

# Kommtu 80%

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

---

Das Ergebnis der  
Zusammenarbeit engagierter  
Menschen

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

---



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

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

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

100 Jahre gemeinsames, kollektives Engagement.

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

Eine neue Schokoladenkuvertüre, die in vielerlei Hinsicht **einzigartig** ist.

# DAS ERGEBNIS DER ZUSAMMENARBEIT ENGAGIERTER MENSCHEN

## Ihr Name sagt alles.

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

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

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

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

# KOMUNTU 80 %

MIT IHNEN UND FÜR SIE KREIERT

Ketut Pantiana Sophie Maigne 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 Junji Patric  
Demess Paul A. Young Olga Campos Flam  
Millet Raul Ramiron Luis Emily Bau  
José Del Valle Hernández Eva Martine  
Diabate Vafing Nora Valson Nancy Lu  
Eduardo Espinoza Tamara Catherine Boisse

100<sup>ans</sup>  
d'engagement

VALRHONA

# EIN EINZIGARTIGES AROMAPROFIL

## Auch ihr Geschmack steht für sich.

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

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

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

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

## Mélanie Mosea



CHEF-PÂTISSIÈRE  
AN DER  
ECOLE VALRHONA

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

# EINE VERANTWORTUNGSVOLLE KUVERTÜRE

## Am Ende zählt auch die Intention.

Weil Komuntu 80 % der konkrete Beweis für Valrhonas Engagement für eine faire und nachhaltige Kakaoproduktion sowie für eine kreative und verantwortungsvolle Gastronomie ist, wird der gesamte Gewinn, der im Jahr des 100-jährigen Jubiläums anfällt, an unsere Kakao-Partnerproduzenten ausgezahlt. Dergesammelte Erlös wird gerecht unter den 15 Kakao-Partnern von Valrhona aufgeteilt, um Projekte zur Unterstützung der Gemeinden zu finanzieren: Bildung, Gesundheit, Einkommensdiversifizierung etc. Jeder Partner kann zusammen mit Valrhona und nach seinen eigenen Bedürfnissen entscheiden, welches Projekt am Ende dieses Spendenjahres umgesetzt wird.

● Verfügbar ab: 1. September 2022



70-g-Tafel  
4,80 €\* INKL. MWST.



250-g-Beutel  
12,00 €\* INKL. MWST.

\* Empfohlener Verkaufspreis

# EINE VERPACKUNG, DIE DEN UNIVERSELLEN GEIST VON KOMUNTU WIDERSPIEGELT

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

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





Maxime Hnss

@EMPREINTESUCREE

“ Es handelt sich um eine leicht zu verarbeitende Schokolade, die für ein ausgewogenes Rezept jedoch besondere Aufmerksamkeit erfordert, da sie kräftig und nicht sehr süß ist. Liebhaber dunkler Schokolade dürften begeistert sein! ”



# DESSERT

mit Schokolade und Vanille

EIN REZEPT VON MAXIME - @EMPREINTESUCREE

**Am Vorvortag:**  
Namelaka IVOIRE 35 %  
Vanille

**Am Vortag:**  
Kakao-Streusel  
Biskuit KOMUNTU 80 %  
Mousse KOMUNTU 80 %

**Am Backtag:**  
Samteffekt  
KOMUNTU 80 %

**Benötigte Utensilien:**  
Dessertring Ø 20 cm  
(6 cm hoch)  
Ring Ø 18 cm  
Tortenrandfolie  
6 cm hoch  
Spritzpistole  
für den Samteffekt

## REZEPT FÜR 1 DESSERT MIT Ø 20 CM – 8 PERSONEN

### NAMELAKA IVOIRE 35 % VANILLE

Zubereitungszeit: 15 Minuten  
Ruhezeit: mind. 12 Stunden

90 g Vollmilch  
1 Vanilleschote  
2,7 g Gelatine 220 Bloom  
153 g IVOIRE 35 %  
180 g Kalte Sahne 35 % Fett

Die Gelatine etwa zwanzig Minuten in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Die Schokolade IVOIRE 35 % bei 40–45 °C schmelzen.

Die Milch mit der darin befindlichen aufgeschnittenen und ausgekratzten Vanilleschote zum Kochen bringen und anschließend die zuvor ausgedrückte Gelatine dazugeben. Alles passieren.

Die Zubereitung langsam auf die geschmolzene Schokolade IVOIRE 35 % gießen, um eine elastische und glänzende Textur zu erreichen. Mit einem Stabmixer mixen.

Die kalte flüssige Sahne zu dieser Mischung dazugeben. Die Mischung einige Sekunden lang mixen, um eine glatte Creme zu erhalten.

Die Namelaka in einen zuvor mit Frischhaltefolie ausgelegten Ring mit Ø 18 cm geben. 2 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen und dann für mindestens 12 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

### KAKAO-STREUSEL

Zubereitungszeit: 15 Minuten  
Backzeit: 17 Minuten

30 g Weiche ungesalzene Butter  
30 g Gemahlene Mandeln  
30 g Mehl T550  
30 g Zucker  
12 g Ungesüßtes Kakaopulver

Den Ofen auf 170 °C vorheizen.

