

KOMUNTU 80%

CRÉÉ AVEC VOUS, POUR VOUS

Ketut Pantiana Sophie Maigne Michael
ecchiuti Aoki Yusuke Susun Rojas Lino Jo
César Garcia Dominique Ducroix Thalia Ho
llum Liddicoat Eric Rousseau Mingler L
Tomazina Sanchez Pérez Jean-Baptiste
Michel Guito Gil Ramecourt Major
Vase Dominique Clayton William
Kamel Gueriz Dumaire Céline
Duhamel Dom Luis Manne
Marie Müller Junji Patrice
Demess Paul A. Young Olga Campos Flam
Millet Raul Ramiron Luis Emily Bar
osé Del Valle Hernández Eva Martínez
Diabate Vafing Nora Valson Nancy Lu
Eduardo Espinora Tamariz Catherine Boisse



100^{ans}
d'engagement

VALRHONA

KOMUNTU 80%

Créé avec nous, pour nous

La couverture Komuntu est le fruit d'un collectif d'engagés et l'expression même du chocolat responsable. Parce que son goût est le fruit de l'implication de toute la filière, il conte ces rencontres de femmes et d'hommes à travers le monde. L'assemblage de ses cacaos révèle ainsi une singularité aromatique : une puissance boisée et amère soutenue par des notes de gruë grillé.

LE FRUIT D'UN COLLECTIF D'ENGAGÉS

Pour célébrer ensemble nos 100 ans, nous avons créé avec vous Komuntu 80%.

Partenaires cacaos, fournisseurs, collaborateurs et clients, nous avons tous contribué à créer ce chocolat noir, incarnation de 100 ans d'engagement.

Parce que son nom évoque la force du lien qui unit notre collectif, il donne un son et un rythme au sens de notre engagement. Komuntu est l'alliance de « *Komunumo* » qui signifie « *communauté* » en espéranto et de « *Ubuntu* », mot-concept africain « *Je suis par ce que nous sommes* ».

Parce qu'elle est le symbole de la joie de notre diversité, elle s'habille de motifs aux couleurs vives typiques des pays d'origine de nos cacaos. Ce voyage est sublimé par l'artiste franco-malgache Deborah Desmada. Son ouverture aux cultures du monde illumine sa palette colorielle et alimente une technique où, pastel gras et palette digitale se combinent, pour illustrer un univers apte à libérer l'imagination... Le talent idéal pour donner vie à Komuntu.



UNE COUVERTURE RESPONSABLE

Parce que Komuntu est la preuve concrète de notre engagement pour une filière juste et durable, et une gastronomie créative et responsable, **nous redistribuons l'intégralité des bénéfices de ce chocolat** collectés durant l'année de nos 100 ans **aux producteurs de cacao.**

100 ANS : UNE SI PRÉCIEUSE CÉLÉBRATION !

100 ans partagés avec un collectif d'engagés, Producteurs, chefs, passionnés du chocolat, cet anniversaire, c'est votre moment.

100 ans à être animés par une vocation, 100 acteurs du monde du chocolat responsable qui pour l'occasion incarnent ce mouvement, et, ensemble, font du bien avec du bon.

100 ans de plus pour une filière juste et durable, 100 ans de plus pour une gastronomie créative et responsable, 100 ans de plus pour agir et réaliser notre mission, inspirée, il y a 100 ans... par une fève.

100 ans
d'engagement


VALRHONA

PROFIL SENSORIEL



PROFIL MAJEUR : AMER
 NOTE MINEURE : BOISÉE
 NOTE SINGULIÈRE : GRUÉ GRILLÉ

Tel un carnet de voyage aux multiples escales, Komuntu conte des goûts et des rencontres du monde par l'assemblage de ses cacao, révélant une puissance boisée et amère soutenue par des notes de grué torréfié.

i

CONDITIONNEMENT

Sac fèves 3 kg Code : 48579
 Échantillon 50 g Code : 20231

COMPOSITION

Cacao 80% min. MG 45% Sucre** 21%

INGRÉDIENTS

Fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, vanille. Lait (Fabriqué dans un atelier qui utilise du lait). Présence possible de: fruits à coque, soja.

DDM*

18 mois

CONSERVATION

Dans un endroit frais et sec entre 16 °C et 18 °C.

