

# Hukambi 53% 0

Valrhona  
dévoile sa  
première  
couverture  
ombrée

---

Osez l'inconnu !



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



# Entre obscurité et lumière : une nouvelle dimension ombrée

Valrhona dévoile sa première couverture ombrée. Libérée des codes établis de la gastronomie, Hukambi 53% est une couverture qui allie la gourmandise du lait à la puissance du cacao du Brésil. Hukambi est la contraction de « Hu » noir et de « Kambi » lait, en tupi guarani, la langue d'un des peuples indigènes de la Mata Atlantica au Brésil, d'où provient le cacao utilisé pour ce nouveau chocolat.

## Osez l'inconnu !

Parfaite association entre la douceur et la puissance, intrigant et fascinant, Hukambi invite à la créativité et à l'audace.

Alliance surprenante entre l'intensité du cacao du Brésil et la douceur addictive du lait, c'est un nouveau territoire d'expression qui s'offre aux chefs avec ce chocolat. Premier né de la nouvelle gamme des couvertures « Ombrées », Hukambi invite les chefs à se libérer des codes traditionnels de la pâtisserie, à explorer leur créativité, à oser de nouvelles sensations inconnues, à entrer dans une nouvelle dimension.



# Un profil aromatique surprenant

**Cette couverture ombrée, subtile alliance de la force et la douceur, révèle une identité tout en nuances.**

Le mariage inattendu des notes cacaotées, amères et légèrement biscuitées d'Hukambi invite à la découverte des mystères de la faune et la flore vivant à l'ombre de la forêt millénaire du Brésil.

## GOURMAND

Le cacao du Brésil associé au lait français et à la vanille de Madagascar confère à ce chocolat une puissance cacaotée qui se mêle à la douceur addictive du lait.

## SURPRENANT

Ce chocolat peu sucré et amer offre de surprenantes notes fruitées et biscuitées, des sensations inconnues.

## CRÉATIF

Hukambi invite à la créativité, il permet de laisser libre court à son imagination grâce à son territoire aromatique unique.



**PROFIL SENSORIEL**



**PROFIL MAJEUR : CACAOITÉ**  
**NOTE MINEURE : CÉRÉALES**  
**NOTE SINGULIÈRE : AMERTUME**

## APPLICATIONS

HUKAMBI 53%	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSE	CRÉMEUX ET GANACHE	GLACES ET SORBETS
TECHNIQUE	○	○	●	○	●	○

● Application optimale ○ Application recommandée

### CONDITIONNEMENT

Sac fèves 3 kg

### COMPOSITION

Cacao 53% min.

Matière Grasse 45%

Sucre\* 33%

### INGRÉDIENTS

Fèves de cacao du Brésil, sucre roux, beurre de cacao, lait entier en poudre (France), vanille de Madagascar.

### DDM\*\*

12 mois

### CONSERVATION

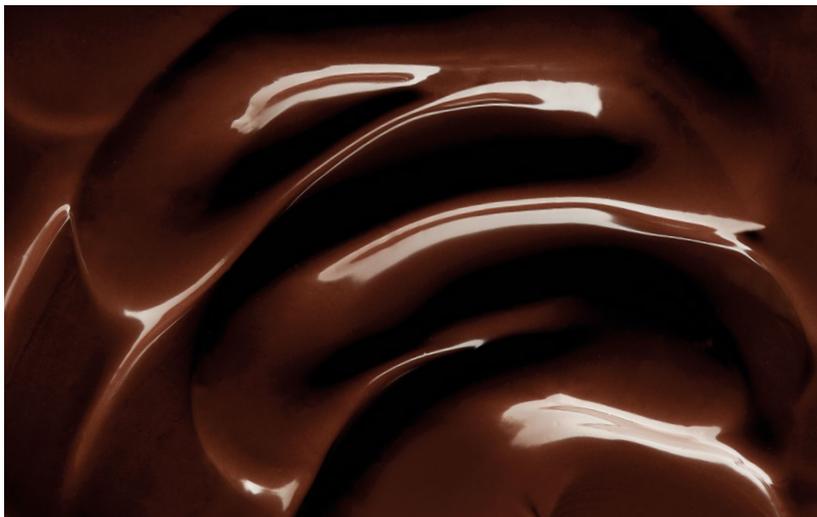
Dans un endroit frais et sec entre 16 °C et 18 °C.

