

# Comunità 80%

**Il cioccolato  
dei 100 anni  
di Valrhona**

---

Il frutto di un impegno  
collettivo

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

---



## DA 100 ANNI VALRHONA IMMAGINA IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO

**1922.** Albéric Guironnet apre la Chocolaterie du Vivarais a Tain L'Hermitage. Nel cuore della Valle del Rodano, tosta lui stesso le fave di cacao, che offre ai suoi colleghi: maestri pasticciere e artigiani.

**2022.** Partner di cacao, fornitori, collaboratori, golosi, artigiani e maestri pasticciere di tutto il mondo partecipano con il loro impegno e il loro coinvolgimento, insieme alla Maison Valrhona, a fare del bene con del buono. Tra queste due date sono passati **100 anni**.

100 anni, condivisi con un gruppo di persone impegnate.

Asì per celebrare il suo anniversario, 100 di loro hanno partecipato alla creazione del cioccolato **Komuntu 80%**, l'incarnazione dei 100 d'**impegno** e l'espressione stessa del cioccolato **responsabile**.

Un nuovo cioccolato di copertura, **singolare per molti aspetti**.

# IL FRUTTO DI UN IMPEGNO COLLETTIVO

## Sta tutto nel suo nome.

Come un legame che unisce le 100 persone che vi hanno collaborato: KOMUNTU 80% è la contrazione di **Komunumo**, “comunità” in esperanto, e **Ubuntu**, una parola-concetto africano che significa “Io sono perché noi siamo”.

Nato da un originale processo creativo, Komuntu 80% incarna la forza di uno sforzo collettivo, perché è il risultato del coinvolgimento dell'intera catena del valore di Valrhona. Racconta gli incontri di **donne e uomini** in tutto il mondo.

Dalla scelta della singolarità del suo sapore a quella dell'illustrazione sulla confezione, passando per il nome, **100** personalità impegnate (partner del cacao, fornitori, collaboratori e clienti) hanno partecipato alla creazione di questo cioccolato fondente.

Un cioccolato fuori dal comune, perché frutto di una collaborazione.

**KOMUNTU 80%**  
CREATO CON VOI E PER VOI

Ketut Pantiana Sophie Maignuettl Michael  
Pecchini 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 Dummaire Célin  
Duhamel Dom Luis Manne  
Marie Müller Ja Junji Patricia  
Demess Paul A. Young Olga Campos Flav  
Millet Raul Ramiron Luis Emily Bau  
José Del Valle Hernández Eva Martine  
Diabate Vafing Nora Valson Nancy Lu  
Eduardo Espinoza Tamasiz Catherine Boiss

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

VALRHONA

# UN PROFILO AROMATICO SINGOLARE

## Sta tutto anche nel suo sapore.

Komuntu 80% incarna, da solo, tutta l'esperienza degli esperti di **sourcing di cacao** e il **savoir-faire degli assemblatori Valrhona**.

Frutto di un **complesso assemblaggio di cacao** provenienti da tutto il mondo, questo cioccolato di copertura rappresenta i legami privilegiati che Valrhona intrattiene con i suoi **15 partner produttori di cacao**.

**Autentico savoir-faire** della Maison Valrhona, questo cioccolato singolare è il frutto di un lungo lavoro di assemblaggio di grué di diverse origini. Il suo profilo aromatico equilibrato tra **potenza del cacao** e **armonia di sapori** completa la gamma esistente delle coperture Valrhona.

Risultato: un cioccolato con un'alta percentuale di cacao, l'**80%**, il cui profilo aromatico rivela in bocca una potenza **tannica e amara**, sostenuta da note di **grué tostato**.

Un viaggio sensoriale dai mille scali alla scoperta dei sapori dei suoi Paesi produttori.

Mélanie Morea



MAESTRO PASTICCIERE  
PRESSO  
L'ÉCOLE VALRHONA

« Il carattere di Komuntu sarà apprezzato dagli amanti dei cioccolati intensi sia nelle preparazioni di pasticceria che di cioccolateria. Il suo profilo tannico e di grué tostato si sposa bene anche con frutta secca, frutti rossi, aciduli e dolci. »

# UNA COPERTURA RESPONSABILE

## Sta tutto nelle intenzioni, dopotutto.

Poiché Komuntu 80% è la prova concreta degli impegni di Valrhona per creare una filiera del cacao equa e sostenibile e una gastronomia creativa e responsabile, il **100% dei profitti raccolti grazie a questo cioccolato durante l'anno del nostro centenario viene devoluto ai produttori di cacao**.

