Komuntu 80%

Le chocolat des 100 ans de Valrhona

Le fruit d'un collectif d'engagés

VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

DEPUIS 100 ANS, VALRHONA IMAGINE LE MEILLEUR DU CHOCOLAT

1922. Albéric Guironnet ouvre la Chocolaterie du Vivarais à Tain L'Hermitage. Au cœur de la vallée du Rhône, il torréfie lui-même ses fèves qu'il réserve à ses pairs : les chefs et artisans.

2022. Partenaires cacao, fournisseurs, collaborateurs, gourmets, artisans et chefs du monde entier, tous participent par leur engagement et leur implication, aux côtés de la Maison Valrhona, à faire du bien avec du bon. Entre ces deux dates, **100 ans.**

100 ans partagés avec ce collectif d'engagés.

Alors pour célébrer son anniversaire, 100 d'entre eux ont participé à la création du chocolat **Komuntu 80%,** incarnation de 100 ans d'**engagement** et l'expression même du chocolat **responsable.**

Un nouveau chocolat de couverture, **singulier par bien des aspects.**

LE FRUIT D'UN COLLECTIF D'ENGAGÉS

Tout est dans son nom.

Comme un lien qui unirait ces 100 personnalités : **Komuntu 80%** est la contraction de "**Komunumo**" qui signifie "communauté" en espéranto, et de "**Ubuntu**", un mot-concept africain qui signifie "Je suis parce que nous sommes".

Né d'un processus de **création original**, Komuntu 80% incarne la force du **collectif** car il est le fruit de l'implication de toute la chaîne de valeur de Valrhona. Il conte ces rencontres de **femmes** et d'**hommes** à travers le monde.

Du choix de la singularité de son goût, à celui de l'illustration présente sur son pack en passant par son nom, **100 personnalités engagées** (partenaires cacao, fournisseurs, collaborateurs et clients) ont participé à la création de ce chocolat noir.

Un chocolat **hors du commun**, parce que fruit d'une collaboration.

UN PROFIL AROMATIQUE SINGULIER

Tout est dans son goût, aussi.

Komuntu 80% incarne à lui seul toute l'expertise des **sourceurs cacao** et **le savoir-faire assembleur** de Valrhona.

Issu d'un **assemblage complexe de cacaos** sourcés aux quatre coins du monde, ce chocolat de couverture est la représentation des liens privilégiés que Valrhona entretient avec ses **15 partenaires producteurs de cacao.**

Véritable savoir-faire propre à la Maison Valrhona, ce chocolat singulier est le fruit d'un long travail d'assemblage de grués de différentes origines. Son profil aromatique équilibré entre **puissance cacaotée** et **harmonie de saveurs,** vient parfaire la gamme existante des couvertures Valrhona.

Résultat : un chocolat à fort pourcentage de cacao, 80%, dont le profil aromatique révèle en bouche une puissance **boisée** et **amère,** soutenue par des notes de **grué grillé.** Un voyage sensoriel aux multiples escales à la rencontre des saveurs de ses pays producteurs.

Mélanie Morea

CHEFFE PÂTISSIÈRE SUPPORT TECHNIQUE
ÉCOLE VALRHONA

« Le caractère de Komuntu saura se faire apprécier par les amateurs de chocolats intenses tant en applications pâtissières que chocolatières. Son profil boisé et de grué torréfié s'accommode aussi bien avec des fruits secs que des fruits rouges, acides et sucrés. »

UNE COUVERTURE RESPONSABLE

Tout est dans l'intention, enfin.

Parce que Komuntu 80% est la preuve concrète des engagements de Valrhona pour créer une filière cacao juste et durable, et une gastronomie créative et responsable, **100% des bénéfices de ce chocolat collectés durant l'année des 100 ans seront reversés à nos partenaires producteurs de cacao.**

La somme finale récoltée sera divisée **équitablement** entre les 15 partenaires cacao de Valrhona pour le développement de **projets d'accompagnement** des communautés : éducation, santé, diversification des revenus… Chaque partenaire pourra décider, en collaboration avec Valrhona et selon ses propres besoins, le projet qui sera mis en place à l'issue de cette année de collecte.

