

Hukambi 53% 0

Valrhona
präsentiert
seine erste
Ombre-
Kuvertüre

Wagen Sie das
Unbekannte!


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Zwischen Dunkelheit und Licht: Ombré, eine neue Dimension voller Schattierungen.

Valrhona präsentiert seine erste Ombré-Kuvertüre. Hukambi 53 % ist eine Kuvertüre, die sich von den bisherigen Konventionen der Gastronomie freimacht und köstliche Milchnoten mit dem kraftvollen Geschmack brasilianischen Kakao verbindet. Hukambi ist eine Kontraktion der Wörter „Hu“ (schwarz) und „Kambi“ (Milch), die aus der indigenen Sprache Tupí Guaraní stammen. Diese wird von einem Volk aus dem brasilianischen Regenwald Mata Atlântica gesprochen, woher auch der für diese neue Schokolade verwendete Kakao stammt.

Wagen Sie das Unbekannte!

Hukambi ist die perfekte Kombination aus Sanftheit und Kraft, besonders und faszinierend, eine Einladung zu Kreativität und Wagemut. Diese Schokolade ist die überraschende Verbindung von intensivem brasilianischem Kakao und der süchtig machenden Süße der Milch, die den Küchenchefs und Pâtisseries aromatisches Neuland eröffnet. Als erster Artikel der neuen Produktreihe „Ombré-Kuvertüren“ lädt Hukambi die Küchenchefs dazu ein, mit der traditionellen Pâtisserie-Kultur zu brechen, ihre Kreativität zu erforschen, neue, bislang unbekannte Geschmackserlebnisse zu kreieren und eine neue Dimension zu betreten.



Ein überraschendes Aromaprofil

Diese Ombré-Kuvertüre verbindet auf subtile Weise Kraft und Sanftheit und besitzt eine nuancenreiche Identität.

Die unerwartete Kombination aus Kakao-, Bitter- und dezenten Biskuitnoten von Hukambi lädt uns zur Entdeckung der geheimnisvollen Flora und Fauna ein, die versteckt im jahrtausendealten brasilianischen Urwald lebt.

KÖSTLICH

Der brasilianische Kakao in Verbindung mit französischer Milch und Vanille aus Madagaskar verleiht dieser Schokolade eine kraftvolle Kakaonote, die sich mit der Süße der Milch vermischt.

ÜBERRASCHEND

Diese leicht süße und bittere Schokolade bietet mit ihren überraschenden Frucht- und Biskuitnoten neue Sinneserfahrungen.

KREATIV

Hukambi ist eine Einladung zur Kreativität, deren einzigartige Geschmacksvielfalt der Fantasie freien Lauf lässt.



SENSORISCHES PROFIL HUKAMBI 53 %



HAUPTPROFIL: KAKAONOTE
UNTERGEORDNETE NOTE: GETREIDE
EINZIGARTIGE NOTE: BITTERNOTE

VERWENDUNG

HUKAMBI 53%	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSE	CREMEUX UND GANACHES	EIS UND SORBET
TECHNIK	○	○	●	○	●	○

● Optimale Verwendung ○ Empfohlene Verwendung

VERPACKUNG

Bohnen Im 3-kg-Beutel

ZUSAMMENSETZUNG

Mind. 53% Kakao Fett 45% Zucker* 33%

ZUTATEN

Kakaobohnen aus Brasilien, brauner Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver (Frankreich), Vanille aus Madagaskar.

