON GLUCOSA

530 g	Leche entera UHT
15 g	Fécula de patata
40 g	Glucosa DE60
595 g	Peso total

Mezclar en frío una pequeña parte de la leche con la fécula de patata, reservar.

Calentar el resto de la leche con la glucosa a unos 85/90 °C.

Verter una parte de la leche con glucosa caliente en la mezcla leche/fécula.

Ponerlo todo en el recipiente de cocción y llevar a ebullición.

GANACHE MONTADA INTENSA KOMUNTU 80 %

560 g	Mezcla con glucosa
290 g	KOMUNTU 80 %
200 g	Nata UHT 35 %
1 050 g	Peso total

Verter progresivamente la mezcla de base caliente sobre el chocolate.

Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

Añadir la nata líquida fría.

Batir de nuevo brevemente.

Filmar a piel, reservar en la nevera y dejar cristalizar durante al menos 12 horas.

Montar para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar con la manga o la espátula.

GLASEADO DE CACAO

300 g	Agua mineral
385 g	Azúcar
130 g	Cacao en polvo
260 g	Nata UHT 35 %
21 g	Gelatina en polvo 220 Bloom
105 g	Agua de hidratación
1 201 g	Peso total

Llevar a ebullición el agua y el azúcar y añadir el cacao.

Calentar la nata y añadirla al sirope.

Hervir y añadir la gelatina hidratada.

Dejar que cristalice durante 12 horas antes de usar.

OPALINA GRUÉ DE CACAO

230 g	Azúcar
230 g	Glucosa DE 38/40
230 g	Fundente
70 g	Grué de cacao
760 g	Peso total

Cocer el azúcar, el fondant y la glucosa hasta 165 °C.

Añadir el grué de cacao.

Verter sobre una tela de silicona.

Dejar enfriar y triturar finamente.

Conservar en un lugar seco.

JUGO DE COCCIÓN FRUTOS DEL BOSQUE

265 g	Frambuesas
105 g	Moras
105 g	Arándanos frescos
105 g	Grosella negra
55 g	Grosella
55 g	Agua
50 g	Azúcar
10 g	Menta fresca
15 g	Crema de grosella negra
5 g	Zumo de lima
770 g	Peso total

Poner todos los ingredientes en una bolsa al vacío.

Cocer en horno de vapor o en una cacerola de agua a 85 °C durante 45 minutos.

Escurrir en caliente hasta que se enfríe totalmente.

Conservar el zumo de la cocción para preparar el zumo de frutas del bosque con vinagre.

ZUMO DE FRUTOS DEL BOSQUE CON VINAGRE

325 g Zumos de cocción de frutos del bosque
80 g Vinagre de frambuesas
405 g *Peso total*

Mezclar los 2 ingredientes.

FRUTOS DEL BOSQUE ENCURTIDOS

95 g Frambuesas
55 g Moras
55 g Arándanos frescos
35 g Grosella negra
20 g Grosella
260 g Zumo de frutos del bosque con vinagre
520 g *Peso total*

Cortar las frutas en dos según su tamaño. Añadir las frutas en el zumo con vinagre y dejar madurar al menos 24 horas.

GELÉE DE FRUTOS DEL BOSQUE

145 g Zumo de frutos del bosque con vinagre
1 g Agar-agar
2 g Gelatina en polvo 220 Bloom
10 g Agua de hidratación
158 g *Peso total*

Calentar el zumo de frutas con vinagre. Añadir el agar y llevar a ebullición. Añadir la gelatina, que se habrá rehidratado previamente. Verter enseguida.

MASA SABLÉ P125 Y GRUÉ

90 g **P125 CŒUR DE GUANAJA**
170 g Mantequilla seca 84 %
80 g Huevos enteros
310 g Harina T55
120w g Azúcar glas
25 g Harina de almendra extrafina
15 g **Grué de cacao**
3 g Sal
810 g *Peso total*

Mezclar el chocolate P125 Cœur de Guanaja fundido a 35 °C con la mantequilla pomada. Añadir los huevos fríos poco a poco. Verter sobre la harina, el azúcar glas, la almendra en polvo, el grué en polvo y la sal. Mezclarlo todo brevemente. Verter enseguida.

