



Komuntu 80%

Creato con voi e per voi

LA STORIA

Per celebrare insieme i nostri 100 anni, abbiamo creato insieme a voi Komuntu. Fornitori, partner, collaboratori e clienti, vi abbiamo coinvolto in ogni fase della creazione: dalla scelta della singolarità del suo gusto, a quella dell'illustrazione presente sulla confezione: un inno alla diversità dei motivi tipici dei Paesi di origine del cacao. Insieme, noi attori del mondo del cioccolato responsabile, diamo vita a Komuntu, unione di «Komunumo», che significa «comunità» in esperanto, e «Ubuntu», concetto africano basato sulla filosofia del «Io sono perché noi siamo». Komuntu è un cioccolato creato per voi, da voi.

L'ORIGINE

Il gusto di Komuntu è il frutto del coinvolgimento di tutta la filiera. Racconta questi incontri di donne e uomini in tutto il mondo. L'assemblaggio delle sue varietà di cacao rivela così una singolarità aromatica. Komuntu è la prova concreta del nostro impegno per una filiera giusta e sostenibile e per una gastronomia creativa e responsabile: per questo ridistribuiamo ai produttori di cacao tutti gli utili raccolti grazie a questo cioccolato durante l'anno del nostro centenario.



Melanie Morea

**CHEF PASTICCERE
ASSISTENZA TECNICA
ÉCOLE VALRHONA**

“ Il carattere di **Komuntu** saprà farsi apprezzare dagli amanti dei cioccolati intensi, sia nell'applicazione in pasticceria che in cioccolateria. Il suo profilo legnoso e di grué tostato si adatta bene anche a frutta secca, frutti rossi, acidi e dolci. ”

PROFILO SENSORIALE

CARATTERISTICA PRINCIPALE :

AMARO

NOTA MINORE : LEGNOSO

NOTA SINGOLARE : GRUÉ TOSTATO

Come il diario di bordo di un viaggio dai mille scali, Komuntu racconta gusti e incontri del mondo attraverso l'assemblaggio delle sue varietà di cacao, rivelando una potenza tannica e amara sostenuta da note di grué tostato.



CONFEZION

Sacchetto fave 3 kg

Codice : 48579

COMPOSIZIONE

Cacao 80% min.

MG 45%

Zucchero** 21%

INGREDIENTI

Fave di cacao, zucchero, burro di cacao, vaniglia.

TMC*

18 mesi

CONSERVAZIONE

A conservare in un luogo asciutto tra 16 e 18°C.

* Termine minimo di conservazione a contare dalla data di produzione.
** Zucchero aggiunto.

APPLICAZIONI

KOMUNTU 80%

RIVESTIMENTO

MODELLAGGIO

TAVOLETTE

MOUSSE

CREMOSI E
GANACHE

GELATI E
SORBETTI

TECNICA



 Applicazione ottimale  Applicazione raccomandata

ASSOCIAZIONI



ACETO DI FRUTTI
ROSSI O NERI



FRUTTI ROSSI



MANDORLA AMARA



CILIEGIA NERA



BIRRA AMBRATA O
TRIPLA



TÈ CHAÏ



BUTTERSCOTCH

Komana



Arthur Cavalle
CHEF PASTICCERE FORMATORE
ÉCOLE VALRHONA

CARAMELLO ALLA BANANA VEGETALE

10 g Frutto della passione in purea 100%	: Portare a inizio ebollizione le puree di frutta, il sale, la pasta pura di mandorle e il burro di cacao. Realizzare un caramello con acqua, zucchero e glucosio. Cuocere il caramello a 185°C. : Stemperare con il primo composto. : Cuocere a 104°C, mixare e poi versare in un contenitore.
85 g Purea di banana	
1 g Sale fino	
30 g Pasta pura di mandorle crude	
60 g Burro di cacao	
45 g Acqua	
145 g Zucchero semolato	
15 g Glucosio DE35/40	
391 g Peso totale	

PRALINATO IN QUADRO NOCCIOLA-GRUÉ

235 g Pralinato nocciola 66% fruttato	: Mescolare il pralinato alla nocciola con la copertura sciolta. : Aggiungere il grué di cacao, l'Éclat d'or e il fior di sale. : Scaldare il composto a 45°C. Avviare una cristallizzazione a 24/25°C prima di versare nel quadro.
125 g KOMUNTU 80%	
35 g Grué di cacao	
35 g Éclat d'or	
1 g Fior di sale	
401 g Peso totale	