* date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication
 ** sucre ajouté

COURBE DE TEMPÉRAGE

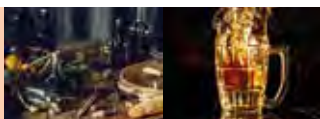
T1 (50/55 °C)	T2 (28/29 °C)	T3 (31/32 °C)
Fonte	Cristallisation	Travail manuel

APPLICATIONS ET ASSOCIATIONS

KOMUNTU 80%	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSE	CRÉMEUX ET GANACHE	GLACES ET SORBETS
TECHNIQUE	○	○	○	●	●	○

● Application optimale ○ Application recommandée

ARÔMES



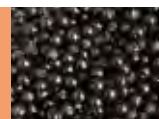
Vinaigre de fruits rouges ou noirs Bière ambrée ou triple

FRUITS SECS



Amande amère Nougat de Montélimar

FRUITS



Cerise noire

ÉPICES



Thé chai



Tabac

SUCRES ET DÉRIVÉS



Butterscotch

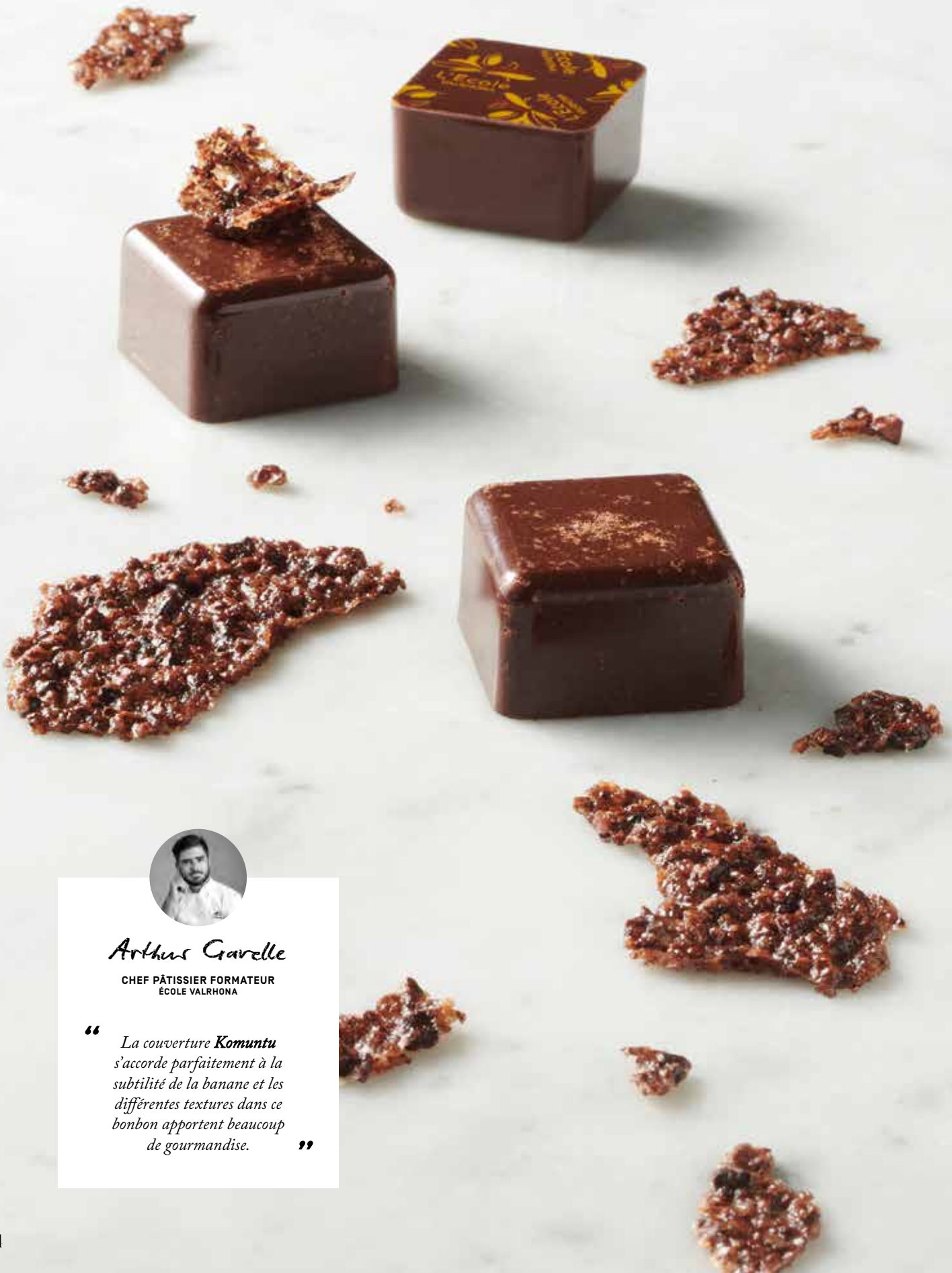


Mélanie Mosea

CHEFFE PÂTISSIÈRE
 SUPPORT TECHNIQUE
 ÉCOLE VALRHONA

“ Le caractère de **Komuntu** saura se faire apprécier par les amateurs de chocolats intenses tant en application pâtissière que chocolatière. Son profil boisé et de grué torréfié s'accommode aussi bien avec des fruits secs, des fruits rouges, acides et sucrés. ”

