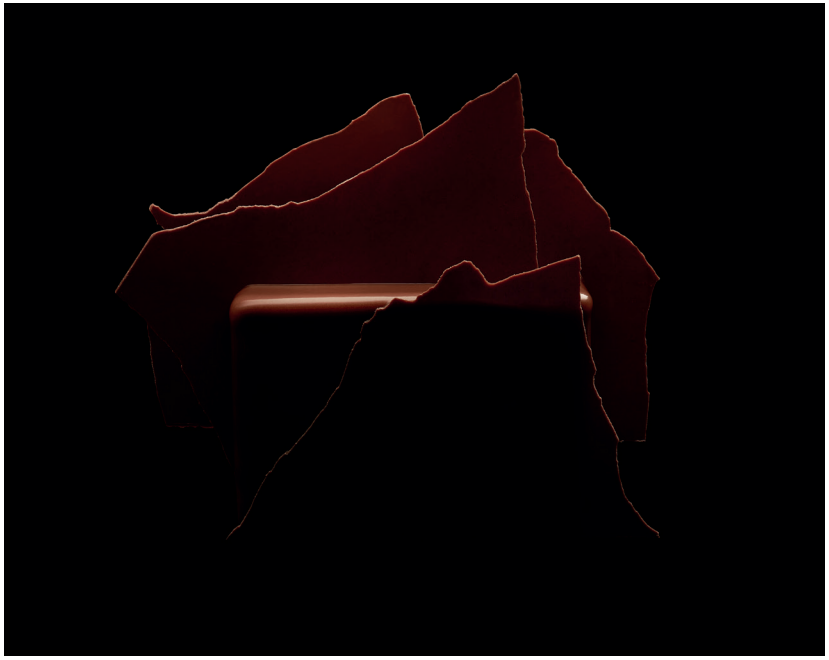
Hukambi 53%
Valrhona svela la sua prima copertura Ombré
Realizzate qualcosa d'inedito!
VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Tra buio e luce: una nuova dimensione Ombré.

Valrhona svela la sua prima copertura Ombré. Libera dai codici della gastronomia consolidata, la copertura Hukambi 53% unisce la golosità del latte alla potenza del cacao del Brasile.
Hukambi è la contrazione di "Hu", nero, e "Kambi", latte, in tupi guarani, lingua di uno dei popoli indigeni della Mata Atlantica in Brasile, da cui proviene il cacao utilizzato per questo nuovo cioccolato.

Realizzate qualcosa d'inedito!
Intrigante e affascinante, con il giusto equilibrio tra delicatezza e potenza, Hukambi è un invito alla creatività e all'audacia.
Con una sorprendente alleanza tra l'intensità del cacao brasiliano e la dolcezza del latte, questo cioccolato apre un nuovo territorio di espressione per i maestri pasticcieri.
Primogenito della nuova gamma di coperture Ombré, Hukambi invita i maestri pasticcieri a liberarsi dei codici tradizionali della pasticceria e a esplorare la propria creatività, a osare con nuove sensazioni sconosciute, a entrare in una nuova dimensione.



Un profilo aromatico sorprendente

Questa copertura Ombré, che combina forza e delicatezza, rivela un'identità ricca di sfumature.
Il sorprendente abbinamento delle note di cacao, amare e leggermente biscottate di Hukambi invita alla scoperta dei misteri della fauna e della flora che vivono all'ombra della foresta millenaria del Brasile.

GOLOSO

Il cacao del Brasile, associato al latte francese e alla vaniglia del Madagascar, conferisce a questo cioccolato la potenza del cacao, che si unisce alla dolcezza del latte.

SORPRENDENTE

Questo cioccolato poco dolce e amaro offre sorprendenti note fruttate e biscottate, sensazioni sconosciute.

CREATIVO

Con il suo profilo aromatico unico, Hukambi è un invito alla creatività, a dare sfogo alla propria immaginazione.

PROFILO SENSORIALE DI HUKAMBI 53%

CARATTERISTICA PRINCIPALE: CACAO
NOTA MINORE: CEREALI
NOTA PARTICOLARE: AMARO

APPLICAZIONI

HUKAMBI 53%	RIVESTIMENTI	MODELLAGGI	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI E GANACHE	GELATI E SORBETTI
TECNICA	○	○	●	○	●	○

