



Komuntu 80%

Mit Ihnen und für Sie gemacht

DIE GESCHICHTE

Um gemeinsam unser 100-jähriges Bestehen zu feiern, haben wir mit Ihrer Hilfe Komuntu ins Leben gerufen. Wir haben Sie als unsere Lieferanten, Kakaopartner, Mitarbeiter und Kunden an jeder einzelnen Phase der Kreation teilhaben lassen: von der Entwicklung eines einzigartigen Geschmacksprofils bis hin zur Selektion des Verpackungsdesigns, das mit seinen für die Kakao-Herkunftsländer charakteristischen Motiven einer regelrechten Hymne an die Vielfalt gleicht. Als Akteure in der Welt einer verantwortungsbewussten Schokolade verkörpern wir gemeinsam „Komuntu“: eine Kombination aus „Komunumo“, was auf Esperanto „Gemeinschaft“ bedeutet, und dem afrikanischen Konzept „Ubuntu“ – „Ich bin, weil wir sind“. Komuntu ist eine Schokolade, die für Sie und von Ihnen kreiert wurde.

DIE HERKUNFT

Ihr einzigartiger Geschmack ist dem Engagement der gesamten Branche zu verdanken: So erzählt diese Schokolade von Begegnungen mit Frauen und Männern auf der ganzen Welt. Die Assemblage ihrer Kakaosorten offenbart ein einzigartiges Aromaprofil. Komuntu ist der konkrete Beweis für unser Engagement für eine gerechte und nachhaltige Kakaobranche sowie für eine kreative und verantwortungsvolle Gastronomie, deshalb spenden wir den gesamten Gewinn, den wir im Jahr unseres 100-jährigen Jubiläums aus dem Verkauf dieser Schokolade erzielen, an die Kakaoproduzenten.



Melanie Morea

TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG
CHEF-PÂTISSIER
ÉCOLE VALRHONA

“ Liebhaber von Schokolade mit intensivem Geschmack werden den Charakter von Komuntu sowohl beim Handwerk der Pâtisserie als auch der Chocolaterie wertschätzen. Sein Profil aus holzigen Aromen und Noten gerösteten Kakaobruchs harmoniert prächtig mit Nüssen wie auch mit roten, säuerlichen und süßen Früchten. ”

SENSORISCHES PROFIL

HAUPTPROFIL: BITTER
UNTERGEORDNETE NOTE: HOLZIG
EINZIGARTIGE NOTE: GERÖSTETER
KAKAOBRUCH

Gleich einem Reisetagebuch mit unzähligen Zwischenstopps erzählt Komuntu mit der Assemblage seiner Kakaosorten, die intensive Holz- und Bitteraromen entfalten, unterstrichen von Noten gerösteten Kakaobruchs, von Geschmacksreisen und Begegnungen an den verschiedensten Orten der Welt.



VERPACKUNG

Bohnen im 3-kg-sack Code : 48579

ZUSAMMENSETZUNG

Kakao mind. 80% Fett 45% Zucker** 21%

ZUTATEN

Cacaobonen, suiker, cacaooter, vanille.

MHD*

18 monate

LAGERUNG

An einem kühlen und trockenen Ort zwischen 16 °C und 18 °C.

* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum.
** Zugefügter Zucker.

KOMUNTU 80%	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFEL	MOUSSE	CREME UND GANACHE	EIS UND SORBET
TECHNIK	○	○	○	●	●	

● Optimale Verwendung ○ Empfohlene Verwendung

ASSOZIATIONEN



ESSIG AUS ROTEN ODER SCHWARZEN BEEREN



ROTE FRÜCHTE



BITTERMANDEL



SCHWARZKIRSCHKE



PALE ALE ODER TRIPLE



CHAI-TEE



BUTTERSCOTCH

Schokoladenpraline Mananka



Arthur Cavalle
AUSBILDENDER CHEF-PÂTISSIER
ÉCOLE VALRHONA

VEGANES BANANENKARAMELL

10 g Passionsfruchtpüree 100%
85 g Bananenpüree
1 g Salz
30 g Reine Paste aus rohen Mandeln
60 g Kakaobutter
45 g Wasser
145 g Zucker
15 g Glukose DE35/40
391 g Gesamtgewicht

Fruchtpürees, Salz, reine Mandelpaste und Kakaobutter aufkochen. Aus dem Wasser, dem Zucker und der Glukose Karamell herstellen. Das Karamell bei 185 °C köcheln lassen. Mit der ersten Mischung ablöschen. Bei 104 °C köcheln lassen, pürieren und in einen Behälter gießen.