Den für die Namelaka verwendeten Ring mit Ø 18 cm aus dem Gefrierschrank nehmen. Darauf achten, dass diese bereits fest ist. Die Namelaka aus dem Ring lösen und wieder in den Gefrierschrank stellen.

Die weiche Butter, die gemahlene Mandeln, das Mehl, den Zucker und das Kakaopulver in einer Schüssel zu einem krümeligen Teig verarbeiten.

Den Ring mit Ø 18 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, den Streuselteig darin verteilen und mit einem Löffelrücken festdrücken.

Bei 170 °C für 17 Minuten backen.

Abkühlen lassen und den Ring entfernen.

### BISKUIT KOMUNTU 80 %

Zubereitungszeit: 15 Minuten  
Backzeit: 20 Minuten

- 1 Ei
- 15 g Akazienhonig
- 25 g Zucker
- 15 g Gemahlene Mandeln
- 1,5 g Backpulver
- 24 g Mehl T405
- 5 g Ungesüßtes Kakaopulver
- 24 g Sahne 35 % Fett
- 28 g Ungesalzene Butter
- 13 g **KOMUNTU 80 %**

Den Ofen auf 160 °C vorheizen.  
Das Ei, den Honig und den Zucker schaumig schlagen.  
Die gemahlene Mandeln, das Backpulver, das Mehl und das Kakaopulver sieben und hinzufügen. Erneut vermischen  
Die Schokolade KOMUNTU 80 %, die Butter und die Sahne in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen.  
Die heiße Mischung über den Teig gießen und verrühren.  
Den Ring mit Ø 18 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, den Biskuitteig hineingießen und 20 Minuten lang bei 160 °C backen.  
Den Biskuit abkühlen lassen, bevor er aus der Form genommen wird.

### MOUSSE KOMUNTU 80 %

Zubereitungszeit: 20 Minuten

- 153 g **KOMUNTU 80 %**
- 3 g Gelatine 220 Bloom
- 150 g Vollmilch
- ½ Vanilleschote
- 300 g Sahne 35 % Fett

Die Gelatine etwa zwanzig Minuten in reichlich kaltem Wasser einweichen.  
Die Schokolade KOMUNTU 80 % bei 45–50 °C schmelzen.  
Die Milch mit der aufgeschlitzten und ausgekratzten Vanilleschote erhitzen, dann die zuvor ausgedrückte Gelatine hinzufügen. Alles passieren.  
Die Zubereitung langsam auf die geschmolzene Schokolade KOMUNTU 80 % gießen, um eine glatte und glänzende Textur zu erreichen.  
Die Sahne in der Küchenmaschine oder mit einem elektrischen Schneebesen schlagen. Die Sahne sollte noch etwas locker sein.  
Sicherstellen, dass die Temperatur der Schokoladenmischung etwa 38–42 °C beträgt, bevor die Sahne hinzugefügt wird. Die steif geschlagene Sahne hinzugeben und vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben.  
Das Dessert sofort anrichten.

### ANRICHTEN

Zubereitungszeit: 10 Minuten  
Ruhezeit: 12 Stunden

Einen Ring mit Ø 20 cm mit Frischhaltefolie auslegen (6 cm hoch). Zwei Drittel der Mousse KOMUNTU 80 % hineinfüllen, dann die Namelaka IVOIRE 35 % Vanille hinzufügen. Die restliche Mousse hinzugeben und den weichen Biskuit auflegen. Leicht andrücken, damit die Mousse aufsteigt.  
Glatt streichen. Zum Schluss die Kakao-Streusel-Scheibe auflegen. Für mindestens 12 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

### SAMTEFFEKT (OPTIONAL)

Zubereitungszeit: 15 Minuten  
Ruhezeit: 8 Stunden

- 70 g **KOMUNTU 80 %**
- 30 g Kakaobutter

Die Schokolade KOMUNTU 80 % und die Kakaobutter im Wasserbad schmelzen lassen. Die Mischung in eine dafür vorgesehene Spritzpistole geben und das zuvor aus der Form genommene und noch gefrorene Dessert damit besprühen. Das Dessert mindestens 8 Stunden lang im Kühlschrank auftauen lassen.

### Tipp vom Chef-Pâtissier

Der Samteffekt ist ein ästhetisches Element, das optional ist. Er kann beispielsweise auch durch eine Spiegelglasur ersetzt werden.



# 100<sup>ans</sup> d'engagement

100 JAHRE – DIESES JUBILÄUM FEIERT MAN  
NICHT ALLE TAGE!

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

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

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



Über Valrhona:

## VALRHONA, GEMEINSAM MIT GUTEM GUTES TUN

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

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

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

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

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

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

[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

**Ansprechpartner Presse:**

**KERN.**

Wiesenstraße 23 - 60385 Frankfurt am Main

Tel.: +49 (0)69 6500 8865 - [hello@kern.consulting](mailto:hello@kern.consulting)