La somma finale verrà equamente divisa tra i 15 partner del cacao di Valrhona per lo sviluppo di progetti di sostegno alle comunità: istruzione, salute, diversificazione del reddito... Ogni partner potrà decidere, in collaborazione con Valrhona e in base alle proprie esigenze, il progetto che sarà realizzato al termine di questo anno di raccolta fondi.

i

**Disponibilità: 1° settembre 2022**

### CONFEZIONAMENTO

Sacchetto 3 kg

### COMPOSIZIONE

Cacao 80% min., Grassi 45%, Zucchero\*\* 21%

### INGREDIENTI

Fave di cacao, zucchero, burro di cacao, vaniglia. Latte (prodotto in uno stabilimento che utilizza latte). Può contenere frutta a guscio e soia.

### TMC\*

18 mesi

### CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto tra 16°C e 18°C.

\* termine minimo di conservazione a partire dalla data di produzione \*\* zucchero aggiunto



## UN PACKAGING CHE RISPECCHIA LO SPIRITO UNIVERSALE DI KOMUNTU

Arancione, blu, bianco, giallo... La pittrice e illustratrice franco-malgascia Déborah Desmada apporta il tocco finale a questo nuovo cioccolato. La sua apertura alle culture del mondo illumina la sua palette di colori e alimenta una tecnica in cui **pastelli** e **palette digitale** si combinano per illustrare un mondo capace di liberare l'immaginazione... Il talento per dare vita a Komuntu.

Appassionata di viaggi, ha immaginato un motivo grafico che ondeggia in un'armoniosa sinfonia di colori vivaci tipici dei Paesi d'origine dei cacao Valrhona, simbolo della **diversità** e della gioia che hanno ispirato la creazione di questo cioccolato.



# KAMÉLIA



*Baptiste Girard*

MAESTRO PASTICCIERE FORMATORE  
ÉCOLE VALRHONA

“ La copertura **Komuntu** è la star di questo dessert e gli permette di svelare tutto il suo carattere. La freschezza della menta mette in risalto le note aromatiche e la potenza è perfettamente equilibrata con l'acidità dei frutti di bosco. ”



## RICETTA CALCOLATA PER 24 DESSERT

### GELATO AL LATTE KOMUNTU 80%/MENTA

|         |                          |
|---------|--------------------------|
| 1 190 g | Latte intero UHT         |
| 150 g   | Menta fresca             |
| 11 g    | Panna UHT 35%            |
| 65 g    | Latte in polvere 1% MG   |
| 80 g    | Zucchero semolato        |
| 95 g    | Glucosio in polvere DE33 |
| 75 g    | Zucchero invertito       |
| 7 g     | Stabilizzante combinato  |
| 335 g   | <b>KOMUNTU 80%</b>       |
| 2 008 g | Peso totale              |

Mixare la metà del latte con la menta per 30 secondi. Filtrare ed equilibrare il peso se necessario.  
Versare il latte, la panna e il latte in polvere nello strumento di cottura. A 30°C, aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio in polvere e zucchero invertito).  
A 45°C, incorporare la miscela stabilizzante/emulsionante insieme a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).  
A 60°C, versare una piccola parte del liquido sul cioccolato.  
Mixare per rendere omogenea l'emulsione. Mettere il tutto nello strumento di cottura, quindi pastorizzare a 85°C per 2 minuti. Mixare per rendere il mix omogeneo, quindi raffreddare rapidamente a 4°C.  
Lasciare riposare il mix per almeno 6 ore a 4°C.  
Mixare e mantecare tra -6 e -10°C.

### AMIDO A BASE DI GLUCOSIO

|       |                  |
|-------|------------------|
| 530 g | Latte intero UHT |
| 15 g  | Fecola di patate |
| 40 g  | Glucosio DE60    |
| 595 g | Peso totale      |

Mescolare a freddo una piccola parte del latte con la fecola di patate e mettere da parte.  
Scaldare il resto del latte con il glucosio a 85/90°C.  
Versare una parte del composto di latte e glucosio caldo sul preparato di latte e fecola.  
Mettere il tutto nello strumento di cottura e portare a ebollizione

### GANACHE MONTATA INTENSA KOMUNTU 80%

|         |                          |
|---------|--------------------------|
| 560 g   | Amido a base di glucosio |
| 290 g   | <b>KOMUNTU 80%</b>       |
| 200 g   | Panna UHT 35%            |
| 1 050 g | Peso totale              |

Versare gradualmente l'amido caldo sul cioccolato.  
Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.  
Aggiungere la panna liquida fredda.  
Mixare ancora brevemente.  
Ricoprire con della pellicola a contatto, riporre in frigorifero e lasciare cristallizzare per almeno 12 ore.  
Montare fino a ottenere una texture sufficientemente consistente per essere lavorata con la tasca o con la spatola.

