

Kommtu 80%

El chocolate
de los 100 años
de Valrhona

El fruto de un colectivo de
gente comprometida



DESDE HACE 100 AÑOS, VALRHONA IMAGINA LO MEJOR DEL CHOCOLATE

1922. Albéric Guironnet abre la Chocolatería del Vivarais en Tain l'Hermitage. En el corazón del valle del Ródano, tuesta él mismo sus habas que reserva para sus colegas: los chefs y artesanos.

2022. Socios de cacao, proveedores, colaboradores, gourmets, artesanos y chefs del mundo entero, todos participan con su compromiso y su implicación, junto a Valrhona, en hacer bien lo que es bueno. Entre estas dos fechas hay **100 años**.

100 años compartidos con este colectivo de gente comprometida.

Para celebrar su aniversario, 100 de estas personas han participado en la creación del chocolate **Komuntu 80%**, representación de 100 **compromisos** y la expresión misma del chocolate **responsable**.

Un nuevo chocolate de cobertura, **singular por muchos aspectos**.

EL FRUTO DE UN COLECTIVO DE GENTE COMPROMETIDA

Todo está en su nombre.

Como un vínculo que uniría estas 100 personalidades: Komuntu 80% es la contracción de «Komunumo», que significa «comunidad» en esperanto, y de «Ubuntu», una palabra-concepto africano que significa «yo soy porque nosotros somos».

Nacido de un proceso de creación original, Komuntu 80% representa la fuerza del colectivo ya que es el fruto de la implicación de toda la cadena de valor de Valrhona. Explica estos encuentros de mujeres y hombres a través del mundo.

Desde la elección de la singularidad de su sabor a la de la ilustración presente en su packaging pasando por su nombre, 100 personalidades comprometidas (socios del cacao, proveedores, colaboradores y clientes) han participado en la creación de este chocolate negro.

Un chocolate fuera de lo común, porque es el fruto de una colaboración.

KOMUNTU 80%

CREADO CON USTED PARA USTED

Ketut Pantiana Sophie Maignettl Michael
Pecchiuti 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 Célin
Duhamel Dom Luis Manne
Marie Müller Jaja Junji Patric
Demess Paul A. Young Olga Campos Flam
Millet Raul Ramiron Luis Emily Bar
José Del Valle Hernández Eva Martine
Diabate Vafing Nora Valson Nancy Lu
Eduardo Espinoza Tamariz Catherine Boisse

100^{ans}
d'engagement

VALRHONA

UN PERFIL AROMÁTICO SINGULAR

Todo está en su sabor, también.

Komuntu 80% representa, él solo, toda la maestría de los expertos en cacao y el saber hacer de mezclador de Valrhona.

Procedente de una mezcla compleja de cacaos procedentes de todo el mundo, este chocolate de cobertura es la representación de los vínculos privilegiados que Valrhona mantiene con sus 15 socios productores de cacao.

Auténtico saber hacer propio de Valrhona, este chocolate singular es el fruto de un largo trabajo de mezcla de grúes de diferentes orígenes. Su perfil aromático equilibrado entre la potencia del cacao y la armonía de sabores, perfecciona la gama existente de las coberturas Valrhona.

Resultado: un chocolate con un fuerte porcentaje de cacao, 80% cuyo perfil aromático revela en boca una potencia amaderada y amarga, mantenida por notas de grué tostado.

Un viaje sensorial con múltiples escalas al encuentro de sabores de sus países productores.

Mélanie Morea



CHEF PASTELERA
DE LA
ECOLE VALRHONA

« El carácter de Komuntu será apreciado por los amantes de los chocolates intensos, tanto en aplicaciones pasteleras como chocolateras. Su perfil amaderado y de grué tostado van igual de bien con frutos secos que con frutos rojos, ácidos y dulces. »

UNA COBERTURA RESPONSABLE

Finalmente, todo está en la intención.

Porque Komuntu 80% es la prueba concreta de los compromisos de Valrhona para crear un sector del cacao justo y sostenible y una gastronomía creativa y responsable, el 100% de los beneficios de este chocolate recaudados durante el año del centenario serán destinados a nuestros socios productores de cacao.

La suma final recaudada se dividirá equitativamente entre los 15 socios del cacao de Valrhona para el desarrollo de proyectos de acompañamiento de las comunidades: educación, salud, diversificación de ingresos... Cada socio podrá decidir, en colaboración con Valrhona y según sus propias necesidades, el proyecto que se pondrá en marcha al final de este año de recaudación.

