

Communauté 80%

Le chocolat
des 100 ans
de Valrhona

Le fruit d'un collectif
d'engagés



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.

KOMUNTU 80%
CRÉÉ AVEC VOUS, POUR VOUS

Ketut Pantiana Sophie Maignett Michael
Pecchini Aoki Yusuke Susun Rojas Lino Jo
César Garcia Dominique Ducroix Thalia Ho
William Liddicoat Eric Rousseau Mingler L
Tomazina Sanchez Jean-Baptist
Michel Guito Gil Ramecourt Maj
Vase Dominique Clayton William
Kamel Gueriz Dumaire Célin
Duhamel Dom Luis Manne
Marie Müller 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 Espinosa Tamariz Catherine Boisse

100^{ans}
d'engagement

VALRHONA

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 gruels 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 pâtisseries 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.

i

Mise à disposition : 1^{er} septembre 2022

CONDITIONNEMENT

Sac 3 kg

COMPOSITION

Cacao 80% min., MG 45%, Sucre** 21%

INGRÉDIENTS

Fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, vanille.
Lait (fabriqué dans un atelier qui utilise du lait).
Présence possible de: fruits à coque, soja.

DDM*

18 mois

CONSERVATION

Dans un endroit frais et sec entre 16 °C et 18 °C.

* date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication - ** sucre ajouté



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.



KAMÉLIA



Baptiste Girard

CHEF PÂTISSIER FORMATEUR
ÉCOLE VALRHONA

“ La couverture Komuntu est la star de ce dessert et lui permet de libérer tout son caractère. La fraîcheur de la menthe exhausse ses notes aromatiques et sa puissance s'équilibre parfaitement avec l'acidité des fruits de bois ! ”



RECETTE CALCULÉE POUR 24 DESSERTS

GLACE AU LAIT KOMUNTU 80%/MENTHE

1 190 g	Lait entier UHT
150 g	Menthe fraîche
11 g	Crème UHT 35%
65 g	Lait en poudre 1% MG
80 g	Sucre semoule
95 g	Glucose en poudre DE33
75 g	Sucre inverti
7 g	Stabilisateur combiné
335 g	KOMUNTU 80%
2 008 g	Poids total

Mixer la moitié du lait avec la menthe pendant 30 secondes. Chinoiser et réajuster le poids si nécessaire.
Verser le lait, la crème et la poudre de lait dans l'appareil de cuisson.
À 30 °C, ajouter les sucres (sucre, glucose en poudre et sucre inverti).
À 45 °C, incorporer le mélange stabilisant /émulsifiant additionné à une partie de sucre initial (environ 10%).
À 60 °C, verser une petite partie du liquide sur le chocolat.
Mixer pour parfaire cette émulsion.
Rassembler le tout dans l'ustensile de cuisson et pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes. Mixer pour homogénéiser puis refroidir rapidement le mix à 4 °C.
Laisser murer le mix au minimum 6 heures à 4 °C.
Mixer et turbiner entre -6 et -10 °C.

EMPOIS DE BASE GLUCOSÉ

530 g	Lait entier UHT
15 g	Fécule de pommes de terre
40 g	Glucose DE60
595 g	Poids total

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la fécule de pomme de terre, réserver.
Chauffer le reste du lait avec le glucose entre 85° et 90 °C.
Verser une partie du lait glucosé chaud sur le mélange lait / fécule.
Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.

GANACHE MONTÉE INTENSE KOMUNTU 80%

560 g	Empois de base glucosé
290 g	KOMUNTU 80%
200 g	Crème UHT 35%
1 050 g	Poids total

Verser progressivement l'empois chaud sur le chocolat.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la crème liquide froide.
Mixer à nouveau de façon très brève.
Filmer au contact, réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser au minimum 12 heures.
Foissonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler à la poche ou à la spatule.

GLAÇAGE CACAO

300 g	Eau minérale
385 g	Sucre semoule
130 g	Cacao poudre
260 g	Crème UHT 35%
21 g	Gélatine poudre 220 Bloom
105 g	Eau d'hydratation
1 201 g	Poids total

Porter à ébullition l'eau avec le sucre et ajouter le cacao.
Chauffer la crème et l'ajouter au sirop.
Porter le tout à ébullition et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Laisser cristalliser 12 heures avant utilisation.