### GLASSA AL CACAO

|         |                               |
|---------|-------------------------------|
| 300 g   | Acqua minerale                |
| 385 g   | Zucchero semolato             |
| 130 g   | Cacao in polvere              |
| 260 g   | Panna UHT 35%                 |
| 21 g    | Gelatina in polvere 220 Bloom |
| 105 g   | Acqua d'idratazione           |
| 1 201 g | Peso totale                   |

Portare a ebollizione l'acqua con lo zucchero e aggiungere il cacao.  
Scaldare la panna e aggiungerla allo sciroppo.  
Portare il tutto a ebollizione e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.  
Lasciar cristallizzare per 12 ore prima dell'utilizzo.

### OPALINE GRUÉ DI CACAO

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 230 g | Zucchero semolato    |
| 230 g | Glucosio DE35/40     |
| 230 g | Fondente             |
| 70 g  | <b>Grué di cacao</b> |
| 760 g | Peso totale          |

Cuocere lo zucchero, il fondente e il glucosio a 165°C.  
Aggiungere il grué di cacao.  
Versare su un foglio di silicone.  
Lasciar raffreddare e macinare fino ad ottenere una polvere.  
Conservare al riparo dall'umidità.

### SUCCO DI COTTURA DEI FRUTTI DI BOSCO

|       |                     |
|-------|---------------------|
| 265 g | Lamponi             |
| 105 g | More                |
| 105 g | Mirtilli freschi    |
| 105 g | Ribes nero          |
| 55 g  | Ribes               |
| 55 g  | Acqua               |
| 50 g  | Zucchero semolato   |
| 10 g  | Menta fresca        |
| 15 g  | Crema di ribes nero |
| 5 g   | Succo di lime       |
| 770 g | Peso totale         |

Disporre tutti gli ingredienti in un sacchetto sottovuoto.  
Cuocere in forno a vapore o in un pentolino d'acqua a 85°C per 45 minuti.  
Scolare a caldo fino al raffreddamento completo.  
Mettere da parte il succo di cottura per preparare il succo di frutti di bosco vinaigré.

#### SUCCO DI FRUTTI DI BOSCO VINAIGRÉ

325 g Succo di cottura dei frutti di bosco  
80 g Aceto di lamponi  
405 g Peso totale

Mescolare i 2 ingredienti.

#### PICKLES DI FRUTTI DI BOSCO

95 g Lamponi  
55 g More  
55 g Mirtilli freschi  
35 g Ribes nero  
20 g Ribes  
260 g Succo di frutti di bosco vinaigré  
520 g Peso totale

Tagliare i frutti a metà.  
Aggiungere i frutti al succo vinaigré e lasciarli macerare per almeno 24 ore.

#### GELATINA AI FRUTTI DI BOSCO

145 g Succo di frutti di bosco vinaigré  
1 g Agar-agar  
2 g Gelatina in polvere 220 Bloom  
10 g Acqua d'idratazione  
158 g Peso totale

Scaldare il succo di frutti vinaigré.  
Aggiungere l'agar-agar e portare a ebollizione.  
Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.  
Versare immediatamente.

#### PASTA SABLÉ P125 E GRUÉ

90 g P125 CŒUR DE GUANAJA  
170 g Burro disidratato 84%  
80 g Uova intere  
310 g Farina 0  
120w g Zucchero a velo  
25 g Farina di mandorle bianche extra fine  
15 g Grué di cacao  
3 g Sale  
810 g Peso totale

Mescolare il cioccolato P125 Coeur de Guanaja fuso a 35°C con il burro ammorbidito.  
Aggiungere gradualmente le uova fredde.  
Versare sopra la farina, lo zucchero a velo, le mandorle in polvere, il grué in polvere e il sale.  
Mescolare brevemente il tutto.  
Stendere immediatamente.