KOMANA



Arthur Gravelle

CHEF PÂTISSIER FORMATEUR
ÉCOLE VALRHONA

“ *La couverture **Komuntu** s'accorde parfaitement à la subtilité de la banane et les différentes textures dans ce bonbon apportent beaucoup de gourmandise.* ”

RECETTE CALCULÉE POUR 120 PIÈCES

CARAMEL BANANE VÉGÉTAL

10 g	Fruit de la passion en purée 100%
85 g	Purée de banane
1 g	Sel fin
30 g	Pâte pure d'amande crue
60 g	Beurre de cacao
45 g	Eau
145 g	Sucre semoule
15 g	Glucose DE35/40
391 g	Poids total

Porter à frémissement les purées de fruit, le sel, la pure pâte d'amande et le beurre de cacao. Réaliser un caramel avec l'eau, le sucre et le glucose. Cuire le caramel à 185 °C. Décuire avec le premier mélange. Cuire à 104 °C, mixer puis couler en bac.

PRALINÉ CADRÉ NOISETTE-GRUÉ

205 g	Praliné noisette 66% fruité
125 g	KOMUNTU 80%
35 g	Grué de cacao
35 g	Éclat d'or
1 g	Fleur de sel
401 g	Poids total

Mélanger le praliné noisette avec la couverture fondue. Ajouter le grué de cacao, l'Éclat d'or et la fleur de sel. Réchauffer la masse à 45 °C. Amorcer une cristallisation à 24/25 °C avant de cadrer.

GANACHE TENDRE KOMUNTU 80%

145 g	Crème UHT 35%
65 g	Glucose DE60
20 g	Sirop à 30 °B
140 g	KOMUNTU 80%
30 g	Beurre liquide clarifié
400 g	Poids total

Chauffer la crème avec le glucose et le sirop à 30 °B. Verser le mélange chaud sur le chocolat partiellement fondu. À l'aide d'une maryse, réaliser l'émulsion pour créer un mélange élastique et brillant. Mixer. À 37 °C, incorporer le beurre liquide puis mixer à nouveau.

APPAREIL À PULVÉRISER KOMUNTU 80%

150 g	Beurre cacao
350 g	KOMUNTU 80%
500 g	Poids total

Fondre l'ensemble des ingrédients et pulvériser à une température de 30/31 °C.

NOUGATINE AU GRUÉ DE CACAO

10 g	Eau minérale
125 g	Beurre sec 84%
50 g	Glucose DE35/40
150 g	Sucre semoule
3 g	Pectine NH
175 g	Grué de cacao
513 g	Poids total

Dans une casserole, chauffer ensemble l'eau, le beurre et le glucose. À 40 °C ajouter le sucre mélangé à la pectine. Cuire le tout à feu doux sans trop remuer jusqu'à liaison. Laisser frémir quelques secondes. Ajouter le grué de cacao. Étaler sur plaque et feuille siliconée. Cuire au four à 180/190 °C pendant environ 12/15 minutes. Laisser refroidir.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser le caramel banane, laisser refroidir en bac.

Réaliser et cadrer le praliné noisette-grué entre des règles de 1cm. Laisser cristalliser à 16 °C et 60% d'hygrométrie puis couper des cubes de 1×1 cm. Mixer du grué de cacao.

Parsemer de la poudre de grué dans le fond des moules (Silikomart Quadro 01 25×25×15 mm). Pulvériser avec un pistolet de l'appareil à pulvériser Komuntu pré-cristallisé dans les moules tempérés. Ébarber puis laisser cristalliser. Mouler les bonbons avec de la couverture Komuntu pré-cristallisée. Ébarber. Dresser à l'aide d'une poche environ 2 g de caramel banane. Réaliser la ganache tendre Komuntu. À 30 °C dresser 2 g de ganache sur le caramel banane. Insérer ensuite un cube de praliné.

Dresser de la ganache afin de recouvrir le praliné en prenant soin de laisser environ 1 mm. Laisser cristalliser. Obtenir avec de la couverture Komuntu pré-cristallisée et une feuille transfert. Laisser cristalliser. Réaliser et cuire la nougatine au grué de cacao.

Laisser refroidir puis briser des éclats et les coller avec un cornet de couverture Komuntu pré-cristallisé.