MHD**

12 Monate

LAGERUNG

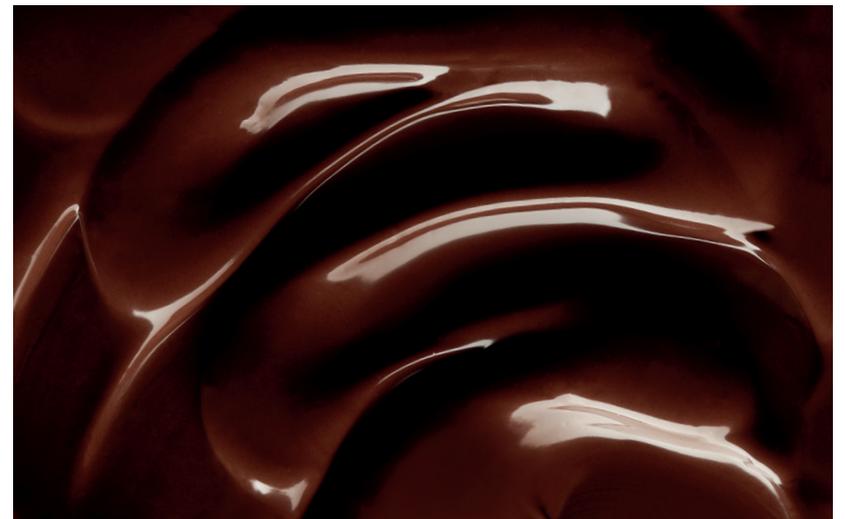
An einem kühlen und trockenen Ort zwischen 16 °C und 18 °C.

VERFÜGBARKEIT

Ab 1. Januar 2023.

* Zuckerzusatz

** Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum



Brasilien - Land des Kakaos

Brasilien zählt zu den ältesten Kakaoproduzenten der Welt. Valrhona arbeitet seit über 10 Jahren mit M. Libânio zusammen. Diese Partnerschaft zeichnet sich durch eine Philosophie aus, die sich für ein harmonisches Miteinander von Menschen, Böden und Pflanzen in einem nachhaltigen Umfeld starkmacht. Das Unternehmen befindet sich in einem der üppigsten Ökosysteme der Welt, dem Mata Atlântica, das von der UNESCO als Biosphärenreservat ausgezeichnet wurde. M. Libânio hat ein modernes land- und forstwirtschaftliches System entwickelt, das den Kakaoanbau im Schatten von Kautschukbäumen fördert. Ihre Plantagen sind unter anderem mit der Zertifizierung Rainforest Alliance ausgezeichnet.

Der Kakao für diese Kuvertüre stammt vollständig vom Gut Paineiras: 722 Hektar, davon gehören 72 % zum Atlantischen Regenwald (Mata Atlântica), in dem Fauna, Flora und Ressourcen erhalten bleiben.

Valrhona ist stolz darauf, mit diesem langjährigen Partner Hand in Hand soziale und ökologische Maßnahmen zu erarbeiten (Mitfinanzierung eines Ausbildungszentrums, Renovierung von Mitarbeiterunterkünften, Kauf von Produktionsausrüstung usw.).



Cédric Robin

CÉDRIC ROBIN, KAKAO-SOURCEUR
FÜR VALRHONA



“

Die Ankunft auf den Plantagen von M. Libânio im Herzen der Mata Atlantica ist immer ein wunderbarer Moment.

Der Geist von M. Libânio weht durch sein ganzes Ökosystem: Professionalität in der Verwaltung der Plantagen, Respekt für die Menschen und vor allem Respekt für die Umwelt.

”





Die Chef-Pâtissière Tess Evans-Mialet wurde von Valrhona eingeladen, Hukambi 53 % zu entdecken und ihrer Kreativität bei der Entwicklung eines Tellerdesserts freien Lauf zu lassen.



