



Komuntu 80%

Creado con usted para usted

LA HISTORIA

Para celebrar juntos nuestros 100 años, hemos creado junto a usted Komuntu. Proveedores, socios de cacao, colaboradores y clientes han participado en cada etapa de creación: desde la elección de la singularidad de su sabor, a la de la ilustración presente en el packaging que como un himno a la diversidad entremezcla motivos típicos de los países de origen de los cacao. Todos los agentes del mundo del chocolate responsable encarnamos Komuntu, alianza de «Komunumo», que significa «comunidad» en esperanto, y «Ubuntu», concepto africano que significa «yo soy porque nosotros somos». Komuntu es un chocolate creado por usted y para usted.

EL ORIGEN

El sabor de Komuntu es el fruto de la implicación de todo el sector. Explica estos encuentros entre mujeres y hombres a través de todo el mundo. La mezcla de sus cacao revela así una singularidad aromática. Komuntu es la prueba concreta de nuestro compromiso por un sector justo y sostenible y una gastronomía creativa y responsable. Por ello, redistribuimos a los productores de cacao la totalidad de los beneficios de este chocolate recogidos durante el año de nuestros centenario.



Melanie Morea

**CHEF PASTELERA
ASISTENCIA TÉCNICA
ÉCOLE VALRHONA**

“ El carácter de Komuntu se hará apreciar por los amantes de chocolates intensos tanto en aplicación pastelera como chocolatera. Su perfil amaderado y de grué tostado se alía igual de bien con frutos secos como con frutos rojos, ácidos y dulces. ”

PERFIL SENSORIAL

PERFIL PRINCIPAL: **AMARGO**
NOTA MENOR: **AMADERADA**
NOTA SINGULAR: **GRUÉ TOSTADO**

Igual que un diario de viaje con múltiples escalas, Komuntu cuenta sabores y encuentros por todo el mundo a través de la mezcla de sus cacao, revelando así una potencia amaderada y amarga mantenida por notas de grué tostado.



PRESENTACIÓN

Saco habas 3 kg

Código: 48579

COMPOSICIÓN

Cacao 80% min.

MG 45%

Azúcar** 21%

INGREDIENTES

Habas de cacao, azúcar, manteca de cacao, vainilla.

FCP*

18 meses

CONSERVACIÓN

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

* Fecha de consumo preferente desde de la fecha de fabricación.
** Azúcar añadido.

APLICACIONES

KOMUNTU 80%

BAÑO

MOLDEADO

TABLETA

MOUSSE

CREMOSO Y
GANACHE

HELADOS Y
SORBETES

TÉCNICA



Aplicación óptima



Aplicación recomendada

ASOCIACIONES



VINAGRE DE FRUTOS
ROJOS O NEGROS



FRUTOS ROJOS



ALMENDRA AMARGA



CEREZA NEGRA



CERVEZA TOSTADA O
TRIPLE



TÉ CHAI



BUTTERSCOTCH

Komana



Arthur Cavelle
CHEF PASTELERO FORMADOR
ÉCOLE VALRHONA

CARAMELO DE PLÁTANO VEGANO

10 g Puré de fruta de la pasión 100%	Llevar a ebullición los purés de fruta, la sal, la pasta pura de almendras y la manteca de cacao. Realizar un caramelo con el agua, el azúcar y la glucosa. Preparar el caramelo a 185 °C.
85 g Puré de plátano	Descocer con la primera mezcla.
1 g Sal fina	Cocer a 104 °C, batir y verter en una bandeja.
30 g Pasta pura de almendras crudas	
60 g Manteca de cacao	
45 g Agua	
145 g Azúcar	
15 g Glucosa DE35/40	
391 g Peso total	

PRALINÉ ENMARCADO DE AVELLANA Y GRUÉ

235 g Praliné de avellanas 66% afrutado	Mezclar el praliné de avellanas con la cobertura fundida.
125 g KOMUNTU 80%	Añadir el grué de cacao, el Éclat d'or y la flor de sal.
35 g Grué de cacao	Calentar la masa a 45 °C. Iniciar una cristalización a 24/25 °C antes de enmarcar.
35 g Éclat d'or	
1 g Flor de sal	
401 g Peso total	

GANACHE TIERNA DE KOMUNTU 80%

145 g Nata UHT 35%	Calentar la nata con la glucosa y el sirope a 30°B.
65 g Glucosa DE60	Verter la mezcla caliente sobre el chocolate parcialmente fundido.
20 g Sirope a 30°B	Emulsionar con una lengua pastelera para crear una mezcla elástica y brillante.
140 g KOMUNTU 80%	Batir. A 37 °C añadir la mantequilla líquida y batir de nuevo
30 g Mantequilla líquida clarificada	
400 g Peso total	

PREPARACIÓN KOMUNTU 80% PARA PULVERIZAR

150 g Manteca de cacao	Fundir todos los ingredientes juntos y pulverizar a una temperatura de 30/31 °C.
350 g KOMUNTU 80%	
500 g Peso total	

NOUGATINE DE GRUÉ DE CACAO

10 g Agua mineral	En una cacerola, calentar el agua, la mantequilla y la glucosa. A 40 °C, añadir el azúcar mezclado con la pectina.
125 g Mantequilla seca 84%	Cocerlo todo a fuego lento sin remover demasiado hasta que quede ligado. Dejar hervir unos segundos.
50 g Glucosa DE35/40	Añadir el grué de cacao. Extender en una bandeja con una hoja de silicona.
150 g Azúcar	Hornear a 180/190 °C durante unos 12/15 minutos. Dejar enfriar.
3 g Pectina NH	
175 g Grué de cacao	
513 g Peso total	

MONTAGE ET FINITION

Preparar el caramelo de plátano y dejar enfriar en una bandeja.

Preparar el praliné de avellanas y grué y enmarcar entre reglas de 1 cm. Dejar cristalizar a 16 °C y con un 60% de higrometría. Cortar dados de 1x1 cm. Triturar el grué de cacao.

Esparcir grué en polvo en el fondo de los moldes (Silikomart Quadro 01 25x25x15 mm).

Pulverizar con una pistola la preparación de Komuntu precristalizada en los moldes templados. Limpiar los bordes y dejar cristalizar.

Moldear los bombones con la cobertura Komuntu precristalizada. Limpiar los bordes.

Escudillar con una manga unos 2 g de caramelo de plátano.

Realizar la ganache tierna de Komuntu. A 30 °C, escudillar 2 g de ganache encima del caramelo de plátano. Insertar un dado de praliné.

Cubrir el praliné con ganache dejando un 1 mm.

Dejar cristalizar. Cerrar con cobertura Komuntu precristalizada y una hoja de transfert.

Dejar cristalizar. Preparar y hornear la nougatine de grué de cacao.

Dejar enfriar, romper en trocitos y pegarlos con un cornet de cobertura Komuntu precristalizada.