KAMÉLIA



Baptiste Girard

CHEF PÂTISSIER FORMATEUR
ÉCOLE VALRHONA

“ La couverture **Komuntu** est la star de ce dessert et lui permet de libérer tout son caractère. La fraîcheur de la menthe exhausse ses notes aromatiques et sa puissance s'équilibre parfaitement avec l'acidité des fruits de bois. ”



RECETTE CALCULÉE POUR 24 DESSERTS

GLACE AU LAIT KOMUNTU 80%/MENTHE

1 190 g	Lait entier UHT
150 g	Menthe fraîche
11 g	Crème UHT 35%
65 g	Lait en poudre 1% MG
80 g	Sucre semoule
95 g	Glucose en poudre DE33
75 g	Sucre inversé
7 g	Stabilisateur combiné
335 g	KOMUNTU 80%
2 008 g	Poids total

Mixer la moitié du lait avec la menthe pendant 30 secondes. Chinoiser et réajuster le poids si nécessaire.
Verser le lait, la crème et la poudre de lait dans l'appareil de cuisson.
À 30 °C, ajouter les sucres (sucre, glucose en poudre et sucre inversé).
À 45 °C, incorporer le mélange stabilisant /émulsifiant additionné à une partie de sucre initial (environ 10%).
À 60 °C, verser une petite partie du liquide sur le chocolat.
Mixer pour parfaire cette émulsion.
Rassembler le tout dans l'ustensile de cuisson et pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes. Mixer pour homogénéiser puis refroidir rapidement le mix à 4 °C.
Laisser mûrir le mix au minimum 6 heures à 4 °C.
Mixer et turbiner entre -6 et -10 °C.

EMPOIS DE BASE GLUCOSÉ

530 g	Lait entier UHT
15 g	Fécule de pommes de terre
40 g	Glucose DE60
595 g	Poids total

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la fécule de pomme de terre, réserver.
Chauffer le reste du lait avec le glucose entre 85° et 90 °C.
Verser une partie du lait glucosé chaud sur le mélange lait / fécule.
Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.

GANACHE MONTÉE INTENSE KOMUNTU 80%

560 g	Empois de base glucosé
290 g	KOMUNTU 80%
200 g	Crème UHT 35%
1 050 g	Poids total

Verser progressivement l'empois chaud sur le chocolat.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la crème liquide froide.
Mixer à nouveau de façon très brève.
Filmer au contact, réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser au minimum 12 heures.
Foissonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler à la poche ou à la spatule.

GLAÇAGE CACAO

300 g	Eau minérale
385 g	Sucre semoule
130 g	Cacao poudre
260 g	Crème UHT 35%
21 g	Gélatine poudre 220 Bloom
105 g	Eau d'hydratation
1 201 g	Poids total

Porter à ébullition l'eau avec le sucre et ajouter le cacao.
Chauffer la crème et l'ajouter au sirop.
Porter le tout à ébullition et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Laisser cristalliser 12 heures avant utilisation.

OPALINE GRUÉ DE CACAO

230 g	Sucre semoule
230 g	Glucose DE35/40
230 g	Fondant
70 g	Grué de cacao
760 g	Poids total

Cuire le sucre, le fondant et le glucose à 165 °C.
Ajouter le grué de cacao.
Couler sur tapis siliconé.
Laisser refroidir et broyer en poudre.
Réserver à l'abri de l'humidité.

JUS DE CUISSON FRUITS DES BOIS

265 g	Framboises
105 g	Mûres
105 g	Myrtilles fraîches
105 g	Cassis
55 g	Groseilles
55 g	Eau
50 g	Sucre semoule
10 g	Menthe fraîche
15 g	Crème de cassis
5 g	Jus de citron vert
770 g	Poids total

Déposer tous les ingrédients dans un sac sous vide.
Cuire en four vapeur ou dans une casserole d'eau à 85 °C pendant 45 minutes.
Égoutter à chaud jusqu'à complet refroidissement.
Conserver le jus de cuisson pour préparer le jus de fruits des bois vinaigré.

JUS DE FRUITS DES BOIS VINAIGRÉ

325 g Jus de cuisson fruits des bois
80 g Vinaigre de framboises

405 g Poids total

Mélanger les 2 ingrédients.

PICKLES FRUITS DES BOIS

95 g Framboises
55 g Mûres
55 g Myrtilles fraîches
35 g Cassis
20 g Groseilles
260 g Jus de fruits des bois vinaigré

520 g Poids total

Couper les fruits en deux suivant la taille de vos fruits.
Ajouter les fruits dans le jus vinaigré et laisser maturer au minimum 24 heures.

GELÉE FRUITS DES BOIS

145 g Jus de fruits des bois vinaigré
1 g Agar-agar
2 g Gélatine poudre 220 Bloom
10 g Eau d'hydratation

158 g Poids total

Chauffer le jus de fruits vinaigré.
Ajouter l'agar et porter à ébullition.
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Couler aussitôt.