Tess Evans-Mialet

CHEF-PÂTISSIÈRE IM ALPAGA
IM MEGÈVE

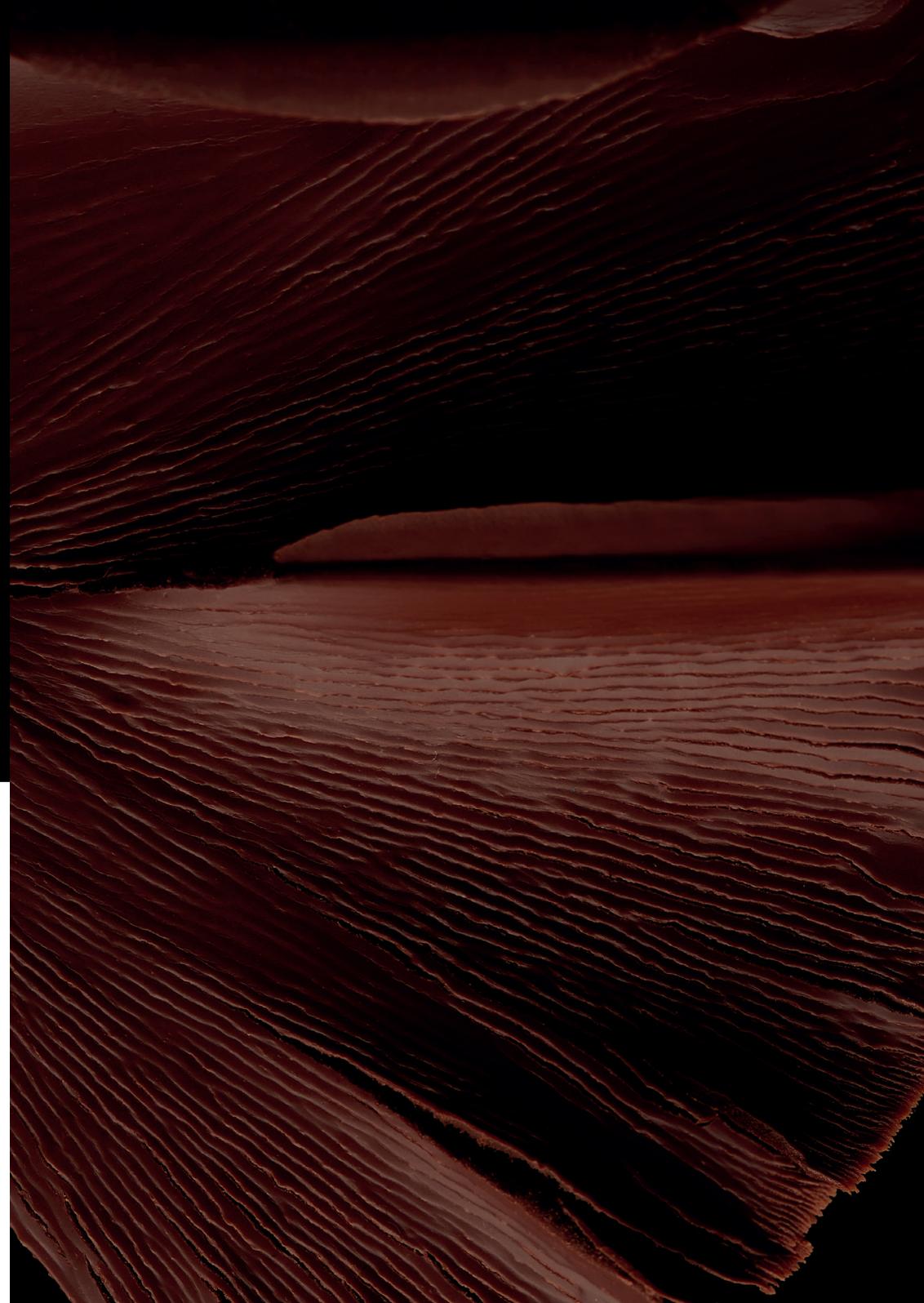


Oriol Balaguer

CHOCOLATIER UND CHEF-PÂTISSIER DER PÂTISSERIEEN
UND CHOCOLATERIEN „ORIO BALAGUER“
BARCELONA, MADRID, LA DUQUESITA

“ Es ist ziemlich überraschend. Man weiß nicht genau, was man gerade probiert. Man hat gleichzeitig die Aspekte von Ausgewogenheit und Genuss einer Vollmilchschokolade und gleichzeitig den starken Charakter und die Kraft, wie man sie von einer dunklen Schokolade kennt. [...] Es ist eine echte Entdeckung, die viele verschiedene Empfindungen auslöst [...] und den Eindruck erweckt, dass man damit neu mit Schokolade wird arbeiten können. ”