OPALINE GRUÉ DE CACAO

230 g	Sucre semoule
230 g	Glucose DE35/40
230 g	Fondant
70 g	Grué de cacao
760 g	Poids total

Cuire le sucre, le fondant et le glucose à 165 °C.
Ajouter le grué de cacao.
Couler sur tapis siliciné.
Laisser refroidir et broyer en poudre.
Réserver à l'abri de l'humidité.

JUS DE CUISSON FRUITS DES BOIS

265 g	Framboises
105 g	Mûres
105 g	Myrtilles fraîches
105 g	Cassis
55 g	Groseilles
55 g	Eau
50 g	Sucre semoule
10 g	Menthe fraîche
15 g	Crème de cassis
5 g	Jus de citron vert
770 g	Poids total

Déposer tous les ingrédients dans un sac sous vide.
Cuire en four vapeur ou dans une casserole d'eau à 85 °C pendant 45 minutes.
Égoutter à chaud jusqu'à complet refroidissement.
Conserver le jus de cuisson pour préparer le jus de fruits des bois vinaigré.

JUS DE FRUITS DES BOIS VINAIGRÉ

325 g	Jus de cuisson fruits des bois
80 g	Vinaigre de framboises
405 g	Poids total

Mélanger les 2 ingrédients.

PICKLES FRUITS DES BOIS

95 g	Framboises
55 g	Mûres
55 g	Myrtilles fraîches
35 g	Cassis
20 g	Groseilles
260 g	Jus de fruits des bois vinaigré
520 g	Poids total

Couper les fruits en deux suivant la taille de vos fruits.
Ajouter les fruits dans le jus vinaigré et laisser maturer au minimum 24 heures.

GELÉE FRUITS DES BOIS

145 g	Jus de fruits des bois vinaigré
1 g	Agar-agar
2 g	Gélatine poudre 220 Bloom
10 g	Eau d'hydratation
158 g	Poids total

Chauffer le jus de fruits vinaigré.
Ajouter l'agar et porter à ébullition.
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Couler aussitôt.

PÂTE SABLÉE P125 ET GRUÉ

90 g	P125 CŒUR DE GUANAJA
170 g	Beurre sec 84%
80 g	Œufs entiers
310 g	Farine T55
120 g	Sucre glace
25 g	Amande blanchie poudre extra fine
15 g	Grué de cacao
3 g	Sel
810 g	Poids total

Mélanger le chocolat P125 Cœur de Guanaja fondu à 35 °C avec le beurre pommade.
Ajouter les œufs froids progressivement.
Verser sur la farine, le sucre glace, la poudre d'amande, le grué en poudre et le sel.
Mélanger le tout brièvement.
Étaler aussitôt.

CRÉMEUX MENTHE

160 g	Lait entier UHT
30 g	Menthe fraîche
135 g	Crème UHT 35%
45 g	Sucre semoule
2 g	Pectine X58
45 g	Œufs entiers
1 g	Gélatine poudre 220 Bloom
5 g	Eau minérale
25 g	Beurre sec 84%
448 g	Poids total

Mixer le lait avec la menthe durant 30 secondes.
Chinoiser. Ajuster le poids de lait si nécessaire.
Faire chauffer le lait avec la crème, à 40 °C ajouter le mélange sucre-pectine et porter à ébullition.
Ajouter les œufs, la gélatine préalablement réhydratée et mixer en ajoutant le beurre.
Réserver ou couler aussitôt.

CONFIT FRUITS DES BOIS

340 g	Framboise Meeker en purée 100%
170 g	Cassis Blackdown
	et Andorine en purée 100%
170 g	Purée de mûre
35 g	Sucre semoule
35 g	Glucose en poudre DE33
9 g	Pectine NH
15 g	Jus de citron vert
25 g	Crème de cassis
799 g	Poids total

Chauffer les purées, à 40 °C ajouter les sucres et la pectine préalablement mélangés.
Porter le tout à ébullition.
Ajouter le jus de citron vert et la crème de cassis.

GLAÇAGE ESKIMO KOMUNTU 80% GRUÉ

465 g	KOMUNTU 80%
65 g	Huile de pépins de raisin
70 g	Grué de cacao
600 g	Poids total

Fondre la couverture chocolat, ajouter l'huile et le grué.
Réserver.

