

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 Maigne 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 Dumaire Céline
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 Espinosa Tamariz Catherine Boisse

100^{ans}
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.

● Disponibilità: 1° settembre 2022



Tavoletta 70 g
4,80 €* IVA INCLUSA



Sacchetto 250 g
12,00 €* IVA INCLUSA

* Prezzo di vendita consigliato

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.





Maxime Hnss

@EMPREINTESUCREE

“ È un cioccolato facile da lavorare ma che richiede un'attenzione particolare per equilibrare la ricetta perché ha un carattere potente e poco zuccherato. Gli amanti del cioccolato fondente saranno deliziati! ”



ENTREMETS

cioccolato e vaniglia

UNA RICETTA REALIZZATA DA MAXIME - @EMPREINTESUCREE

Da preparare due giorni prima:
Namelaka IVOIRE 35% vaniglia

Da preparare il giorno prima:
Streusel al cacao
Biscotto KOMUNTU 80%
Mousse KOMUNTU 80%

Da preparare il giorno stesso:
Flocaggio KOMUNTU 80%

Utensili utilizzati:
Cerchio per entremets di 20 cm (8 cm di altezza)
Cerchio di 18 cm
Rodoide di 6 cm di altezza
Pistola per flocaggio

RICETTA CALCOLATA PER 1 ENTREMETS DA 20 CM PER 8 PERSONE

NAMELAKA IVOIRE 35% VANILLE

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di riposo: 12 ore minimo

90 g Latte intero
1 Baccello di vaniglia
2,7 g Gelatina 220 Bloom
153 g IVOIRE 35%
180 g Panna intera liquida 35% MG fredda

Mettere la gelatina in ammollo per una ventina di minuti in una grossa quantità d'acqua fredda.
Sciogliere il cioccolato IVOIRE 35% a 40/45°C.
Portare il latte a ebollizione con il baccello di vaniglia inciso e raschiato. Poi aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Filtrare.
Versare gradualmente la preparazione sul cioccolato IVOIRE 35% precedentemente fuso, in modo da ottenere una consistenza elastica e lucente. Mixare con un frullatore a immersione.
Unire la panna liquida fredda a questa preparazione. Mixare il tutto per qualche secondo per rendere omogenea l'emulsione.
Versare la Namelaka in un cerchio di 18 cm precedentemente protetto da pellicola. Lasciar cristallizzare per 2 ore in frigorifero poi riporre in congelatore per almeno 12 ore.

STREUSEL AL CACAO

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di cottura: 17 minuti

30 g Burro dolce morbido
30 g Farina di mandorle
30 g Farina 0
30 g Zucchero semolato
12 g Cacao in polvere non zuccherato

Preriscaldare il forno a 170°C.
Utilizzare il cerchio da 18 cm utilizzato per la Namelaka, assicurandosi che sia cristallizzata correttamente, e sformandola per recuperare il cerchio (riponendo la Namelaka nel congelatore).
Mescolare in una terrina il burro morbido, la farina di mandorle, la farina, lo zucchero e il cacao in polvere, fino ad ottenere un impasto friabile.
Disporre il cerchio di 18 cm su una teglia foderata con carta da forno, versare lo streusel e schiacciarlo con il dorso di un cucchiaio.
Cuocere in forno a 170°C per 17 minuti.
Lasciar raffreddare, quindi togliere il cerchio.

BISCOTTO KOMUNTU 80%

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di cottura: 20 minuti

- 1 Uovo
- 15 g Miele d'acacia
- 25 g Zucchero semolato
- 15 g Farina di mandorle
- 1,5 g Lievito chimico
- 24 g Farina 00
- 5 g Cacao in polvere non zuccherato
- 24 g Panna intera 35% MG
- 28 g Burro dolce
- 13 g **KOMUNTU 80%**

Preriscaldare il forno a 160°C.

Sbattere l'uovo, il miele e lo zucchero insieme. Aggiungere la farina di mandorle, il lievito, la farina e il cacao in polvere precedentemente setacciati. Mescolare nuovamente.

Far fondere a fuoco dolce il cioccolato **KOMUNTU 80%**, il burro e la panna in un pentolino. Versare il composto caldo sull'impasto e mescolare.

Adagiare il cerchio di 18 cm su una teglia foderata con carta da forno, versare il biscotto e infornare a 160°C per 20 minuti.

Lasciar raffreddare il biscotto prima di sformarlo

MOUSSE KOMUNTU 80%

Tempo di preparazione: 20 minuti

- 153 g **KOMUNTU 80%**
- 3 g Gelatina 220 Bloom
- 150 g Latte intero
- ½ Baccello di vaniglia
- 300 g Panna intera 35% MG

Mettere la gelatina in ammollo per una ventina di minuti in una grossa quantità d'acqua fredda.

Sciogliere il cioccolato **KOMUNTU 80%** a 45/50°C.

Scaldare il latte con il baccello di vaniglia inciso e raschiato, quindi aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.

Filtrare. Versare gradualmente il composto sul cioccolato **KOMUNTU 80%** fuso, fino a ottenere una consistenza liscia e lucente.

Montare la panna nella planetaria o utilizzando una frusta elettrica.

La panna deve rimanere leggermente morbida.

Il composto di cioccolato dev'essere intorno ai 38/42°C prima di aggiungere la panna. Versare la panna montata e mescolare delicatamente con una spatola.

Procedere al montaggio dell'entremets.

MONTAGGIO

Tempo di preparazione: 10 minuti
Tempo di riposo: 12 ore

Coprire di pellicola un cerchio di 20 cm (su 6 cm di altezza). Versare due terzi della mousse **KOMUNTU 80%**, quindi aggiungere la Namelaka **IVOIRE 35%** alla vaniglia. Aggiungere il resto della mousse, quindi adagiare il biscotto morbido premendo leggermente per far alzare la mousse e renderla liscia. Terminare aggiungendo il disco di streusel al cacao. Conservare nel congelatore per minimo 12 ore.

FLOCCAGGIO (FACOLTATIVO)

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di riposo: 8 ore

- 70 g **KOMUNTU 80%**
- 30 g Burro di cacao

Sciogliere il cioccolato **KOMUNTU 80%** e il burro di cacao a bagnomaria. Versare il composto in un'apposita pistola e utilizzarla per cospargerlo sull'entremets precedentemente sformato e ancora congelato. Lasciar scongelare il dessert in frigorifero per almeno 8 ore.

Il consiglio del maestro pasticcere

Il floccaggio è un elemento estetico opzionale che può essere sostituito, ad esempio, con una glassa a specchio.



100^{ans} d'engagement

100 ANNI: UN TRAGUARDO PREZIOSO!

100 anni al fianco di un gruppo di persone impegnate, produttori, maestri pasticceri, appassionati di cioccolato: questo anniversario è dedicato a voi.

100 anni animati da una vocazione,
100 protagonisti 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 concretizzare la nostra missione, ispirata, 100 anni fa... da una 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 pasticceri 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 pasticceri, 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

Contatto stampa:

MN COMM

Viviana Pepe

T. 346 6600299

viviana.pepe@mncomm.it

Claudio Colombo

T. 349 0763206

claudio.colombo@mncomm.it