HASELNUSS-KAKAOBRUCH-PRALINÉ AUS DEM RAHMEN

235 g Haselnuss-Praliné 66% Nussig
125 g KOMUNTU 80%
35 g Kakaobutter
35 g Éclat d'or
1 g Fleur de Sel
401 g Gesamtgewicht

Haselnuss-Praliné mit der zerlassenen Kuvertüre mischen. Kakaobruch, Éclat d'Or und Fleur de Sel dazugeben. Die Mischung auf 45 °C erhitzen. Bei 24-25 °C langsam kristallisieren lassen und dann in den Rahmen gießen.

ZARTE GANACHE MIT KOMUNTU 80%

145 g Ultrahocherhitzte Sahne 35%
65 g Glukose DE60
20 g Zuckersirup 30°B
140 g KOMUNTU 80%
30 g Geklärte Flüssigbutter
400 g Gesamtgewicht

Die Sahne mit der Glukose und dem Sirup 30°B erhitzen. Die warme Masse auf die teilweise geschmolzene Schokolade gießen. Mit einem Teigschaber die Emulsion herstellen, um eine elastische und glänzende Mischung zu erzeugen. Mixen. Bei 37 °C die Flüssigbutter hinzugeben und erneut mixen.

KOMUNTU 80%-SPRITZMASSE

150 g Kakaobutter
350 g KOMUNTU 80%
500 g Gesamtgewicht

Zutaten miteinander schmelzen und bei 40-45 °C aufsprühen.

KROKANT MIT KAKAOBRUCH

10 g Mineralwasser
125 g Tourierbutter 84%
50 g Glukose DE35/40
150 g Zucker
3 g Pektin NH
175 g Kakaobruch
513 g Gesamtgewicht

Wasser, Butter und Glukose in einem Topf vermischen und erhitzen. Bei 40 °C den mit dem Pektin vermischten Zucker hinzugeben. Die Masse bis zur Verbindung ohne zu häufiges Umrühren bei kleiner Hitze kochen lassen. Einige Sekunden lang köcheln lassen. Kakaobruch hinzufügen. Auf ein Backblech mit Backmatte verteilen. Im Ofen bei 180-190 °C ungefähr 12-15 Minuten backen. Abkühlen lassen.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Bananenkaramell zubereiten und im Behälter abkühlen lassen.

Das Haselnuss-Kakaobruch-Praliné herstellen und 1 cm hoch in einen Rahmen gießen. Bei 16 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60% kristallisieren lassen und dann in 1x1 cm große Würfel schneiden.

Kakaobruch zerhacken.

Boden der Formen mit Kakaobruch-Pulver bestreuen (Silikomart Quadro 01 25x25x15 mm).

Mit einer Spritzpistole vorkristallisierte Komuntu-Spritzmasse in die temperierten Formen sprühen. Abgraten und anschließend kristallisieren lassen.

Die Pralinenformen mit vorkristallisierter Kuvertüre Komuntu ausgießen. Abgraten.

Jede Praline mittels Spritzbeutel mit etwa 2 g Bananenkaramell füllen.

Zarte Ganache mit Komuntu herstellen. Bei 30 °C 2 g Ganache auf das Bananenkaramell geben. Anschließend einen Praliné-Würfel hineindrücken.

Ganache darauf geben und Praliné vollständig bedecken. Dabei darauf achten, dass etwa 1 mm Platz bleibt.

Kristallisieren lassen. Mit vorkristallisierter Komuntu-Kuvertüre und Transferfolie verschließen.

Kristallisieren lassen. Krokant mit Kakaobruch herstellen.

Abkühlen lassen, dann Spritztütchen mit vorkristallisierter Kuvertüre Komuntu füllen und Splitter damit festkleben.