### MISE À DISPOSITION

1<sup>er</sup> janvier 2023.

\* sucre ajouté

\*\* date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication



# Le Brésil, terre de cacao

**Le Brésil est l'un des plus vieux pays producteurs de cacao. Depuis plus de 10 ans, Valrhona travaille avec M. Libânio. Un partenariat animé par une philosophie qui prône l'harmonie entre les hommes, les sols et les plantes, dans un environnement durable.** La société se situe dans l'un des écosystèmes les plus riches au monde : la Mata Atlantica, classée Réserve de Biosphère par l'UNESCO. M. Libânio a mis en place un système agroforestier moderne associant la culture de cacaoyer sous ombrage d'hévéa. Ses plantations sont certifiées Rainforest Alliance.

Le cacao de cette couverture provient intégralement de la ferme Paineiras : 722 hectares dont 72% de la forêt Atlantique (Mata Atlantica) où la faune, la flore et les ressources sont préservées.

C'est avec fierté que Valrhona travaille main dans la main avec ce partenaire de longue date en faveur d'actions sociales et environnementales (co-financement d'un centre de formation, rénovation de logements des employés, achat d'outils de production...).



*Cédric Robin*

SOURCEUR CACAO VALRHONA



“

*L'arrivée au sein des plantations de M. Libânio au coeur de la Mata Atlantica est toujours un magnifique moment.*

*L'esprit de M. Libânio se ressent au travers de son écosystème : le professionnalisme dans la gestion des plantations, le respect de l'humain et par dessus tout le respect de l'environnement.*

”





La Cheffe Pâtissière Tess Evans-Mialet a été invitée par Valrhona à découvrir Hukambi 53% et à dévoiler sa créativité en imaginant ce dessert à l'assiette.