APPAREIL À PULVÉRISER KOMUNTU 80%

90 g	Beurre cacao
210 g	KOMUNTU 80%
300 g	Poids total

Fondre l'ensemble des ingrédients et pulvériser à une température de 40/45 °C.

COMPOTÉE FRUITS DES BOIS PICKLES

540 g	Confit fruits des bois
270 g	Pickles fruits des bois
40 g	Groseilles
80 g	Mûres
80 g	Framboises
40 g	Cassis
40 g	Myrtilles fraîches
1090 g	Poids total

Mixer le confit, ajouter les fruits pickles égouttés et les fruits des bois coupés.
Réserver.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser la glace au lait Komuntu/Menthe, la ganache montée, le glaçage cacao et l'opaline grué. Réaliser le jus de cuisson et avec le jus récupéré, réaliser le jus de fruits des bois vinaigré. Préparer les pickles fruits des bois.
Turbiner la glace et dresser 30 g dans des moules anneaux (Silikomart SF268). Surgeler.
Réaliser la pâte sablée P125 et l'étaler à 2mm, surgeler et détailler avec un emporte-pièce de 8,5 cm de diamètre ajouré avec un emporte-pièce de 5,5 cm de diamètre. Cuire à 150 °C pendant 20 minutes.
Réaliser la gelée de fruits des bois et la couler dans un cadre 40×30 cm sur un tapis siliconé. Laisser refroidir. À l'aide d'un emporte-pièce de 5,5 cm de diamètre détailler des cercles de gelée. Réserver en chambre froide avec une feuille guitare au contact.
Réaliser le crémeux menthe et couler 15 g dans des fléxipan anneaux (Silikomart SF269). Surgeler.
Réaliser le confit fruits des bois, démouler les crémeux menthe et les tremper dans le confit. Surgeler. Refroidir le reste du confit et le conserver pour la compotée.
Foissonner la ganache montée en prenant soins de garder une texture souple, dresser 20 g dans des moules anneaux (Silikomart SF268), déposer l'insert de crémeux menthe/confit et recouvrir de 10 g de ganache montée, lisser à hauteur. Surgeler.
Réaliser le glaçage eskimo Komuntu grué, démouler les anneaux de glace et les tremper à hauteur. Surgeler.
Étaler de la couverture Komuntu pré-cristallisée entre deux feuilles guitares et détailler des anneaux de 9 cm de diamètre ajouré avec un emporte-pièce de 7,5 cm de diamètre.
Étaler de la couverture Komuntu sur une feuille guitare avec un peigne fin et à l'aide d'un stylo embout caoutchouc relier les traits ensemble en formant des pétales, les galber sur une gouttière. Laisser cristalliser.
Saupoudrer l'opaline grué sur un tapis siliconé légèrement graissé au-dessus d'un pochoir en forme de pétales. Passer les opalines 2 minutes dans un four à 180 °C. À la sortie du four retourner le tapis siliconé sur une feuille cuisson, puis enrouler le sur lui-même de manière à décoller les opalines. Les repasser au four à 150 °C quelques secondes afin de pouvoir les galber. Stocker dans une boîte hermétique à l'abris de l'humidité.
Démouler les décors Komuntu en forme d'anneaux, les passer au froid négatif. Réaliser l'appareil à pulvériser et à l'aide d'un pistolet déposer un léger voile velours sur les décors.
Chauffer le glaçage cacao à 20/22 °C, démouler les anneaux de ganache montée et les glacer, les déposer directement sur les sablées P125. Réserver à 4 °C. Réaliser la compotée de fruits des bois.

DRESSAGE

Dresser trois points de ganache montée au dos et sur le dessus d'un anneau de glace afin de le coller au fond de l'assiette.
Dresser 10 g de ganache montée au fond de l'anneau.
Déposer un sablé avec le montage glacé au-dessus.
Ajouter 40 g de compotée fruits des bois au centre de l'anneau.
Déposer une fine gelée de fruits des bois afin de masquer le centre.
Démouler les décors Komuntu en forme de pétales. Disposer trois opalines et trois décors en les alternant et en les faisant se chevaucher légèrement.
Terminer en plaçant l'anneau de chocolat sur le bord du montage.

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.



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

Mathilde Tabone

Fanette Lambert

T. 06 03 94 62 47

T. 07 72 77 40 20

T. 06 38 65 39 84