“ Diese milchigen und ein klein wenig bitteren Noten erinnern mich daran, wie ich als kleiner Junge von der Schule nach Hause kam, wo mir meine Mutter eine Scheibe Brot mit etwas Olivenöl und einem kleinen Stück Schokolade gab. [...] Es ist eine originelle und sehr überraschende Schokolade. Sie ist neu und besitzt ein noch unbekanntes Aroma, das viele Möglichkeiten eröffnet. ”



Sakambi



Arthur Gavelle
AUSBILDENDER CHEF-PÂTISSIER
 ÉCOLE VALRHONA



CREMIGE GANACHE HUKAMBI 53%

150 g	Ultrahocherhitze Vollmilch
5 g	Kartoffelstärke
150 g	HUKAMBI 53%
305 g	Gesamtgewicht

Ein wenig kalte Milch mit Kartoffelstärke vermischen, beiseitestellen.
 Die restliche Milch auf 85–90 °C erhitzen und auf die Milch-Stärke-Mischung gießen.
 Alles in das Kochgefäß geben und aufkochen.
 Die heiße Mischung nach und nach auf die Schokolade gießen.
 So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Creme zu erhalten.
 Ganache in einen Behälter gießen und 12 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.

DIAMANTKEKS AUS BUCHWEIZENMEHL

400 g	Tourierbutter 84%
160 g	Puderzucker
250 g	Buchweizenmehl
250 g	Mehl T550
1 g	Salz
50 g	Eier
1111 g	Gesamtgewicht

Die Tourierbutter mit den gesiebten trockenen Zutaten und dem Salz vermengen.
 Die Eier hinzufügen.
 Sobald die Masse homogen ist, den Mürbeteig zwischen zwei Folien 3mm dick ausrollen.
 Kalt stellen.

FLANMASSE HUKAMBI 53%

150 g	Zucker
75 g	Maisstärke
750 g	Ultrahocherhitze Vollmilch
750 g	Ultrahocherhitze Sahne 35%
450 g	HUKAMBI 53%
2175 g	Gesamtgewicht

Den Zucker mit der Stärke vermischen.
 Milch und Sahne auf 50 °C erwärmen und anschließend die Zucker-Stärke-Mischung hinzugeben.
 Zum Kochen bringen.
 Mit der Kuvertüre eine Emulsion herstellen.
 So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen. In die Ringformen füllen und mit Frischhaltefolie bedecken.
 Im Kühlschrank abkühlen lassen und bei 165 °C 25 Minuten backen.

BUCHWEIZEN-PRALINÉ

120 g	Buchweizen
60 g	Ganze rohe Mandeln
90 g	Zucker
30 g	Traubenkernöl
300 g	Gesamtgewicht

Buchweizen und Mandeln bei 160 °C rösten.
 Den Zucker zu trockenem Karamell verarbeiten und auf die auf einer Silikonmatte ausgebreiteten gerösteten trockenen Zutaten geben.
 Nach dem Abkühlen mit der Küchenmaschine mixen und dann das Traubenkernöl hinzugeben. Das Praliné muss eine feste, glänzende und pochierbare Textur aufweisen.
 Beiseitestellen.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

NACH BELIEBEN	Tourierbutter 84%
NACH BELIEBEN	Brauner Zucker
NACH BELIEBEN	HUKAMBI 53%
NACH BELIEBEN	Feuchtigkeitsbeständiger Puderzucker
NACH BELIEBEN	Fleur de sel
NACH BELIEBEN	Geschälter und gerösteter Buchweizen Kascha

Die aufgeschlagene Ganache zubereiten und dann kalt stellen.

Den Buchweizen-Diamantkeks-Teig zubereiten.

Ringformen mit einem Durchmesser von 12 cm und einer Höhe von 4,5 cm ausfetten und mit braunem Zucker auskleiden.

Den Diamantkeks-Teig zurechtschneiden und in die Ringformen legen. Mit Frischhaltefolie bedecken und den inneren Kreis mit Reis oder Erbsen füllen.