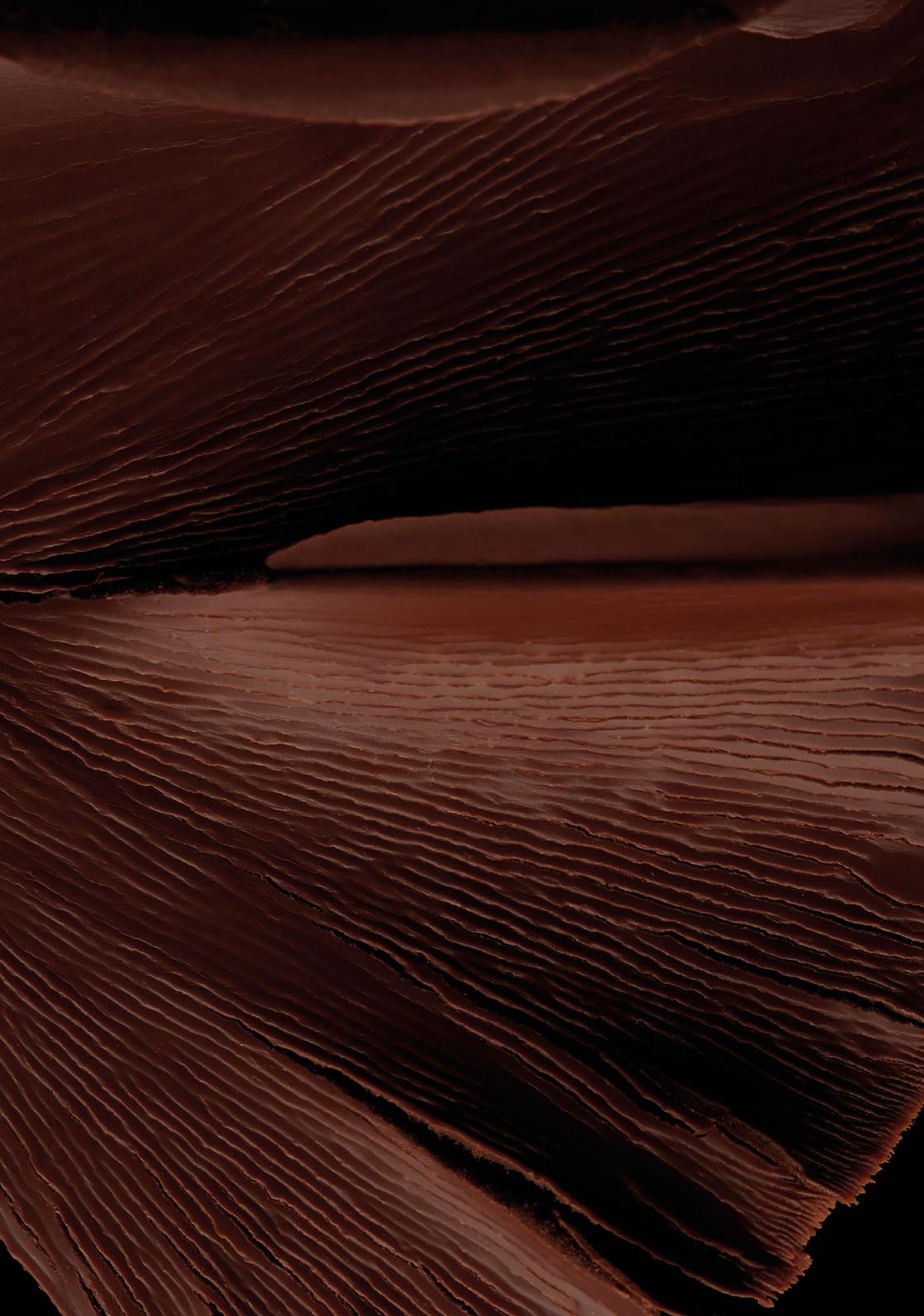
*Tess Evans-Mialet*  
CHEFFE PÂTISSIÈRE D'ALPAGA  
MÉGÈVE

“ C’est assez surprenant, on ne sait pas exactement ce qu’on est en train de déguster. On a à la fois la rondeur et le côté très réconfortant d’un chocolat au lait mais en même temps on a beaucoup de caractère et de puissance comme on pourrait l’avoir sur un chocolat noir. [...] C’est une vraie découverte, ça fait appel à plein de sensations différentes [...] ça donne l’impression qu’on va avoir une nouvelle approche du travail du chocolat. ”



*Oriol Balaguer*  
CHOCOLATIER ET CHEF PÂTISSIER DES PÂTISSERIES,  
CHOCOLATERIES “ORIO BALAGUER”  
BARCELONA, MADRID, LA DUQUESITA

“ Cela me rappelle quand j’étais petit et que je rentrais de l’école, ma maman me donnait une tranche de pain avec un peu d’huile d’olive et un petit morceau de chocolat, des notes lactées et un petit peu amère. [...] C’est un chocolat original et très surprenant, c’est nouveau, un registre qui n’est pas connu, qui ouvre beaucoup de possibilités. ”





# Sakambi



Arthur Cravelle  
CHEF PÂTISSIER FORMATEUR  
VALRHONA

## GANACHE CRÉMEUSE HUKAMBI 53%

150 g Lait entier UHT  
5 g Féculé de pommes de terre  
150 g HUKAMBI 53%  
305 g Poids total

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la féculé de pommes de terre, réserver.  
Chauffer le reste du lait entre 85 °C et 90 °C et verser sur le mélange lait/féculé.  
Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.  
Verser progressivement l'empois chaud sur le chocolat.  
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.  
Couler la ganache en bac puis laisser cristalliser au réfrigérateur 12 heures.