Disponible dès le 1er septembre 2022 en épiceries fines

Tablette 70 g
4,80 €*

Sachet de 250 g
12,00 €*

* Prix de vente conseillé

UN PACKAGING QUI REFLÈTE L'ESPRIT UNIVERSEL DE KOMUNTU

Orange, bleu, blanc, jaune… L'artiste peintre et illustratrice franco-malgache Déborah Desmada apporte la touche finale à ce nouveau chocolat. Son ouverture aux cultures du monde illumine sa palette colorielle et alimente une technique où, **pastel gras** et **palette digitale** se combinent, pour illustrer un univers apte à libérer l'imagination… Le talent idéal pour donner vie à Komuntu.

Cette passionnée de voyage imagine un motif **graphique** qui ondule dans une harmonieuse symphonie de **couleurs vives** typiques des pays d'origine des cacaos Valrhona, symbole de la **diversité** et de la **joie** qui ont inspiré la création de ce chocolat.

Maxime Hnss

@EMPREINTESUCREE

“C’est un chocolat facile à travailler mais qui demande une attention particulière pour équilibrer la recette car il est puissant et peu sucré. Les amoureux du chocolat noir devraient être conquis !”

ENTREMETS

chocolat vanille

UNE RECETTE RÉALISÉE PAR MAXIME - @EMPREINTESUCREE

À faire l'avant veille :	**À faire la veille :**	**À faire le jour même :**	**Ustensiles à prévoir :**
Namelaka IVOIRE 35% vanille	Streusel cacao Biscuit KOMUNTU 80% Mousse KOMUNTU 80%	Flocage KOMUNTU 80%	Cercle à entremets de 20 cm (6 cm de haut) Cercle de 18 cm Rhodoïd 6 cm de haut Pistolet à peinture pour le flocage

RECETTE CALCULÉE POUR 1 ENTREMETS DE 20 CM - 8 PERSONNES

NAMELAKA IVOIRE 35% VANILLE

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de repos : 12 heures minimum

90 g	Lait entier
1	Gousse de vanille
2,7 g	Gélatine 220 blooms
153 g	**IVOIRE 35%**
180 g	Crème liquide entière 35% MG froide

Faire tremper une vingtaine de minutes la gélatine dans une importante quantité d’eau froide.
Faire fondre le chocolat **IVOIRE 35%** à 40/45°C.
Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue et grattée puis ajouter la gélatine préalablement essorée.
Chinoiser le tout.
Verser petit à petit le mélange sur le chocolat **IVOIRE 35%** fondu, de façon à obtenir une texture élastique et brillante.
Mixer à l’aide d’un mixeur plongeant.
Ajouter à cette préparation la crème liquide froide. Mixer quelques secondes la préparation afin de parfaire l’émulsion.
Verser le Namelaka dans un cercle de 18 cm préalablement filmé. Laisser cristalliser 2 heures au réfrigérateur puis réserver au congélateur pendant 12 heures minimum.

STREUSEL CACAO

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 17 minutes

30 g	Beurre doux mou
30 g	Poudre d’amande
30 g	Farine T55
30 g	Sucre semoule
12 g	Poudre de cacao non sucré

Préchauffer le four à 170°C.
Utiliser le cercle de 18 cm utilisé pour le Namelaka, en s’assurant qu’il soit bien pris. Le démouler pour récupérer le cercle (tout en réservant de nouveau l’insert Namelaka au congélateur).
Mélanger le beurre mou, la poudre d’amande, la farine, le sucre et le cacao en poudre dans un bol, jusqu’à l’obtention une pâte friable.
Déposer le cercle de 18 cm sur une plaque recouverte de papier cuisson, verser le streusel puis le tasser avec le dos d’une cuillère.
Enfourner pendant 17 minutes à 170°C.
Laisser refroidir puis retirer le cercle.

BISCUIT KOMUNTU 80%

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

1	Œuf
15 g	Miel d'acacia
25 g	Sucre semoule
15 g	Poudre d'amande
1,5 g	Levure chimique
24 g	Farine type 45
5 g	Poudre de cacao non sucré
24 g	Crème entière 35% MG
28 g	Beurre doux
13 g	**KOMUNTU 80%**

Préchauffer le four à 160°C.
Fouetter l'œuf, le miel et le sucre ensemble. Ajouter la poudre d'amande, la levure chimique, la farine et le cacao en poudre préalablement tamisés. Mélanger à nouveau.
Faire fondre à feu doux le chocolat **KOMUNTU 80%**, le beurre et la crème dans une petite casserole. Verser le mélange chaud sur la pâte et mélanger.
Placer le cercle de 18 cm sur une plaque recouverte de papier cuisson, couler le biscuit puis enfourner à 160°C pendant 20 minutes.
Laisser refroidir le biscuit avant de le démouler.