15 Minuten bei 155 °C backen, den Reis oder die Erbsen entfernen. Nochmal 15 Minuten bei 155 °C backen. Abkühlen lassen.

Flan-Mischung zubereiten. Auf die Buchweizen-Diamantkeks-Böden gießen, mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank abkühlen lassen. 25 Minuten bei 165 °C backen. Aus der Form nehmen und in den Kühlschrank stellen.

Das Buchweizen-Praliné zubereiten.

Das Schokoladendekor zubereiten. Mit einer Palette die entkristallisierte Kuvertüre Hukambi auf einer kalten Marmorplatte dünn ausstreichen. Vor der Kristallisation die Kuvertüre mit dem Rand einer 3 cm großen Ausstechform zu sich hin abkratzen.

Bei 16 °C und 65 % Luftfeuchtigkeit in einer Schokoladenkammer aufbewahren.

Die Ränder des Flans mit Puderzucker bestreuen. 80 g der cremigen Ganache auf dem Flan verteilen. Mithilfe eines Spritzbeutels ohne Tülle die cremige Ganache mit Punkten aus Buchweizen-Praliné verzieren. Das Schokoladendekor hinzufügen. Dabei das Praliné frei lassen und mit Fleur de Sel und Kascha-Samen würzen.

Über Valrhona

VALRHONA, GEMEINSAM MIT GUTEM GUTES TUN

Valrhona ist seit 1922 Partner der „Handwerker des guten Geschmacks“, Pionier und Referenz in der Welt der Schokolade. Heute definiert Valrhona sich als ein Unternehmen, dessen Mission „Gemeinsam mit Gutem Gutes tun“ die Stärke seines Engagements zum Ausdruck bringt. Mit seinen Mitstreitern, den Küchenchefs und den Kakaoproduzenten, arbeitet Valrhona an der permanenten Weiterentwicklung aller Bereiche rund um die Schokolade, um die Kakaoproduktion fairer und nachhaltiger zu gestalten und um die Gastronomie zu inspirieren, damit sie mit Gutem und Schönem Gutes tun kann.

Der Aufbau direkter und langfristiger Beziehungen zu den Produzenten, die Suche nach der nächsten Schokoladen-Innovation und der Austausch von Know-how sind alltägliche Impulse für Valrhona. An der Seite der Küchenchefs unterstützt Valrhona das Handwerk und begleitet Pâtisseries auf der Suche nach Einzigartigkeit dabei, die Grenzen der Kreativität ständig weiter zu verschieben.

Dank seines kontinuierlichen Engagements ist es Valrhona im Januar 2020 gelungen, die sehr anspruchsvolle Zertifizierung als B Corporation® zu erhalten. Diese zeichnet die engagiertesten Unternehmen der Welt aus, die Wirtschaftsleistung in gleichem Maße mit Gemeinwohl und

Umweltschutz in Einklang bringen. Die Zertifizierung bestätigt zudem Valrhonas nachhaltige Entwicklungsstrategie „Live Long“, die darauf abzielt, ein gemeinschaftliches Modell mit positiver Auswirkung für Produzenten, Mitarbeiter, die Handwerker des guten Geschmacks und alle Schokoladenliebhaber zu entwickeln.

Wer sich für Valrhona entscheidet, engagiert sich für eine verantwortungsvolle Schokolade. Die 100-prozentige Rückverfolgung des Kakaos bis zu unseren Produzenten gibt die beruhigende Gewissheit über die Herkunft des Kakaos, die Menschen, die ihn geerntet haben und die guten Bedingungen, unter denen er produziert wurde. Wer sich für Valrhona entscheidet, entscheidet sich für eine Schokolade, die Menschen und Umwelt respektiert.

www.valrhona.com

Ansprechpartner Presse:

KERN.

Wiesenstraße 23 - 60385 Frankfurt am Main

T. +49 (0)69 6500 8865

M. hello@kern.consulting

Link zum Herunterladen von Bildmaterial:

<https://bit.ly/Hukambi53>