GANACHE MORBIDA KOMUNTU 80%

145 g Panna UHT 35%	: Scaldare la panna con il glucosio e lo sciroppo a 30°B. : Versare il composto caldo sul cioccolato parzialmente sciolto. : Utilizzando una spatola, realizzare un'emulsione per creare una miscela elastica e lucida. Mixare. : A 37°C aggiungere il burro liquido e mixare di nuovo.
65 g Glucosio DE60	
20 g Sciroppo a 30°B	
140 g KOMUNTU 80%	
30 g Burro liquido chiarificato	
400 g Peso totale	

MISCELA DA SPRUZZARE KOMUNTU 80%

150 g Burro di cacao	: Far sciogliere tutti gli ingredienti e spruzzare ad una temperatura di 30/31°C.
350 g KOMUNTU 80%	
500 g Peso totale	

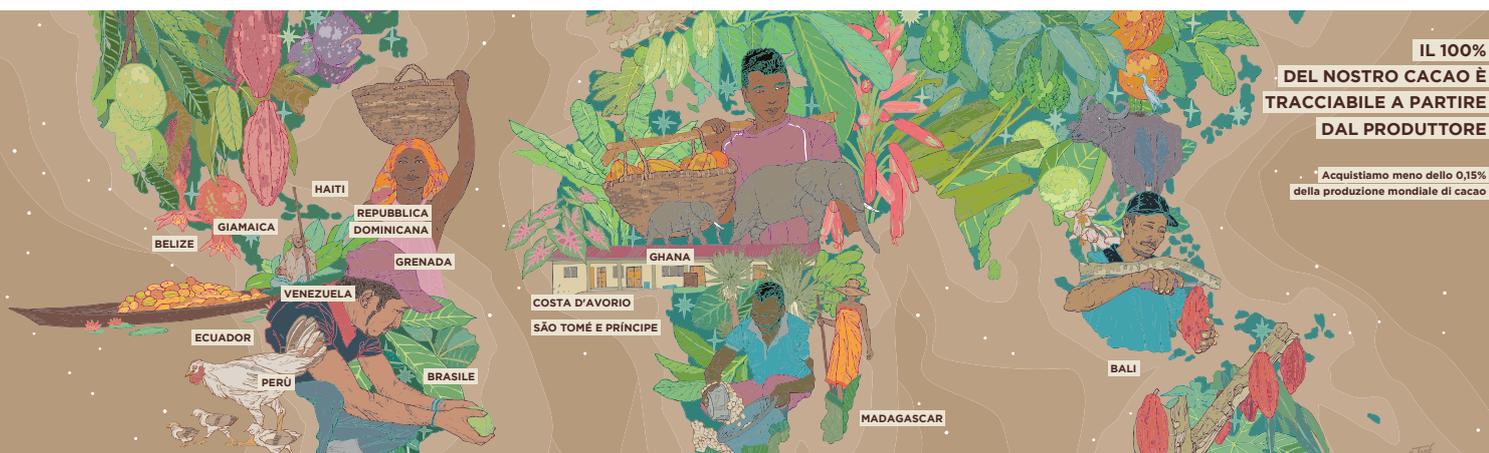
TORRONCINO AL GRUÉ DI CACAO

10 g Acqua minerale	: In un pentolino, scaldare l'acqua, il burro e il glucosio. A 40°C, aggiungere lo zucchero mescolato con la pectina. : Cuocere il tutto a fuoco lento senza mescolare troppo fino ad amalgamare il tutto. Lasciar sobbollire per qualche secondo. : Aggiungere il grué di cacao. Stendere su una teglia rivestita con un foglio di silicone. : Cuocere in forno a 180/190°C per circa 12/15 minuti. Lasciar raffreddare.
125 g Burro disidratato 84%	
50 g Glucosio DE35/40	
150 g Zucchero semolato	
3 g Pectina NH	
175 g Grué di cacao	
513 g Peso totale	