#### CREMOSO ALLA MENTA

160 g Latte intero UHT  
30 g Menta fresca  
135 g Panna UHT 35%  
45 g Zucchero semolato  
2 g Pectina X58  
45 g Uova intere  
1 g Gelatina in polvere 220 Bloom  
5 g Acqua minerale  
25 g Burro disidratato 84%  
448 g Peso totale

Mixare il latte con la menta per 30 secondi.  
Filtrare. Rettificare il peso del latte se necessario.  
Scaldare il latte con la panna, quindi a 40°C aggiungere il composto di zucchero-pectina e portare a ebollizione.  
Aggiungere le uova, la gelatina precedentemente reidratata e mixare aggiungendo il burro.  
Mettere da parte o versare immediatamente.

#### CONFIT DI FRUTTI DI BOSCO

340 g Lamponi Meekeer in purea 100%  
170 g Ribes nero Blackdown e Andorine in purea 100%  
170 g Polpa di more  
35 g Zucchero semolato  
35 g Glucosio in polvere DE33  
9 g Pectina NH  
15 g Succo di lime  
25 g Crema di ribes nero  
799 g Peso totale

Scaldare le puree, a 40°C aggiungere gli zuccheri e la pectina precedentemente mescolati.  
Portare il tutto a ebollizione.  
Aggiungere il succo di lime e la crema di ribes nero.

#### GLASSA PINGUINO KOMUNTU 80% GRUÉ

465 g KOMUNTU 80%  
65 g Olio di vinaccioli  
70 g Grué di cacao  
600 g Peso totale

Far fondere la copertura di cioccolato, quindi aggiungere l'olio e il grué.  
Mettere da parte.

#### PREPARATO DA SPRUZZARE KOMUNTU 80%

90 g Burro di cacao  
210 g KOMUNTU 80%  
300 g Peso totale

Far sciogliere tutti gli ingredienti e spruzzare a una temperatura di 40/45°C.

#### COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO PICKLES

540 g Confit di frutti di bosco  
270 g Pickles di frutti di bosco  
40 g Ribes  
80 g More  
80 g Lamponi  
40 g Ribes nero  
40 g Mirtilli freschi  
1090 g Peso totale

Mixare il confit, aggiungere i frutti pickles sgocciolati e i frutti di bosco tagliati.  
Mettere da parte.

#### MONTAGGIO E FINITURA

Preparare il gelato al latte Komuntu/Menta, la ganache montata, la glassa al cacao e l'opaline grué. Preparare il succo di cottura con il succo recuperato e realizzare il succo di frutti di bosco vinaigré. Preparare i pickles di frutti di bosco. Mantecare il gelato e disporre 30g in degli stampi ad anello (Silikomart SF268). Congelare.  
Preparare la pasta sablé P125 e stenderla a 2 mm, congelare e ritagliare con una fustella di 8,5 cm di diametro, traforando con una fustella di 5,5 cm di diametro. Cuocere a 150°C per 20 minuti.  
Preparare la gelatina ai frutti di bosco e versarla in un quadro di 40 x 30 cm su un tappetino di silicone. Lasciar raffreddare. Con una fustella di 5,5 cm di diametro, ritagliare dei cerchi di gelatina. Mettere da parte in camera fredda coprendo a contatto con un foglio chitarra.  
Preparare il cremoso alla menta e versarne 15g in degli stampi Flexipan ad anello (Silikomart SF269). Congelare.  
Preparare il confit di frutti di bosco, sfornare i cremosi alla menta e immergerli nel confit. Congelare. Raffreddare il resto del confit e metterlo da parte per la composta.  
Sbattere la ganache montata facendo attenzione a mantenere una texture morbida, disporre 20g negli stampi ad anello (Silikomart SF268), disporre l'inserito di cremoso menta/confit e ricoprire con 10g di ganache montata. Lisciare. Congelare.  
Preparare la glassa pinguino Komuntu grué, sfornare gli anelli di gelato e immergerli. Congelare.  
Stendere un po' di copertura Komuntu precristallizzata tra due fogli chitarra e ritagliare degli anelli di 9 cm di diametro traforati con una fustella di 7,5 cm di diametro.  
Stendere un po' di copertura Komuntu su un foglio chitarra usando un pettine fine e con una penna con estremità in gomma unire i tratti tra di loro formando dei petali, modellandoli su uno stampo curvo. Lasciar cristallizzare.  
Cospargere l'opaline grué su un tappetino di silicone leggermente unto su uno stencil a forma di petali. Infornare le opaline per 2 minuti a 180°C. All'uscita dal forno capovolgere il tappetino di silicone su un foglio di carta da forno, quindi arrotolarlo su se stesso in modo da scollare le opaline. Rimetterle in forno a 150°C per qualche secondo per poterle modellare. Conservare in un contenitore ermetico al riparo dall'umidità.  
Sfornare le decorazioni Komuntu a forma di anelli, portarle al freddo negativo. Realizzare il preparato da spruzzare e, utilizzando una pistola, disporre un velo leggero di velluto sulle decorazioni.  
Scaldare la glassa al cacao a 20/22°C, sfornare gli anelli di ganache montata e glassarli, poi adagarli direttamente sui sablé P125. Conservare a 4°C. Preparare la composta di frutti di bosco.