PÂTE SABLÉE P125 ET GRUÉ

90 g **P125 CŒUR DE GUANAJA**
170 g Beurre sec 84%
80 g Œufs entiers
310 g Farine T55
120 g Sucre glace
25 g Amande blanchie poudre extra fine
15 g **Grué de cacao**
3 g Sel

810 g Poids total

Mélanger le chocolat P125 Coeur de Guanaja fondu à 35 °C avec le beurre pommade.
Ajouter les œufs froids progressivement.
Verser sur la farine, le sucre glace, la poudre d'amande, le grué en poudre et le sel.
Mélanger le tout brièvement.
Étaler aussitôt.

CRÈMEUX MENTHE

160 g Lait entier UHT
30 g Menthe fraîche
135 g Crème UHT 35%
45 g Sucre semoule
2 g Pectine X58
45 g Œufs entiers
1 g Gélatine poudre 220 Bloom
5 g Eau minérale
25 g Beurre sec 84%

448 g Poids total

Mixer le lait avec la menthe durant 30 secondes.
Chinoiser. Ajuster le poids de lait si nécessaire.
Faire chauffer le lait avec la crème, à 40 °C ajouter le mélange sucre-pectine et porter à ébullition.
Ajouter les œufs, la gélatine préalablement réhydratée et mixer en ajoutant le beurre.
Réserver ou couler aussitôt.

CONFIT FRUITS DES BOIS

340 g Framboise Meecker en purée 100%
170 g Cassis Blackdown
et Andorine en purée 100%
170 g Purée de mûre
35 g Sucre semoule
35 g Glucose en poudre DE33
9 g Pectine NH
15 g Jus de citron vert
25 g Crème de cassis

799 g Poids total

Chauffer les purées, à 40 °C ajouter les sucres et la pectine préalablement mélangés.
Porter le tout à ébullition.
Ajouter le jus de citron vert et la crème de cassis.

GLAÇAGE ESKIMO KOMUNTU 80% GRUÉ

465 g **KOMUNTU 80%**
65 g Huile de pépins de raisin
70 g **Grué de cacao**

600 g Poids total

Fondre la couverture chocolat, ajouter l'huile et le grué.
Réserver.

APPAREIL À PULVÉRISER KOMUNTU 80%

90 g **Beurre cacao**
210 g **KOMUNTU 80%**

300 g Poids total

Fondre l'ensemble des ingrédients et pulvériser à une température de 40/45 °C.

COMPOTÉE FRUITS DES BOIS PICKLES

540 g Confit fruits des bois
270 g Pickles fruits des bois
40 g Groseilles
80 g Mûres
80 g Framboises
40 g Cassis
40 g Myrtilles fraîches

1 090 g Poids total

Mixer le confit, ajouter les fruits pickles égouttés et les fruits des bois coupés.
Réserver.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser la glace au lait Komuntu/Menthe, la ganache montée, le glaçage cacao et l'opaline grué. Réaliser le jus de cuisson et avec le jus récupéré, réaliser le jus de fruits des bois vinaigré. Préparer les pickles fruits des bois.

Turbiner la glace et dresser 30 g dans des moules anneaux (Silikomart SF268). Surgeler.

Réaliser la pâte sablée P125 et l'étaler à 2mm, surgeler et détailler avec un emporte-pièce de 8,5 cm de diamètre ajouré avec un emporte-pièce de 5,5 cm de diamètre. Cuire à 150 °C pendant 20 minutes.

Réaliser la gelée de fruits des bois et la couler dans un cadre 40x30 cm sur un tapis siliconé. Laisser refroidir. À l'aide d'un emporte-pièce de 5,5 cm de diamètre détailler des cercles de gelée. Réserver en chambre froide avec une feuille guitare au contact.

Réaliser le crémeux menthe et couler 15 g dans des flexipan anneaux (Silikomart SF269). Surgeler.

Réaliser le confit fruits des bois, démouler les crémeux menthe et les tremper dans le confit. Surgeler. Refroidir le reste du confit et le conserver pour la compotée.

Foisonner la ganache montée en prenant soins de garder une texture souple, dresser 20 g dans des moules anneaux (Silikomart SF268), déposer l'insert de crémeux menthe/confit et recouvrir de 10 g de ganache montée, lisser à hauteur. Surgeler.

Réaliser le glaçage eskimo Komuntu grué, démouler les anneaux de glace et les tremper à hauteur. Surgeler.

Étaler de la couverture Komuntu pré-cristallisée entre deux feuilles guitares et détailler des anneaux de 9 cm de diamètre ajouré avec un emporte-pièce de 7,5 cm de diamètre.