CREMOSO DE MENTA

160 g Leche entera UHT
30 g Menta fresca
135 g Nata UHT 35 %
45 g Azúcar
2 g Pectina X58
45 g Huevos enteros
1 g Gelatina en polvo 220 Bloom
5 g Agua mineral
25 g Mantequilla seca 84 %
448 g *Peso total*

Batir la leche con la menta durante 30 segundos. Colar. Ajustar el peso de la leche si es necesario. Calentar la leche con la nata, a 40 °C añadir la mezcla azúcar-pectina y llevar a ebullición. Añadir los huevos, la gelatina anteriormente rehidratada y batir añadiendo la mantequilla. Reservar o verter enseguida.

CONFITADO DE FRUTAS DEL BOSQUE

340 g Puré de frambuesa Meeker 100 %
170 g Puré de grosella negra Blackdown y Andorn 100 %
170 g Puré de mora
35 g Azúcar
35 g Glucosa en polvo DE33
9 g Pectina NH
15 g Zumo de lima
25 g Crema de grosella negra
799 g *Peso total*

Calentar los purés, a 40 °C añadir los azúcares y la pectina anteriormente mezclados. Hervir. Añadir el zumo de lima y la crema de grosella negra.

GLASEADO ESKIMO KOMUNTU 80 % GRUÉ

465 g **KOMUNTU 80 %**
65 g Aceite de pepitas de uva
70 g **Grué de cacao**
600 g *Peso total*

Fundir la cobertura de chocolate, añadir el aceite y el grué. Reservar.

MASA PARA PULVERIZAR KOMUNTU 80 %

90 g **Manteca de cacao**
210 g **KOMUNTU 80 %**
300 g *Peso total*

Fundir todos los ingredientes y pulverizar a una temperatura de 40/45 °C.

COMPOTA DE FRUTOS DEL BOSQUE ENCURTIDOS

540 g Confitado de frutos del bosque
270 g Frutos del bosque encurtidos
40 g Grosella
80 g Moras
80 g Frambuesas
40 g Grosella negra
40 g Arándanos frescos
1090 g *Peso total*

Batir el confitado, añadir los frutos encurtidos escurridos y los frutos del bosque cortados. Reservar.

MONTAJE Y ACABADO

Realizar el helado de leche Komuntu/Menta, la ganache montada, el glaseado de cacao y la opalina de grué. Hacer el zumo de cocción y con el zumo recogido, realizar el zumo de frutos del bosque con vinagre. Preparar los frutos del bosque encurtidos.

Turbinar el helado y escudillar 30g en los moldes anillos (Silikomart SF268). Congelar.

Realizar la pasta sablé P125 y extenderla a 2 mm, congelar y cortar con un cortapastas de 8.5 cm de diámetro perforado con un cortapastas de 5.5 cm de diámetro. Cocer a 150 °C durante 20 minutos.

Realizar la gelée de frutos del bosque y verterla en un marco de 40 x 30 cm sobre una tela de silicona. Esperar a que se enfríe. Con un cortapastas, cortar círculos de gelée de 5,5 cm de diámetro. Reservar en cámara fría con una hoja guitarra a piel.

Realizar el cremoso de menta y verter 15 g en flexipan anillos (Silikomart SF269). Congelar.

Realizar el confitado de frutos del bosque, desmoldar los cremosos de menta y mojarlos en el confitado. Congelar. Enfriar el resto del confitado y conservarlo para la compota.

Dar volumen a la ganache montada poniendo atención en mantener una textura flexible, escudillar 20 g en los moldes anillos (Silikomart SF268), colocar el interior de cremoso menta/confitado y cubrir con 10 g de ganache montada, alisar al borde. Congelar.

