

Hukambi 53% 0

Valrhona
desvela su
primera
cobertura
Ombre

¡Láncese a lo
desconocido!


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Entre la oscuridad y la luz: una nueva dimensión Ombré.

Valrhona desvela su primera cobertura Ombré.

Liberada de los códigos establecidos de la gastronomía, Hukambi 53 % es una cobertura que alía la exquisitez de la leche a la potencia del cacao de Brasil.

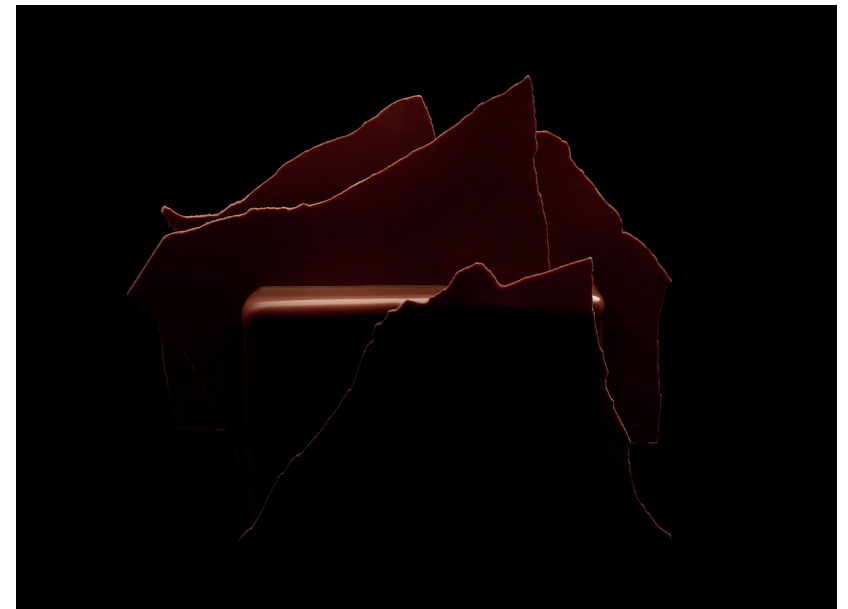
Hukambi es la contracción de “Hu” negro y de “Kambi” leche en tupi guaraní, la lengua de uno de los pueblos indígenas de la Mata atlántica en Brasil, de donde procede el cacao utilizado para este nuevo chocolate.

¡Láncese a lo desconocido!

Perfecta asociación entre el dulzor y la potencia intrigante y fascinante, Hukambi invita a la creatividad y a la audacia.

Alianza sorprendente entre la intensidad del cacao de Brasil y el dulzor adictivo de la leche, es un nuevo territorio de expresión que se abre a los chefs con este chocolate.

El primero de la nueva gama de coberturas “Ombrées”, Hukambi invita a los chefs a liberarse de los códigos tradicionales de la pastelería, a explorar su creatividad, a atreverse con nuevas sensaciones desconocidas, a entrar en una nueva dimensión.



Un perfil aromático sorprendente

Esta cobertura Ombré, sutil alianza de la fuerza y el dulzor revela una identidad llena de matices.

El maridaje inesperado de notas de cacao amargas y ligeros toques de galleta de Hukambi invita al descubrimiento de los misterios de la fauna y la flora que viven a la sombra de la selva milenaria de Brasil.

GOLOSO

El cacao de Brasil asociado a la leche francesa y la vainilla de Madagascar otorgan a este chocolate una potencia de cacao que se mezcla con el dulzor adictivo de la leche.

SORPRENDENTE

Este chocolate poco dulce y amargo ofrece sorprendentes notas afrutadas y de galleta, sensaciones desconocidas.

CREATIVO

Hukambi invita a la creatividad, permite dar rienda suelta a su imaginación gracias a un territorio aromático único.



APLICACIONES

HUKAMBI 53%	BAÑO	MOLDEADO	TABLETA	MOUSSE	CREMOSO Y GANACHE	HELADO Y SORBETE
TÉCNICA	○	○	●	○	●	○
					● Óptimas	○ Aconsejadas

PRESENTACIÓN

Bolsa habas 3kg

COMPOSICIÓN

Cacao 53% min. MG 45% Azúcar* 33%

INGREDIENTES

Habas de cacao de Brésil, azúcar moreno, manteca de cacao, leche entera en polvo (Francia), vainilla de Madagascar.