Étaler de la couverture Komuntu sur une feuille guitare avec un peigne fin et à l'aide d'un stylo embout caoutchouc relier les traits ensemble en formant des pétales, les galber sur une gouttière. Laisser cristalliser.

Saupoudrer l'opaline grué sur un tapis siliconé légèrement graissé au-dessus d'un pochoir en forme de pétales. Passer les opalines 2 minutes dans un four à 180 °C. À la sortie du four retourner le tapis siliconé sur une feuille cuisson, puis enrouler le sur lui-même de manière à décoller les opalines.

Les repasser au four à 150 °C quelques secondes afin de pouvoir les galber. Stocker dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité.

Démouler les décors Komuntu en forme d'anneaux, les passer au froid négatif. Réaliser l'appareil à pulvériser et à l'aide d'un pistolet déposer un léger voile velours sur les décors.

Chauffer le glaçage cacao à 20/22 °C, démouler les anneaux de ganache montée et les glacer, les déposer directement sur les sablées P125. Réserver à 4 °C. Réaliser la compotée de fruits des bois.

DRESSAGE

Dresser trois points de ganache montée au dos et sur le dessus d'un anneau de glace afin de le coller au fond de l'assiette.

Dresser 10 g de ganache montée au fond de l'anneau.

Déposer un sablé avec le montage glacé au-dessus.

Ajouter 40 g de compotée fruits des bois au centre de l'anneau.

Déposer une fine gelée de fruits des bois afin de masquer le centre.

Démouler les décors Komuntu en forme de pétales. Disposer trois opalines et trois décors en les alternant et en les faisant se chevaucher légèrement.

Terminer en plaçant l'anneau de chocolat sur le bord du montage.

MUNTU



Antoine Michelin

CHEF PÂTISSIER FORMATEUR
ÉCOLE VALRHONA

“ *Un entremets très chocolaté
avec des nuances de citron
et noix de pécan offrant
une dégustation pleine
de nuances.* ”



CRÈME ANGLAISE AUX ŒUFS

588 g Lait entier UHT
252 g Crème UHT 35%
168 g Œufs entiers
67 g Sucre semoule

1 075 g Poids total

Porter à ébullition le lait et la crème et verser sur les œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.
Cuire le tout à 84 °C et mixer pour homogénéiser.
Utiliser aussitôt ou réserver au réfrigérateur en refroidissant rapidement.

CRÈMEUX INTENSE KOMUNTU 80%

285 g Crème anglaise aux œufs
pour crèmeux chocolat noir
115 g **KOMUNTU 80%**

400 g Poids total

Lorsque la crème anglaise est chaude et mixée, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C.

MARMELADE DE CITRON

210 g Citron de Menton
45 g Eau
75 g Sucre semoule
2 g Vanille gousse Madagascar
110 g Citron Femminello en purée 100%

442 g Poids total

Laver les citrons et les couper en brunoise. Ajouter l'eau, le sucre et la vanille.
Cuire très lentement jusqu'à ce que la peau des citrons soit tendre.
Ajouter la purée de citron et laisser cuire quelques minutes à feu doux.
Mixer et réserver.

PRALINÉ CROQUANT PÉCAN CITRON

180 g Noix de pécan brute
20 g Eau
75 g Sucre semoule
2 pce/s Gousses de vanille épuisées
2 g Zeste de citron jaune

277 g Poids total

Torréfier les noix de pécan pendant environ 15 minutes à 150 °C.
Cuire l'eau avec le sucre à 118 °C, ajouter les noix de pécan et les gousses de vanille épuisées.
Sabler le tout jusqu'à caramélisation.
Ajouter les zestes de citron et verser sur une toile siliconée.
Laisser refroidir puis mixer afin d'obtenir une texture souple et croquante.

STREUSEL PÉCAN BRUT

125 g Noix de pécan brute
100 g Beurre sec 84%
100 g Sucre semoule
25 g Blancs d'œufs
125 g Farine T150
3 g Sel de Guérande

478 g Poids total

Broyer les noix de pécan entières au robot-coupe, ajouter les autres ingrédients et mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène.

BISCUIT GÉNOISE KOMUNTU 80%

205 g Œufs entiers
70 g Sucre semoule
205 g **KOMUNTU 80%**
55 g Huile de pépins de raisin
115 g Blancs d'œufs
70 g Crème UHT 35%
1 g Sel
90 g Farine T55

811 g Poids total

Foisonner les œufs avec le sucre.
Fondre la couverture et l'huile à 55 °C.
Ajouter les blancs d'œufs et la crème, mixer pour parfaire l'émulsion afin d'obtenir une ganache.
Mélanger délicatement à la maryse les œufs foisonnés avec la ganache puis ajouter le sel et la farine préalablement tamisée.