#### MONTAGGIO

Realizzare tre punti di ganache montata sulla parte anteriore e posteriore di un anello di gelato per incollarlo al fondo del piatto. Posizionare 10g di ganache montata sul fondo dell'anello.  
Collocare un sablé con sopra il montaggio congelato.  
Aggiungere 40g di composta di frutti di bosco al centro dell'anello.  
Disporre uno strato sottile di gelatina di frutti di bosco per nascondere il centro.  
Sfornare le decorazioni Komuntu a forma di petali. Disporre tre opaline e tre decorazioni, alternandole e sovrapponendole leggermente.  
Terminare posizionando l'anello di cioccolato sul bordo del montaggio.

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

## 100 ANNI: UN TRAGUARDO PREZIOSO!

100 anni al fianco di un gruppo di persone impegnate.

Produttori, professionisti, amanti del cioccolato:  
questo anniversario è dedicato a voi.

100 anni guidati da una vocazione,  
100 attori del mondo del cioccolato responsabile che  
per l'occasione incarnano questo movimento e,  
insieme, fanno del bene con del buono.

100 anni in più per una filiera equa e sostenibile,  
100 anni in più per una gastronomia creativa e responsabile,  
100 anni in più per agire e realizzare la nostra missione, ispirata,  
100 anni fa... da una semplice fava di cacao.



A proposito di Valrhona:

## VALRHONA: INSIEME, FACCIAMO DEL BENE CON DEL BUONO

Partner degli artigiani del gusto dal 1922, pioniere e punto di riferimento per il mondo del cioccolato, Valrhona oggi si definisce un'azienda la cui missione, "Insieme, facciamo del bene con del buono", esprime la forza del proprio impegno.

Con i suoi collaboratori, maestri pasticciere e produttori di cacao, Valrhona immagina il meglio del cioccolato per creare una filiera del cacao equa e sostenibile, ed ispirare una gastronomia del buono, del bello e del bene.

Costruire rapporti diretti e a lungo termine con i produttori, innovare il mondo del cioccolato e condividere il savoir-faire: questo è ciò che guida Valrhona ogni giorno.

Al fianco dei maestri pasticciere, Valrhona sostiene l'artigianato e li accompagna nella loro ricerca dell'unicità, oltrepassando i limiti della creatività.

Grazie alla sua continua mobilitazione e al suo impegno, Valrhona è orgogliosa di aver ottenuto a gennaio 2020 l'importante certificazione B Corporation®. Questo riconoscimento premia le aziende più impegnate al mondo che investono allo stesso modo nelle performance economiche, sociali e ambientali. Questa distinzione esalta la sua strategia di sviluppo sostenibile "Live Long", basata sulla volontà di costruire in collaborazione un modello con un impatto positivo per produttori, collaboratori, artigiani del gusto e tutti gli appassionati di cioccolato.

Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato responsabile. Il 100% delle nostre fave di cacao è tracciato sin dal produttore. Questo fornisce una garanzia sulla provenienza del cacao, su chi lo ha raccolto e sulle condizioni di produzione. Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato che rispetta le persone e il pianeta.

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

### Contatto stampa:

#### MN COMM

Viviana Pepe

T. 346 6600299

[viviana.pepe@mncomm.it](mailto:viviana.pepe@mncomm.it)

Claudio Colombo

T. 349 0763206

[claudio.colombo@mncomm.it](mailto:claudio.colombo@mncomm.it)