FCP**

12 meses

CONSERVACIÓN

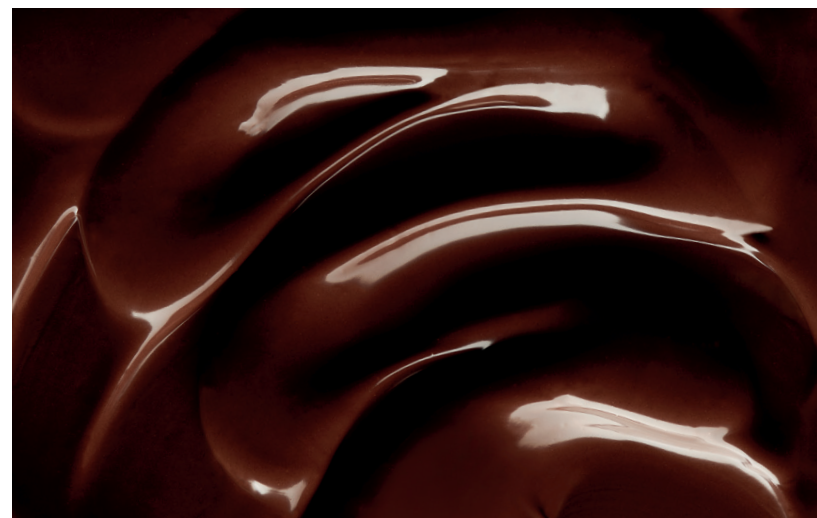
En un lugar fresco y seco entre 16°C y 18°C.

DISPONIBILIDAD

1 de enero de 2023.

* Azúcar añadido

** Fecha de consumo preferente desde la fecha de producción



Brasil, tierra de cacao

Brasil es uno de los más antiguos países productores de cacao. Desde hace más de 10 años, Valrhona trabaja con M. Libânio. Una colaboración animada por una filosofía que defiende la armonía entre las personas, la tierra y las plantas en un medio ambiente sostenible. La empresa se sitúa en uno de los ecosistemas más ricos del mundo: la Mata Atlántica, clasificada como Reserva de la Biosfera por la UNESCO. M. Libânio ha puesto en marcha un sistema agroforestal moderno que asocia el cultivo de los cacaoteros a la sombra del árbol del caucho. Sus plantaciones tienen el certificado Rainforest Alliance.

El cacao de esta cobertura procede totalmente de la granja Paineiras: 722 hectáreas de las cuales el 72 % de selva Atlántica (Mata Atlántica) en la que la fauna, la flora y los recursos están protegidos.

Con orgullo Valrhona, trabaja mano a mano con este socio de larga duración en favor de acciones sociales y medioambientales (co-financiación de un centro de formación, renovación de viviendas de los empleados, compra de herramientas de producción...).



Cédric Robin
EXPERTO EN CACAO VALRHONA



“

La llegada a las plantaciones de M. Libânio en el corazón de la Mata atlántica siempre es un magnífico momento.

El espíritu de M. Libânio se siente a través de su ecosistema: la profesionalidad en la gestión de las plantaciones, el respeto por las personas y, por encima de todo, el respeto al medioambiente.

”





La Chef Pastelera Tess Evans-Mialet ha sido invitada por Valrhona a descubrir Hukambi 53 % y desvelar su creatividad imaginando este postre al plato.