CROUSTILLANT KOMUNTU 80% PÉCAN

90 g	Noix de pécan brute
370 g	Streusel pécan brut
50 g	KOMUNTU 80%
185 g	Praliné croquant pécan citron
4 g	Fleur de sel
699 g	Poids total

Torréfier les noix de pécan pendant environ 25 minutes à 150 °C.
Broyer grossièrement le streusel cuit.
Fondre le chocolat à environ 40 °C puis ajouter le praliné pécan, la fleur de sel et terminer avec le streusel et les noix de pécan hachées.
Utiliser aussitôt.

CRÈME ANGLAISE

250 g	Crème UHT 35%
250 g	Lait entier UHT
100 g	Jaunes d'œufs
50 g	Sucre semoule
650 g	Poids total

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.
Cuire le tout «à la nappe» à 84/85 °C, passer au chinois étamine et utiliser aussitôt.

MOUSSE ANGLAISE KOMUNTU 80%

480 g	Crème anglaise
450 g	KOMUNTU 80%
720 g	Crème UHT 35%
1650 g	Poids total

Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, verser progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Stabiliser si besoin cette émulsion avec un ajout de crème montée mousseuse.
Dès que le mélange est lisse, vérifier la température (45/50 °C) et ajouter le reste de la crème montée mousseuse.
Utiliser de suite.

GELÉE DÉCOR PRALINÉ PÉCAN

200 g	Lait entier UHT
2 g	Agar-agar
10 g	Sucre semoule
2 g	Gélatine poudre 220 Bloom
10 g	Eau d'hydratation
70 g	Praliné croquant pécan citron
294 g	Poids total

Chauffer le lait dans une casserole.
À environ 45 °C ajouter l'agar-agar mélangée au sucre en fouettant puis porter à ébullition.
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Verser sur le praliné et mixer.
Laisser refroidir à environ 60 °C avant utilisation.

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER NEUTRE

180 g	Nappage Absolu Cristal
18 g	Eau minérale
198 g	Poids total

Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau.
Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80 °C.

APPAREIL À PULVÉRISER KOMUNTU 80%

60 g	Beurre cacao
140 g	KOMUNTU 80%
200 g	Poids total

Fondre l'ensemble des ingrédients et pulvériser à une température de 40/45 °C.

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER KOMUNTU 80%

745 g	Nappage Absolu Cristal
75 g	Eau minérale
180 g	KOMUNTU 80%
900 g	Poids total

Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau.
Ajouter le chocolat et mixer.
Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80 °C.

MISE EN PLACE

Réaliser le crémeux, la marmelade de citron, le praliné pécan et le streusel.

Réaliser le biscuit, couler en cadre de 38×27,5 cm et cuire environ 12 minutes à 180 °C.

Réaliser le croustillant et l'étaler sur le biscuit froid. Réserver à 4 °C.

Découper des bandes de 22,5×3,5 cm. Réserver pour le montage.

MONTAGE

Dans un cadre de 28×10 cm qui servira de support principal, déposer une bande de rhodoïd de 4,5 cm de hauteur.

Réaliser une forme originale avec le rhodoïd en posant un cercle de 4,5 cm entre l'un des grands côtés du cadre et le rhodoïd.

Réaliser la mousse chocolat et couler environ 150 g dans le cadre. Déposer verticalement une bande de biscuit/croustillant sur le côté plat du montage en plaquant bien le côté croustillant contre le cadre.

À l'aide d'une spatule, remonter la mousse sur le tour du rhodoïd afin de le chemiser complètement.

À l'aide d'une poche sans douille déposer environ 15 g de marmelade citron et 15 g de praliné craquant de manière aléatoire sur la mousse sans aller jusqu'au bord du montage. Dresser ensuite 50 g de crémeux chocolat et terminer en ajoutant environ 15 g de marmelade de citron et 15 g de praliné pécan. Recouvrir ce montage d'environ 150 g de mousse, lisser et surgeler.

Réaliser la gelée et couler entre deux règles de 2 mm sur une toile siliconée. Lorsque la gelée est froide, détailler des bandes d'environ 35×3 cm. Pulvériser d'un léger voile d'absolu cristal.

DÉCORS

Étaler sur des bandes de feuille guitare différentes couleurs de couvertures pré-cristallisées et avant complète cristallisation, détailler au couteau des fines bandes puis déposer sur des rouleaux de différents diamètres afin de galber les décors. Laisser cristalliser à 16 °C.

Démouler les bandes noires et pulvériser à basse pression à l'aide d'un pistolet, l'appareil à pulvériser Komuntu afin de réaliser effet moucheté.

Étaler de la couverture noire pré-cristallisée entre deux feuilles transfert et détailler des formes correspondantes à la forme de l'entremet. Laisser cristalliser à 16 °C.