● Applicazioni ottimali ○ Applicazioni consigliate

CONFEZIONE
Sacchatto fave 3 kg

COMPOSITION
Cacao 53% min. MG 45% Zucchero* 33%

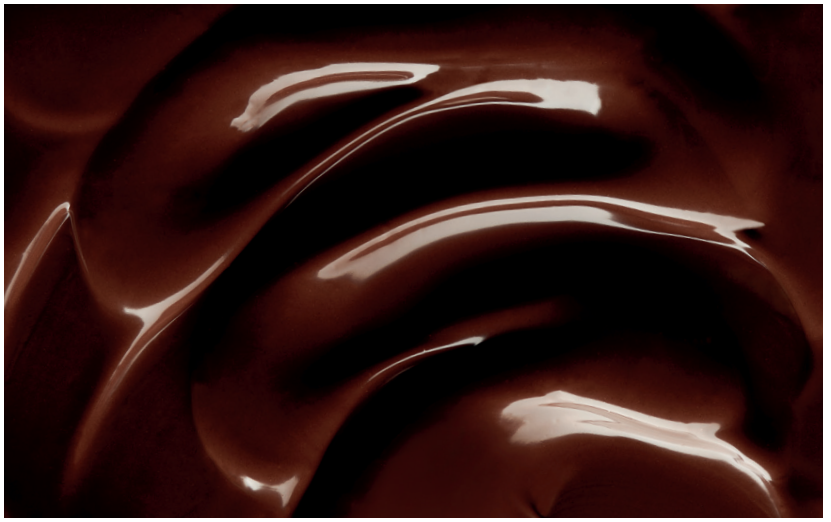
INGREDIENTI
Fave di cacao del Brasile, zucchero grezzo, burro di cacao, latte intero in polvere (France), vaniglia del Madagascar.

TMC**
12 mesi

CONSERVAZIONE
Conservare in un luogo asciutto tra 16°C e 18°C.

DISPONIBILITÀ
1° gennaio 2023

* zucchero agglunto
** termine minimo di conservazione a partire dalla data di produzione



Il Brasile, terra del cacao

Il Brasile è uno dei più antichi Paesi produttori di cacao. Da oltre 10 anni Valrhona lavora con M. Libânio, una collaborazione guidata da una filosofia che promuove l'armonia tra le persone, i terreni e le piante in un ambiente sostenibile. La società si trova in uno degli ecosistemi più ricchi al mondo: la Mata Atlantica, classificata Riserva della biosfera dall'UNESCO. M. Libânio ha sviluppato un sistema agroforestale moderno che prevede la coltivazione degli alberi del cacao all'ombra degli alberi della gomma. Le sue piantagioni sono certificate Rainforest Alliance.

Il cacao utilizzato per questa copertura proviene interamente da Paineiras: 722 ettari, di cui il 72% della foresta atlantica (Mata Atlantica), dove sono preservate la fauna, la flora e le risorse.

Valrhona è orgogliosa di lavorare al fianco di questo partner di lunga data a favore di azioni sociali e ambientali (cofinanziamento di un centro di formazione, ristrutturazione degli alloggi dei dipendenti, acquisto di strumenti di produzione, ecc.).

Cédric Robin

ESPERTO DI SOURCING
DEL CACAO VALRHONA

"Arrivare nelle piantagioni di M. Libânio nel cuore della Mata Atlantica è sempre un momento meraviglioso.

Lo spirito di M. Libânio si percepisce attraverso il suo ecosistema: professionalità nella gestione delle piantagioni, rispetto per le persone e soprattutto per l'ambiente."

Tess Evans-Mialet, maestro pasticciere, è stata invitata da Valrhona a scoprire Hukambi 53% e a svelare la sua creatività immaginando questo dessert al piatto.