● ACTU: 1º septiembre 2022



Tableta 70 g
4,80 €* TTC



Bolsita 250 g
12,00 €* TTC

* PVP

UN PACKAGING QUE REFLEJA EL ESPÍRITU UNIVERSAL DE KOMUNTU

Naranja, azul, blanco, amarillo... La artista pintora e ilustradora franco-malgache Déborah Desmada aporta el toque final a este nuevo chocolate. Su apertura a las culturas del mundo ilumina su paleta de colores y alimenta una técnica en la que **pastel** y **paleta digital** se combinan para ilustrar un universo apto para liberar la imaginación. El talento ideal para dar vida a Komuntu.

Esta apasionada de los viajes cre un motivo **gráfico** que ondula en una armoniosa sinfonía de **colores vivos** típicos de los países de origen de los cacaos Valrhona, símbolo de la **diversidad** y de la **alegría** que han inspirado la creación de este chocolate.





Maxime Hnss

@EMPREINTESUCREE

“ Es un chocolate fácil de trabajar, pero que necesita una atención especial para equilibrar la receta, ya que es potente y poco dulce. ¡Los enamorados del chocolate negro quedarán conquistados! ”



TARTA

de chocolate y vainilla

RECETA REALIZADA POR MAXIME - @EMPREINTESUCREE

Para hacer la vispera:

Namelaka IVOIRE 35 %
vainilla

Para hacer la vispera:

Streusel de cacao
Bizcocho KOMUNTU80 %
Mousse KOMUNTU 80 %

Para hacer el mismo día:

Pulverizado
KOMUNTU 80 %

Utensilios necesarios:

Aro para tarta de 20 cm
(6 cm de alto)
Aro de 18 cm
Rhodoid 6 cm de alto
Pistola de pintura para
el pulverizado

RECETA CALCULADA PARA 1 TARTA DE 20 CM (1 TARTA – 8 PERSONAS)

NAMELAKA IVOIRE 35 % VAINILLA

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de reposo: 12 horas mínimo

90 g Leche entera
1 Vaina de vainilla
2,7 g Gelatina 220 Bloom
153 g IVOIRE 35 %
180 g Nata entera líquida 35 % MG fría

Hidratar la gelatina en una cantidad grande de agua fría durante unos veinte minutos.

Fundir el chocolate IVOIRE 35 % a 40/45 °C.

Llevar la leche a ebullición con la vaina de vainilla rajada y raspada y añadir la gelatina escurrida.
Colar.

Verter la preparación poco a poco sobre el chocolate IVOIRE 35 % fundido, para obtener una textura elástica y brillante.
Batir con una batidora de brazo.

Añadir a esta preparación la nata líquida fría. Batir unos segundos la preparación para perfeccionar la emulsión.

Verter el Namelaka en un aro de 18 cm forrado con film.

Dejar cristalizar durante 2 horas en la nevera y reservar en el congelador durante 12 horas como mínimo.

STREUSEL DE CACAO

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 17 minutos

30 g Mantequilla sin sal pomada
30 g Harina de almendras
30 g Harina T55
30 g Azúcar
12 g Cacao en polvo sin azúcar

Precalentar el horno a 170 °C.

Utilizar el aro de 18 cm utilizado para el Namelaka, asegurándose de que haya cogido cuerpo. Desmoldarlo para recuperar el aro (reservando de nuevo el interior de Namelaka en el congelador).

Mezclar la mantequilla blanda, la almendra en polvo, la harina, el azúcar y el cacao en polvo en un bol hasta obtener una masa desmenuzable.

Colocar el aro de 18 cm sobre una placa cubierta con papel de cocción, verter el streusel y prensar con el dorso de una cuchara.
Hornear durante 17 minutos a 170 °C.

Dejar enfriar y retirar el aro.

BIZCOCHO KOMUNTU 80 %

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos

- 1 Huevo
- 15 g Miel de acacia
- 25 g Azúcar
- 15 g Harina de almendras
- 1,5 g Levadura química
- 24 g Harina T55
- 5 g Cacao en polvo sin azúcar
- 24 g Nata entera 35 % MG
- 28 g Mantequilla sin sal
- 13 g **KOMUNTU 80 %**

Precalentar el horno a 160 °C.
Batir con las varillas el huevo, la miel y el azúcar.
Añadir la almendra en polvo, la levadura química, la harina y el cacao en polvo tamizados. Mezclar de nuevo.
Fundir a fuego lento el chocolate **KOMUNTU 80 %**, la mantequilla y la nata en una pequeña cacerola.
Verter la mezcla caliente sobre la masa y mezclar.
Colocar el aro de 18 cm sobre una placa cubierta con papel de cocción, verter el bizcocho y hornear a 160 °C durante 20 minutos.
Dejar enfriar el bizcocho antes de desmoldarlo.