## SABLÉ DIAMANT SARRASIN

400 g Beurre sec 84%  
160 g Sucre glace  
250 g Farine de sarrasin  
250 g Farine T55  
1 g Sel fin  
50 g Œufs entiers  
1111 g Poids total

Sabler le beurre sec avec les poudres tamisées et le sel.  
Ajouter les œufs.  
Une fois homogène, étaler le sablé entre deux feuilles à 3 mm.  
Réserver au réfrigérateur.

## APPAREIL À FLAN HUKAMBI 53%

150 g Sucre semoule  
75 g Amidon de maïs  
750 g Lait entier UHT  
750 g Crème UHT 35%  
450 g HUKAMBI 53%  
2175 g Poids total

Mélanger le sucre avec l'amidon.  
Chauffer le lait avec la crème à 50 °C puis rajouter le mélange sucre/amidon.  
Porter à ébullition.  
Réaliser une émulsion avec la couverture.  
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

## PRALINÉ SARRASIN

120 g Graines de sarrasin  
60 g Amandes brutes entières  
90 g Sucre semoule  
30 g Huile de pépins de raisin  
300 g Poids total

Torréfier les graines de sarrasin et les amandes brutes à 160 °C.  
Réaliser un caramel à sec avec le sucre puis le verser sur les fruits secs torréfiés disposés sur une toile siliconée.  
Une fois refroidi, mixer le tout au RobotCoupe, puis ajouter l'huile de pépins de raisins.  
Le praliné doit avoir une texture ferme, brillante et poachable.  
Réserver.

## MONTAGE ET FINITION

QS Beurre sec 84%  
QS Cassonade  
QS HUKAMBI 53%  
QS Sucre glace anti-humidité  
QS Fleur de sel  
QS Graines de sarrasin  
décortiquées grillées Kasha

Réaliser la ganache crémeuse puis réserver au réfrigérateur.  
Réaliser le sablé diamant sarrasin.  
Beurrer des cercles de 12 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur et les chemiser de cassonade.  
Détailer le sablé diamant puis foncer dans les cercles.  
À l'aide de film alimentaire, filmer et remplir de riz ou de pois l'intérieur du cercle.  
Cuire 15 minutes à 155 °C, retirer le riz ou les pois. Recuire 15 minutes à 155 °C. Laisser refroidir.  
Réaliser l'appareil à flan. Couler dans les fonds de sablé sarrasin, filmer au contact et laisser refroidir au réfrigérateur.  
Cuire 25 min à 165 °C. Décercler et réserver au réfrigérateur.  
Réaliser le praliné sarrasin. Faire les décors chocolat.  
Étaler finement de la couverture Hukambi décrystallisée sur un marbre froid à l'aide d'une palette.  
Avant cristallisation, gratter la couverture vers soi avec le bord d'un emporte-pièce de 3 cm.  
Réserver en chambre à chocolat à 16 °C et 65% d'hygrométrie.  
Saupoudrer les bords du flan de sucre glace décor. Étaler 80 g de ganache crémeuse sur le flan.  
Dresser sur la ganache crémeuse des points de praliné sarrasin à l'aide d'une poche sans douille.  
Ajouter les décors chocolat en laissant le praliné apparent et assaisonner de fleur de sel et de graines de Kasha.

## À propos de Valrhona

### VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

Grâce à sa mobilisation continue autour de cette raison d'être, Valrhona est fière d'avoir obtenu en janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100% de nos fèves de cacao sont tracées depuis nos producteurs ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

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

#### Contacts Presse :

##### AGENCE 14 SEPTEMBRE

Alexandra Grange

T. 06.03.94.62.47

M. [valrhona@14septembre.com](mailto:valrhona@14septembre.com)

Fanette Lambert

T. 06.38.65.39.84

M. [valrhona@14septembre.com](mailto:valrhona@14septembre.com)

#### Lien pour télécharger les visuels :

<https://bit.ly/Hukambi53>