Tess Evans-Mialet

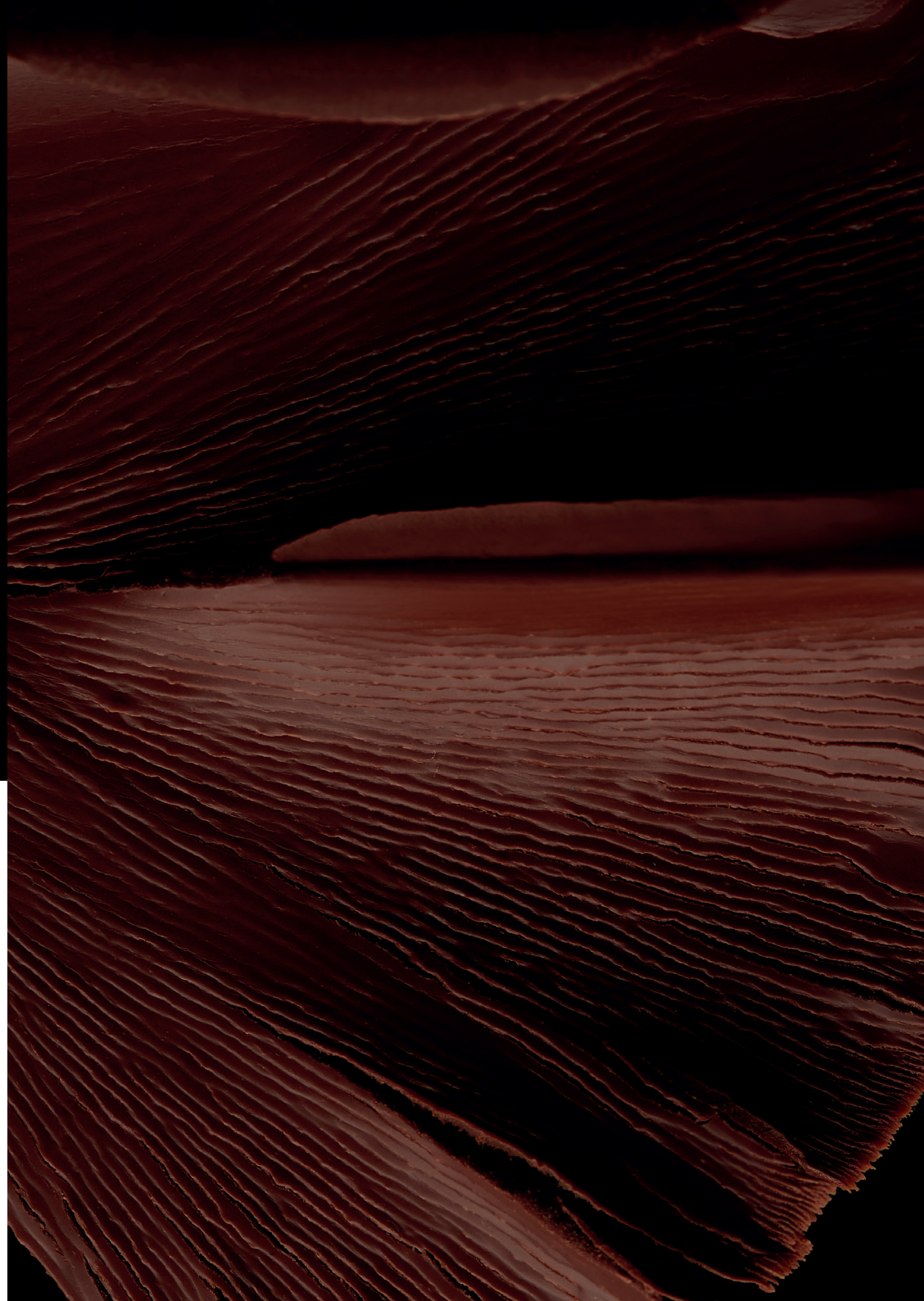
CHEF PASTELERA DE ALPAGA
MEGÈVE

“ Es bastante sorprendente, no sabes exactamente lo que estás degustando. Tienes a la vez la redondez y el lado tan reconfortante de un chocolate con leche, pero al mismo tiempo tiene mucho carácter y potencia como podría tener un chocolate negro[...] es un auténtico descubrimiento. Provoca sensaciones diferentes[...] Da la impresión de que vas a tener un nuevo enfoque del trabajo de chocolate. ”



Oriol Balaguer
CHOCOLATERO Y CHEF PASTELERO DE LAS
PASTELERÍAS CHOCOLATERÍAS "ORIO BALAGUER"
BARCELONA, MADRID, LA DUQUESITA

“ Tengo recuerdos de cuando era pequeño al salir del colegio, que mi madre nos daba una tostada de pan con un poco de aceite de oliva virgen y una pieza, una pequeña pieza, un trozo de chocolate. Y me recuerda a eso, ese chocolate untuoso, notas de la leche y un poquito amargo. Es un chocolate original y muy sorprendente. Es nuevo. Es un registro no conocido, con lo cual tiene muchas posibilidades. Hay que empezar a jugar con él y utilizarlo y hacer pruebas en distintas aplicaciones. ”



Sakambi



Arthur Gavelle
CHEF PASTELERO FORMADOR
ÉCOLE VALRHONA

GANACHE CREMOSA HUKAMBI 53 %

150 g	Leche entera UHT
5 g	Fécula de patata
150 g	HUKAMBI 53 %
305 g	Peso total

- Mezclar en frío una pequeña parte de la leche con la fécula de patata, reservar.
- Calentar el resto de la leche entre 85 °C y 90 °C y verter sobre la mezcla de leche y fécula.
- Ponerlo todo en el recipiente de cocción y llevar a ebullición.
- Verter progresivamente la mezcla de base sobre el chocolate.
- Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
- Verter la ganache en un recipiente y dejar cristalizar en la nevera durante 12 horas.