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare il caramello alla banana, lasciar raffreddare in un contenitore.
Preparare e versare in un quadro il pralinato nocciola-gruè tra due righelli di 1 cm. Lasciar cristallizzare a 16°C e 60% di igrometria, poi realizzare dei cubi di 1x1 cm. Mixare il grué di cacao.
Cospargere il fondo degli stampi con polvere di gruè (Silikomart Quadro 01 25x25x15 mm).
Spruzzare con una pistola il preparato Komuntu pre-cristallizzato negli stampi temperati. Rifornire e lasciare cristallizzare.
Modellare i cioccolatini con la copertura Komuntu pre-cristallizzata. Rifornire.
Utilizzando una tasca, versare circa 2 g di caramello alla banana.
Preparare la ganache morbida Komuntu. A 30°C, versare 2 g di ganache sul caramello alla banana. Quindi inserire un cubo di pralinato.
Versare la ganache per coprire il pralinato, avendo cura di lasciare circa 1 mm.
Lasciar cristallizzare. Chiudere con della copertura pre-cristallizzata Komuntu e un foglio di trasferibile.
Lasciar cristallizzare. Realizzare e cuocere il torroncino al gruè di cacao.
Lasciar raffreddare, quindi rompere dei frammenti e incollarli con un cornetto di copertura Komuntu pre-cristallizzata.

Scegliere Valrhona, significa impegnarsi per un cioccolato responsabile



UN CIOCCOLATO IMPEGNATO CHE RISPETTA LE PERSONE E IL PIANETA

Da gennaio 2020, Valrhona è certificata B Corporation® e fa parte di una comunità globale di aziende che rispettano elevati standard sociali e ambientali.

UN CIOCCOLATO IMPEGNATO CHE CONTRIBUISCE A CREARE UNA FILIERA DEL CACAO EQUA E SOSTENIBILE ATTRAVERSO 4 AZIONI CONCRETE:

- La costruzione di **partnership a lungo termine** con i nostri produttori (minimo 3 anni, mediamente 8,5 anni) per consentire ai nostri partner di pianificare investimenti a lungo termine.
- **Prezzi fissi per i produttori**, oltre i prezzi minimi stabiliti dalle organizzazioni governative, per limitare la loro esposizione alla volatilità del mercato e tutelare il loro reddito.
- **Quantità minime** per garantire un flusso di reddito stabile.
- **Progetti di sostegno ambientale e sociale** presso le nostre comunità (istruzione, salute, pratiche agricole sostenibili, ecc.).

ESEMPI DI PROGETTI DI SOSTEGNO ALLE COMUNITÀ

- Poiché l'istruzione è il modo migliore per combattere il lavoro minorile, dal 2014 Valrhona ha finanziato **la costruzione e la ristrutturazione di 14 scuole** in Ghana e Costa d'Avorio. All'inizio dell'anno scolastico 2022, le 65 classi hanno accolto 2.555 alunni.
- Per **migliorare il reddito dei suoi produttori** di cacao, Valrhona promuove l'**agroforestazione**. Abbiamo finanziato un progetto di coltivazione agroecologica del cacao ad Haiti nel 2022. Sono stati rigenerati 12 ettari di appezzamenti da 31 produttori attraverso la coltivazione di nuovi alberi, l'introduzione di colture alimentari e lo sviluppo del compostaggio.

CIFRE CHIAVE

- **16.979** produttori partner
- **Il 100%** delle nostre fave di cacao è tracciato fino ai produttori
- **Il 95%** delle nostre fave di cacao sarà tracciato fino all'appezzamento entro la fine del 2023
- **8,5 anni** è la durata media di una partnership
- **14 Paesi** sono coperti da una partnership a lungo termine
- **Dal 2019 al 2022**, Valrhona ha finanziato **98** progetti a sostegno di una filiera del cacao equa e sostenibile. **98 943** persone hanno beneficiato di questi progetti.

Immergetevi nel cuore delle nostre piantagioni e scoprite tutti i progetti di sostegno portati avanti nelle comunità.



A COSA SERVE LA TRACCIABILITÀ?

Il 100% delle nostre fave di cacao è tracciato fino ad ognuno dei nostri 16.979 produttori. Questo fornisce una garanzia sulla provenienza del cacao, su chi lo ha raccolto e sulle condizioni di produzione. Si tratta di un modo per affinare le nostre azioni sociali e ambientali nei Paesi produttori nel modo più efficace possibile.

Parallelamente, stiamo introducendo la tracciabilità fino agli appezzamenti, utilizzando la geolocalizzazione GPS e la mappatura poligonale. Questa mappatura permette di garantire che il nostro cacao non provenga da aree naturali protette.

Ad oggi, il 70% delle nostre fave di cacao è tracciato e contiamo di arrivare al 100% entro l'inizio del 2025.