MOUSSE KOMUNTU 80%

Temps de préparation : 20 minutes

153 g	**KOMUNTU 80%**
3 g	Gélatine 220 blooms
150 g	Lait entier
½	Gousse de vanille
300 g	Crème entière 35% MG

Faire tremper une vingtaine de minutes la gélatine dans une importante quantité d'eau froide.
Faire fondre le chocolat **KOMUNTU 80%** à 45/50°C.
Chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée puis ajouter la gélatine préalablement essorée. Chinoiser le tout.
Verser petit à petit le mélange sur le chocolat **KOMUNTU 80%** fondu, de façon à obtenir une texture lisse et brillante.
Monter la crème à l'aide d'un robot pâtissier ou d'un fouet électrique. La crème doit rester légèrement souple.
Vérifier que le mélange au chocolat soit autour des 38/42°C avant d'y ajouter la crème. Verser la crème montée et mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.
Réaliser immédiatement le montage de l'entremets.

MONTAGE

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de repos : 12 heures

Filmer un cercle de 20 cm (sur 6 cm de haut). Verser les deux tiers de la mousse **KOMUNTU 80%** puis ajouter le Namelaka **IVOIRE 35%** vanille. Ajouter le reste de mousse puis poser le biscuit moelleux, en appuyant légèrement pour faire remonter la mousse et lisser. Terminer en ajoutant le disque de streusel cacao. Réserver au congélateur pendant 12 heures minimum.

FLOCAGE (FACULTATIF)

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de repos : 8 heures

70 g	**KOMUNTU 80%**
30 g	Beurre de cacao

Faire fondre le Chocolat **KOMUNTU 80%** et le beurre de cacao au bain-marie. Verser le mélange dans un pistolet prévu à cet effet puis pulvériser l'entremets préalablement démoulé et encore congelé. Laisser l'entremets décongeler au réfrigérateur pendant minimum 8 heures.

Astuce de Chef

Le flocage est un élément esthétique qui reste facultatif, il est possible de le remplacer par un glaçage miroir par exemple.

À l'occasion de ses 100 ans, la Maison Valrhona prend ses quartiers aux Galeries Lafayette Paris tout au long du mois d'octobre 2022.

L'occasion pour petits et grands de découvrir de **nombreuses animations :**

- Atelier pâtisserie en présence d'un pâtissier professionnel : l'opportunité de s'initier aux finitions pâtissières sur des bouchées à emporter et déguster.
- Animation enfants (les mercredis des vacances scolaires) : un atelier fontaine à chocolat, chamallows et fruits à dévorer.
- Atelier emballage cadeau personnalisé : le plaisir d'offrir des chocolats Valrhona dans de magnifiques emballages Furoshiki (technique japonaise traditionnelle de pliage et de nouage du tissus utilisés pour l'emballage de cadeaux), mais également de jolies boîtes cadeau, rubans au choix, cartes personnalisables avec mantras, le tout aux couleurs de Komuntu.
- Mais aussi et surtout un jeu concours avec à la clé **100 lots à gagner !** Et parmi ces lots un **ticket d'or** qui permettra à un heureux gagnant de venir visiter la chocolaterie Valrhona de Tain l'Hermitage (pour 4 personnes).

100 ans d'engagement

100 ANS : UNE SI PRÉCIEUSE CÉLÉBRATION !

100 ans partagés avec un collectif d'engagés,
producteurs, chefs, passionnés du chocolat,
cet anniversaire, c'est votre moment.

100 ans à être animés par une vocation,
100 acteurs du monde du chocolat responsable qui,
pour l'occasion, incarnent ce mouvement,
et, ensemble, font du bien avec du bon.

100 ans de plus pour une filière juste et durable,
100 ans de plus pour une gastronomie créative et responsable,
100 ans de plus pour agir et réaliser notre mission,
inspirée, il y a 100 ans… par une fève.

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

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 cacaos sont tracés depuis le producteur, 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

Contacts Presse :

AGENCE 14 SEPTEMBRE
M. valrhona@14septembre.com

Alexandra Grange
T. 06 03 94 62 47

Mathilde Tabone
T. 07 72 77 40 20

Fanette Lambert
T. 06 38 65 39 84

©Valrhona 2022 – Crédits photos : droits réservés; ©Maxime Huss