

Komuntu 80%

Créé avec vous pour vous



L'HISTOIRE

Pour célébrer ensemble nos 100 ans, nous avons créé avec vous Komuntu. Fournisseurs, partenaires cacao, collaborateurs et clients, nous vous avons impliqués à chaque étape de création : du choix de la singularité de son goût, à celui de l'illustration présente sur ce pack qui tel un hymne à la diversité entremêle des motifs typiques des pays d'origine des cacao. Tous acteurs du monde du chocolat responsable, nous incarnons Komuntu, alliance de « Komunumo » qui signifie « communauté » en Espéranto et « Ubuntu » concept africain « Je suis par ce que nous sommes ». Komuntu est un chocolat créé pour vous, par vous.

L'ORIGINE

Le goût de Komuntu est le fruit de l'implication de toute la filière. Il conte donc ces rencontres de femmes et d'hommes à travers le monde. L'assemblage de ses cacao révèle ainsi une singularité aromatique. 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.



Melanie Morea

**CHEFFE PÂTISSÈRE 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.

”

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.



CONDITIONNEMENT

Sac fèves 3 kg Code : 48579

COMPOSITION

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

INGRÉDIENTS

Fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, vanille.

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

APPLICATIONS

KOMUNTU 80%	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÉMEUX ET GANACHES	GLACES ET SORBETS
TECHNIQUE	○	○	○	●	●	○

● Application optimale ○ Application recommandée

ASSOCIATIONS



VINAIGRE DE FRUITS
ROUGES OU NOIRS



FRUITS ROUGES



AMANDE AMÈRE



CERISE NOIRE



BIÈRE AMBRÉE OU
TRIPLE



THÉ CHAÏ



BUTTERSCOTCH

Komana



Arthur Cavalle
CHEF PÂTISSIER FORMATEUR
ÉCOLE VALRHONA

CARAMEL BANANE VÉGÉTALE

10 g Fruit de la passion en purée 100%
85 g Purée de banane
1 g Sel fin
30 g Pâte pure d'amandes crues
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 de 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. A 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 1 cm.
Laisser cristalliser en à 16 °C et 60% d'hygrométrie puis couper des cubes de 1x1 cm.
Mixer du grué de cacao.
Parsemer de la poudre de grué dans le fond des moules (Silikomart Quadro 01 25x25x15 mm).
Pulvériser avec un pistolet de l'appareil à pulvériser Komuntu pré-cristallisé dans les moules tempérés.
Ebarber puis laisser cristalliser.
Mouler les bonbons avec de la couverture Komuntu pré-cristallisée.
Ebarber.
Dresser à l'aide une poche environ 2 g de caramel banane.
Réaliser la ganache tendre Komuntu.
A 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.
Obturer 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-cristallisée.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable



UN CHOCOLAT ENGAGÉ QUI RESPECTE LES HOMMES ET LA PLANÈTE

Valrhona est certifiée B Corporation® depuis janvier 2020 et fait ainsi partie d'une communauté d'entreprises qui respectent des normes sociales et environnementales élevées.

UN CHOCOLAT ENGAGÉ QUI PARTICIPE À LA CRÉATION D'UNE FILIÈRE CACAO JUSTE ET DURABLE À TRAVERS 4 ACTIONS CONCRÈTES :

- La construction de **partenariats long terme** avec nos producteurs (3 ans minimum, 8,5 ans en moyenne) pour permettre à nos partenaires de planifier les investissements au long cours.
- Des **prix fixes** aux producteurs, au-delà des prix minimums fixés par les organisations gouvernementales permettant de limiter leur exposition à la volatilité du marché et sécuriser leurs revenus.
- Des **quantités minimales** pour garantir un flux de revenus stables.
- Des **projets de soutien environnementaux et sociaux** auprès de nos communautés (éducation, santé, pratiques agricoles durables...).

EXEMPLES DE PROJETS DE SOUTIEN AUX COMMUNAUTÉS

- Parce que l'éducation est le meilleur moyen de lutter contre le travail des enfants, Valrhona a financé depuis 2014 la **construction et la rénovation de 14 écoles** au Ghana et en Côte d'Ivoire. A la rentrée 2022, les 65 classes ont accueilli 2555 élèves.
- Pour **améliorer le revenu de ses producteurs** de cacao Valrhona promeut l'**agroforesterie**. À Haïti, nous avons financé un projet de Cacaoculture agro écologique en 2022. 12 ha de parcelles ont été régénérées par 31 producteurs en 2022 via la plantation de nouveaux arbres, l'introduction de culture vivrières et le développement du compostage.

CHIFFRES CLÉS

- **16 979** producteurs partenaires
- **100%** de nos fèves de cacao sont tracées depuis nos producteurs
- **95%** de nos fèves de cacao seront tracées à la parcelle d'ici fin 2023
- **8,5 ans** c'est la durée moyenne d'un partenariat
- **14 pays** couverts par un partenariat à long-terme
- **De 2019 à 2022**, Valrhona a financé **98** projets pour une filière cacao juste et durable. Ces projets ont bénéficié à **98 943** personnes.

Plongez au cœur de nos plantations et découvrez l'ensemble des projets de soutien menés dans les communautés.



LA TRAÇABILITÉ, À QUOI ÇA SERT ?

100% de nos fèves de cacao sont tracées depuis nos 16 979 producteurs ce qui nous permet de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et vérifier s'il a été produit dans de bonnes conditions. Cela est un moyen pour cibler au mieux nos actions sociales et environnementales dans nos pays producteurs.

En parallèle, nous déployons la traçabilité à la parcelle à l'aide de localisation GPS et de la cartographie polygonale. Cette cartographie permet de garantir que notre cacao ne provient pas d'aires naturelles protégées.

À ce jour, 70% de nos fèves de cacao sont tracées à la parcelle et nous projetons 100% de nos fèves tracées à la parcelle pour début 2025.