SABLÉ DIAMANTE SARRACENO

400 g	Mantequilla seca 84 %
160 g	Azúcar glas
250 g	Harina de trigo sarraceno
250 g	Harina T55
1 g	Sal fina
50 g	Huevos enteros
1111 g	Peso total

- Mezclar la mantequilla con los ingredientes secos tamizados y la sal.
- Añadir los huevos.
- Cuando la mezcla sea homogénea, extender el sablé entre dos hojas a 3mm de grosor.
- Reservar en la nevera.

PREPARACIÓN PARA FLAN HUKAMBI 53 %

150 g	Azúcar
75 g	Almidón de maíz
750 g	Leche entera UHT
750 g	Nata UHT 35 %
450 g	HUKAMBI 53 %
2175 g	Peso total

- Mezclar el azúcar con el almidón.
- Calentar la leche con la nata a 50 °C y añadir la mezcla de azúcar y almidón.
- Llevar a ebullición.
- Realizar una emulsión con la cobertura.
- Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

PRALINÉ SARRACENO

120 g	Granos de sarraceno
60 g	Almendras enteras al natural
90 g	Azúcar
30 g	Aceite de pepitas de uva
300 g	Peso total

- Tostar los granos de sarraceno y las almendras al natural a 160 °C.
- Realizar un caramelo en seco con el azúcar y verterlo sobre los frutos secos tostados dispuestos sobre una tela de silicona.
- Una vez frío, batirlo todo en el Robot-Coupe y añadir el aceite de pepitas de uva. El praliné debe tener una textura firme, brillante que se pueda trabajar en manga.
- Reservar.

MONTAGE ET FINITION

QS	Mantequilla seca 84 %
QS	Azúcar moreno
QS	HUKAMBI 53 %
QS	Azúcar glas antihumedad
QS	Flor de sal
QS	Granos de sarraceno descascarillados tostados Kasha

- Realizar la ganache cremosa y reservar en la nevera.
- Realizar el sablé diamante de sarraceno.
- Untar con mantequilla aros de 12 cm de diámetro y 4,5 cm de altura y encamisarlos con azúcar moreno. Cortar el sablé diamante y moldearlo en los aros.
- Con film alimentario, filmar y rellenar con arroz o garbanzos el interior del aro.
- Hornear durante 15 minutos a 155 °C y retirar el arroz o los garbanzos. Volver a hornear durante 15 minutos a 155 °C. Dejar enfriar.
- Realizar la preparación para el flan. Verter en los fondos de sablé sarraceno, filmar a piel y dejar enfriar en la nevera.
- Hornear durante 25 minutos a 165 °C. Desmoldar y reservar en la nevera.
- Realizar el praliné de sarraceno.
- Hacer las decoraciones de chocolate. Extender finamente cobertura Hukambi descristalizada sobre mármol frío con una paleta. Antes de que cristalice, raspar la cobertura hacia sí con el borde de un cortapastas de 3 cm.
- Reservar en cámara para chocolate a 16 °C y con un 65 % de higrometría.
- Espolvorear azúcar glas de decoración por los bordes del flan. Extender 80 g de ganache cremosa sobre el flan.
- Escudillar sobre la ganache cremosa puntos de praliné sarraceno con una manga sin boquilla. Añadir las decoraciones de chocolate dejando el praliné visible y añadir flor de sal y granos de Kasha.

Sobre Valrhona

JUNTOS, HAGAMOS BIEN LO QUE ES BUENO

Compañera de los artesanos del sabor desde 1922, pionera 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®, que 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 los cacaos son trazables desde el productor lo que asegura saber de dónde procede el cacao, quién lo ha cosechado y quién lo ha producido en buenas condiciones. Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate que respeta a las personas y al planeta.

www.valrhona.com

Media Contacts:

Maria Ribas

M. maria.ribas@valrhona-selection.com

Enlace para descargar las imágenes:

<https://bit.ly/Hukambi53>