Realizar el glaseado tipo eskimo Komuntu grué, desmoldar los anillos de helado y sumergirlos a la altura. Congelar.

Extender cobertura Komuntu pre-cristalizada entre dos hojas guitarra y cortar anillos de 9 cm de diámetro perforado con un cortapastas de 7.5 cm de diámetro.

Extender cobertura Komuntu sobre una hoja guitarra con un peine fino y con un bolígrafo con punta de goma unir los trazos formando pétalos, curvarlos sobre un canalón. Dejar cristalizar.

Espolvorear opalina grué sobre una tela de silicona ligeramente engrasada por encima de una plantilla en forma de pétalos. Poner las opalinas 2 minutos en el horno a 180 °C. Al sacarlas del horno, darles la vuelta sobre papel de horno y enrollar la tela de silicona sobre ella misma de manera que se despeguen las opalinas. Volverlas a poner en el horno a 150 °C unos segundos para poder curvarlas. Almacenar en un recipiente hermético en un lugar seco.

Desmoldar las decoraciones Komuntu en forma de anillos, pasarlas a frío negativo. Realizar la preparación para pulverizar y con una pistola hacer un ligero velo terciopelo sobre las decoraciones.

Calentar el glaseado cacao a 20/22 °C, desmoldar los anillos de ganache montada y glasearlos, ponerlos directamente sobre los sables P125. Reservar a 4 °C. Realizar la compota de frutos del bosque.

MONTAJE

Escudillar tres puntos de ganache montada en la parte posterior y sobre la superficie de un anillo de helado para pegarlo en el fondo del plato.

Escudillar 10 g de ganache montada en el fondo del anillo.

Poner un sablé con el montaje helado encima.

Añadir 40 g de compota frutos del bosque en el centro del anillo.

Colocar una fina gelée de frutos del bosque para esconder el centro.

Desmoldar las decoraciones Komuntu en forma de pétalos. Disponer tres opalinas y tres decoraciones alternándolas y haciendo que se solapen ligeramente. Terminar colocando el anillo de chocolate sobre el borde del montaje.

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
para la ocasión, representan 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.



Sobre Valrhona:

JUNTOS, HAGAMOS BIEN LO QUE ES BUENO

Compañero de los artesanos del sabor desde 1922, pionero y referente en el mundo del chocolate, Valrhona se define hoy en día como una empresa cuya misión («Juntos, hagamos bien lo que es bueno») expresa la fuerza de su compromiso.

Con sus colaboradores, los chefs y los productores de cacao, Valrhona imagina lo mejor del chocolate para crear un sector del cacao justo y sostenible e inspirar una gastronomía de lo bueno, lo bello y lo beneficioso.

Construir relaciones directas y a largo plazo con los productores, investigar la próxima innovación de chocolate y compartir conocimientos: estas son las razones que motivan a Valrhona en su día a día.

Siempre junto a los chefs, Valrhona apoya a los artesanos y los acompaña en la búsqueda de la singularidad superando sin cesar los límites de la creatividad.

Gracias a su continua movilización en torno a esta razón de ser, Valrhona está orgullosa de haber obtenido en enero de 2020 la exigente certificación B Corporation®. Este certificado recompensa las empresas más comprometidas del mundo que ponen al mismo nivel sus resultados económicos, sociales y medioambientales. Esta distinción valoriza la estrategia de desarrollo sostenible Live Long, marcada por la voluntad de construir conjuntamente un modelo de impacto positivo para los productores, los colaboradores, los artesanos del sabor y todos los apasionados del chocolate.

Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate responsable. El 100 % de nuestras habas de cacao son trazables desde el productor lo que asegura saber de dónde viene el cacao, quién lo ha cultivado y que ha sido producido en buenas condiciones. Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate que respeta a las personas y al planeta.

www.valrhona.com

Departamento de prensa:

María Ribas

maria.ribas@valrhona-selection.com