FINITION

Pulvériser l'entremets de nappage absolu chocolat puis décorer avec une bande de gelée praliné sur toute la longueur. Terminer en déposant les décors chocolat.

LES ESSENTIELS

CRÉMEUX INTENSE KOMUNTU 80%

CRÈME ANGLAISE AUX ŒUFS

588 g Lait entier UHT
252 g Crème UHT 35%
168 g Œufs entiers
67 g Sucre semoule

Porter à ébullition le lait et la crème et verser sur les œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.

Cuire le tout à 84 °C et mixer pour homogénéiser.

Utiliser aussitôt ou réserver au réfrigérateur en refroidissant rapidement.

CRÉMEUX INTENSE KOMUNTU 80%

1 000 g Crème anglaise aux œufs
415 g **KOMUNTU 80%**

Lorsque la crème anglaise est chaude et mixée, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.

Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C.

GANACHE MONTÉE INTENSE KOMUNTU 80%

EMPOIS DE BASE GLUCOSÉ

943 g Lait entier UHT
75 g Glucose DE60
26 g Féculé de pommes de terre

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la féculé de pomme de terre, réserver.

Chauffer le reste du lait avec le glucose entre 85° et 90 °C.

Verser une partie du lait glucosé chaud sur le mélange lait / féculé.

Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.

GANACHE MONTÉE INTENSE KOMUNTU 80%

1 000 g Empois de base glucosé
520 g **KOMUNTU 80%**
360 g Crème UHT 35%

Verser progressivement l'empois chaud sur le chocolat.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Ajouter la crème liquide froide.

Mixer à nouveau de façon très brève.

Filmer au contact, réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser au minimum 12 heures.

Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler à la poche ou à la spatule.

MOUSSE ALLÉGÉE KOMUNTU 80%

MOUSSE ALLÉGÉE KOMUNTU 80%

500 g Lait entier UHT
10 g Gélatine poudre 220 Bloom
50 g Eau d'hydratation
510 g **KOMUNTU 80%**
1 000 g Crème UHT 35%

Chauffer le lait et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.

Verser progressivement le lait chaud sur le chocolat partiellement fondu, en prenant soin d'émulsionner le mélange.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Lorsque le mélange est à 38/42 °C, verser sur la crème montée mousseuse.

Couler tout de suite. Surgeler.

MOUSSE ANGLAISE KOMUNTU 80%

CRÈME ANGLAISE

250 g Crème UHT 35%
250 g Lait entier UHT
100 g Jaunes d'œufs
50 g Sucre semoule

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.
Cuire le tout «à la nappe» à 84/85 °C, passer au chinois étamine et utiliser aussitôt.

MOUSSE ANGLAISE KOMUNTU 80%

600 g Crème anglaise
900 g Crème UHT 35%
560 g **KOMUNTU 80%**

Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, verser progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Stabiliser si besoin cette émulsion avec un ajout de crème montée mousseuse.
Dès que le mélange est lisse, vérifier la température (45/50 °C Noir) et ajouter le reste de la crème montée mousseuse.
Utiliser de suite.

GELÉE KOMUNTU 80%

GELÉE KOMUNTU 80%

600 g Lait entier UHT
40 g Sucre semoule
3 g Pectine X58
165 g **KOMUNTU 80%**

Tiédifier le lait et incorporer en pluie le mélange sucre et pectine.
Porter à ébullition tout en remuant.
Verser progressivement une partie du lait chaud sur le chocolat, émulsionner à la maryse et mixer dès que possible.
Incorporer le reste du lait puis mixer à nouveau.
Couler à environ 45/50 °C.

Attention : cette gelée ne se congèle pas.

GANACHE À CADRER KOMUNTU 80%

GANACHE À CADRER KOMUNTU 80%

555 g Crème UHT 35%
225 g Glucose DE60
595 g **KOMUNTU 80%**
75 g Beurre sec 84%

Chauffer la crème avec le glucose à 75/80 °C, verser la moitié sur le chocolat en fèves.
Mélanger à l'aide d'une maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion.
Quand la température de la ganache est entre 35/40 °C, ajouter le beurre tempéré (env.18 °C) en dés et mixer de nouveau.
Couler la ganache à une température de 34/36 °C dans un cadre préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture.
Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 16/18 °C et 60% d'hygrométrie.
Décadrer, chablonner et détailler à la forme souhaitée.

100 ans
d'engagement



VALRHONA
26600 TAIN L'HERMITAGE - FRANCE
SCVALRHONA@VALRHONA.FR
CUSTOMER SERVICES IN FRANCE: +33 (0)4 75 09 26 38

www.valrhona.com

