VALRHONA

Komuntu 80%

Creado con usted para usted

LA HISTORIA

Para celebrar juntos nuestros 100 años, hemos creado junto a usted Komuntu. Proveedores, socios de cacaos, 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 cacaos. 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 cacaos 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.

Mélanie 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 cacaos, 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

Romana

Arthur Gavelle
CHEF PASTELERO FORMADOR
ÉCOLE VALRHONA

CARAMELO DE PLÁTANO VEGANO

10 g	Puré de fruta de la pasión 100%
85 g	Puré de plátano
1 g	Sal fina
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

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.
Descocer con la primera mezcla.
Cocer a 104 °C, batir y verter en una bandeja.

PRALINÉ ENMARCADO DE AVELLANA Y GRUÉ

235 g	Praliné de avellanas 66% afrutado
125 g	KOMUNTU 80%
35 g	Grué de cacao
35 g	Éclat d'or
1 g	Flor de sal
401 g	Peso total

Mezclar el praliné de avellanas con la cobertura fundida.
Añadir el grué de cacao, el Éclat d'or y la flor de sal.
Calentar la masa a 45 °C. Iniciar una cristalización a 24/25 °C antes de enmarcar.

GANACHE TIERNA DE KOMUNTU 80%

145 g	Nata UHT 35%
65 g	Glucosa DE60
20 g	Sirope a 30°B
140 g	KOMUNTU 80%
30 g	Mantequilla líquida clarificada
400 g	Peso total

Calentar la nata con la glucosa y el sirope a 30°B.
Verter la mezcla caliente sobre el chocolate parcialmente fundido.
Emulsionar con una lengua pastelera para crear una mezcla elástica y brillante.
Batir. A 37 °C añadir la mantequilla líquida y batir de nuevo

PREPARACIÓN KOMUNTU 80% PARA PULVERIZAR

150 g	Manteca de cacao
350 g	KOMUNTU 80%
500 g	Peso total

Fundir todos los ingredientes juntos y pulverizar a una temperatura de 30/31 °C.

NOUGATINE DE GRUÉ DE CACAO

10 g	Agua mineral
125 g	Mantequilla seca 84%
50 g	Glucosa DE35/40
150 g	Azúcar
3 g	Pectina NH
175 g	Grué de cacao
513 g	Peso total

En una cacerola, calentar el agua, la mantequilla y la glucosa. A 40 °C, añadir el azúcar mezclado con la pectina.
Cocerlo todo a fuego lento sin remover demasiado hasta que quede ligado. Dejar hervir unos segundos.
Añadir el grué de cacao. Extender en una bandeja con una hoja de silicona.
Hornear a 180/190 °C durante unos 12/15 minutos. Dejar enfriar.

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.

VALRHONA : Komuntu 80% (48579), Éclat d'or (8029), Manteca de cacao (160), Grué de cacao (3285), Praliné de avellanas 66% afrutado (7531), Mantequilla líquida clarificada (5009)

Elegir Valrhona, significa *comprometerse* con un chocolats *responsable*

UN CHOCOLATE COMPROMETIDO QUE RESPETA A LAS PERSONAS Y AL PLANETA

Valrhona posee el certificado B Corporation® desde enero de 2020 y forma parte así de una comunidad de empresas que respetan normas sociales y medioambientales elevadas..

UN CHOCOLATE COMPROMETIDO QUE PARTICIPA EN LA CREACIÓN DE UN SECTOR DEL CACAO JUSTO Y SOSTENIBLE A TRAVÉS DE 4 ACCIONES CONCRETAS:

- La construcción de colaboraciones a largo plazo con nuestros productores (3 años como mínimo, 8,5 años de media) para permitir a nuestros colaboradores planificar las inversiones a largo plazo.
- Precios fijos para los productores, más allá de los precios mínimos fijados por las organizaciones gubernamentales permitiendo así limitar su exposición a la volatilidad del mercado y asegurar sus ingresos.
- Cantidades mínimas para garantizar un flujo de ingresos estables.
- Proyectos de apoyo medioambientales y sociales para nuestras comunidades (educación, sanidad, prácticas agrícolas sostenibles...).

EJEMPLOS DE PROYECTOS DE APOYO A LAS COMUNIDADES

- Porque la educación es el mejor medio para luchar contra el trabajo infantil, Valrhona financia desde 2014 la construcción y la renovación de 14 escuelas en Ghana y en Costa de Marfil. En el inicio de clases de 2022, las 65 clases han acogido a 2555 alumnos.
- Para mejorar los ingresos de sus productores de cacao, Valrhona promueve la agroforestería. En Haití, hemos financiado un proyecto de Cacaocultivo agroecológico en 2022. 12 ha de parcelas han sido regeneradas por 31 productores en 2022 a través de la plantación de nuevos árboles, la introducción de cultivos alimentarios y el desarrollo del compostaje.

DATOS CLAVE

- **16 979** productores colaboradores
- **El 100%** de nuestras habas de cacao está trazado desde nuestros productores
- **El 95%** de nuestras habas de cacao estará trazado hasta la parcela de aquí a finales de 2023
- **8,5 años** en la duración media de una colaboración
- Colaboración a largo plazo con **14 países**
- **De 2019 a 2022,** Valrhona ha financiado **98** proyectos para un sector justo y sostenible. Estos proyectos han beneficiado a **98 943** personas.

Sumérjase en el corazón de *nuestras plantaciones* y descubra todos los *proyectos* llevados a cabo en las *comunidades*.

VALRHONA

¿LA TRAZABILLIDAD, DE QUÉ SIRVE?

El 100 % de nuestras habas de cacao está trazado desde nuestros 16 979 productores lo que nos permite saber de dónde viene el cacao, quién lo ha cosechado y verificar si se ha producido en buenas condiciones. Esto es un medio para dirigir mejor nuestras acciones sociales y medioambientales en nuestros países productores.

En paralelo, extendemos la trazabilidad a la parcela con ayuda de la localización GPS y de la cartografía poligonal. Esta cartografía permite garantizar que nuestro cacao no procede de áreas naturales protegidas.

Hoy en día, el 70 % de nuestras habas de cacao está trazado hasta la parcela y proyectamos que el 100 % de nuestras habas esté trazado hasta la parcela para principios de 2025.