MOUSSE KOMUNTU 80 %

Tiempo de preparación: 20 minutos

- 153 g **KOMUNTU 80 %**
- 3 g Gelatina 220 Bloom
- 150 g Leche entera
- ½ Vaina de vainilla
- 300 g Nata entera 35 % MG

Hidratar la gelatina en una cantidad grande de agua fría durante unos veinte minutos.
Fundir el chocolate **KOMUNTU 80 %** a 45/50 °C.
Calentar la leche con la vaina de vainilla rajada y raspada y añadir la gelatina escurrida. Colar.
Verter la preparación poco a poco sobre el chocolate **KOMUNTU 80 %** fundido, para obtener una textura elástica y brillante.
Montar la nata con un robot pastelero o unas varillas eléctricas. La nata debe quedar ligeramente elástica.
Comprobar que la mezcla de chocolate esté en torno a 38/42 °C antes de añadir la nata. Verter la nata montada y mezclar delicadamente con una lengua pastelera.
Realizar inmediatamente el montaje de la tarta.

MONTAJE

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de reposo: 12 horas

Forrar con film un aro de 20 cm (por 6 cm de alto). Verter los dos tercios de la mousse **KOMUNTU 80 %** y añadir el Namelaka **IVOIRE 35 %** vainilla. Añadir el resto de mousse, poner el bizcocho tierno, apretando ligeramente para que suba la mousse y alisar. Terminar añadiendo el disco de streusel cacao. Reservar en el congelador durante al menos 12 horas.

GLUCOSA (OPCIONAL)

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de reposo: 8 horas

- 70 g **KOMUNTU 80 %**
- 30 g Mantequilla de cacao

Fundir el chocolate **KOMUNTU 80 %** y la mantequilla de cacao al baño María. Verter la mezcla en una pistola prevista para ello y pulverizar la tarta desmoldada y aún congelada. Dejar descongelar en la nevera durante 8 horas como mínimo.

Consejos del chef

El pulverizado es un elemento estético opcional, se puede sustituir por un glaseado espejo, por ejemplo.



100^{ans} d'engagement

100 AÑOS: ¡ES UNA MARAVILLOSA CELEBRACIÓN!

100 años compartidos con un colectivo de personas comprometidas, productores, chefs, apasionados del chocolate, este aniversario es su momento.

100 años movidos por una vocación,
100 agentes del mundo del chocolate responsable que para la ocasión, representan este movimiento, y juntos hacen bien lo que es bueno.

Por 100 años más de un sector justo y sostenible,
Por 100 años más de una gastronomía creativa y responsable,
por 100 años más actuando y cumpliendo nuestra misión,
inspirada hace 100 años... por un haba.



Sobre Valrhona:

JUNTOS, HAGAMOS BIEN LO QUE ES BUENO

Compañero de los artesanos del sabor desde 1922, pionero y referente en el mundo del chocolate, Valrhona se define hoy en día como una empresa cuya misión («Juntos, hagamos bien lo que es bueno») expresa la fuerza de su compromiso.

Con sus colaboradores, los chefs y los productores de cacao, Valrhona imagina lo mejor del chocolate para crear un sector del cacao justo y sostenible e inspirar una gastronomía de lo bueno, lo bello y lo beneficioso.

Construir relaciones directas y a largo plazo con los productores, investigar la próxima innovación de chocolate y compartir conocimientos: estas son las razones que motivan a Valrhona en su día a día.

Siempre junto a los chefs, Valrhona apoya a los artesanos y los acompaña en la búsqueda de la singularidad superando sin cesar los límites de la creatividad.

Gracias a su continua movilización en torno a esta razón de ser, Valrhona está orgullosa de haber obtenido en enero de 2020 la exigente certificación B Corporation®. Este certificado recompensa las empresas más comprometidas del mundo que ponen al mismo nivel sus resultados económicos, sociales y medioambientales. Esta distinción valoriza la estrategia de desarrollo sostenible Live Long, marcada por la voluntad de construir conjuntamente un modelo de impacto positivo para los productores, los colaboradores, los artesanos del sabor y todos los apasionados del chocolate.

Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate responsable. El 100 % de nuestras habas de cacao son trazables desde el productor lo que asegura saber de dónde viene el cacao, quién lo ha cultivado y que ha sido producido en buenas condiciones. Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate que respeta a las personas y al planeta.

www.valrhona.com

Departamento de prensa:

María Ribas

maria.ribas@valrhona-selection.com