Tess Evans-Mialet

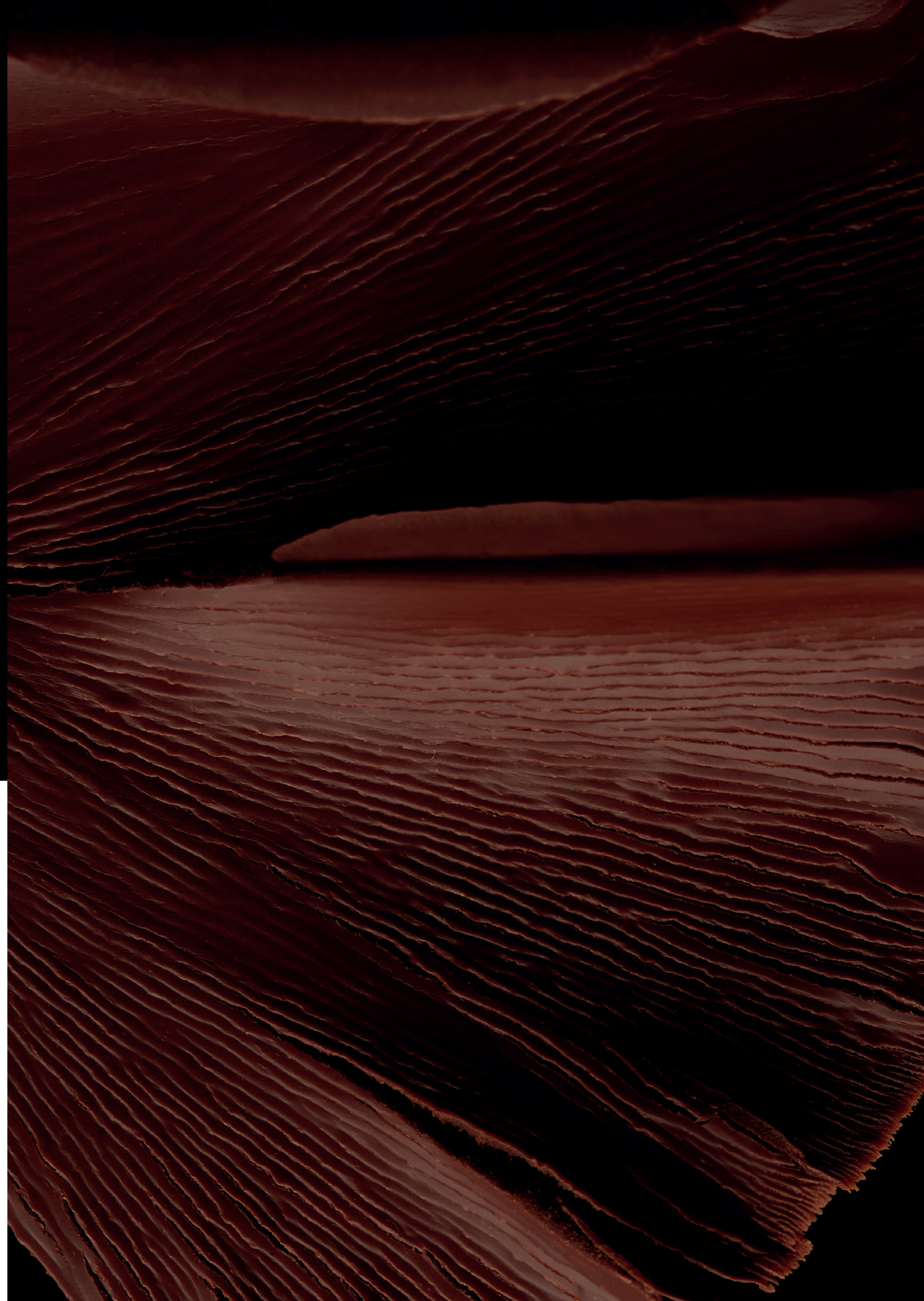
MAESTRO PASTICCIERE DI ALPAGA
MEGÈVE

“È davvero sorprendente, non si capisce esattamente cosa si sta assaggiando. Ritroviamo la rotondità e la golosità di un cioccolato al latte, ma allo stesso tempo il carattere e la potenza tipici di un cioccolato fondente. [...] È una vera rivelazione, suscita molte sensazioni diverse. [...] Credo che darà vita a un nuovo approccio alla lavorazione del cioccolato.”

Oriol Balaguer

CIOCCOLATIERE E MAESTRO PASTICCIERE DELLE PASTICCERIE E CIOCCOLATERIE “ORIOL BALAGUER”
BARCELONA, MADRID, LA DUQUESITA

“Mi ricorda quando ero piccolo e tornavo a casa da scuola, mia mamma mi dava una fetta di pane con un po’ di olio d’oliva e un pezzetto di cioccolato, dalle note di latte e un po’ amare. [...] È un cioccolato originale e molto sorprendente, è nuovo, un registro sconosciuto, che apre molte possibilità.”



Sakambi

Arthur Gavelle
MAESTRO PASTICCIERE FORMATORE
ÉCOLE VALRHONA

GANACHE CREMOSA HUKAMBI 53 %

150 g	Latte intero UHT
5 g	Fecola di patate
150 g	**HUKAMBI 53 %**
305 g	Peso totale

Mescolare a freddo una piccola parte del latte con la fecola di patate e mettere da parte.
Scaldare il resto del latte tra 85°C e 90°C e versare sul composto latte/fecola.
Mettere il tutto nello strumento di cottura e portare a ebollizione.
Versare progressivamente l'amido caldo sul cioccolato.
Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.
Versare la ganache in un recipiente e lasciar cristallizzare in frigorifero per 12 ore.

SABLÉ DIAMANTE GRANO SARACENO

400 g	Burro disidratato 84%
160 g	Zucchero a velo
250 g	Farina di grano saraceno
250 g	Farina 0
1 g	Sale fino
50 g	Uova intere
1111 g	Peso totale

Lavorare il burro disidratato con le polveri setacciate e il sale.
Aggiungere le uova.
Una volta omogeneo, stendere il sablé tra due fogli a 3 mm.
Conservare in frigorifero.

PREPARATO PER FLAN HUKAMBI 53 %

150 g	Zucchero semolato
75 g	Amido di mais
750 g	Latte intero UHT
750 g	Panna UHT 35%
450 g	**HUKAMBI 53 %**
2175 g	Peso totale

Mescolare lo zucchero con l'amido.
Scaldare il latte con la panna a 50°C, quindi aggiungere il composto di zucchero e amido. Portare a ebollizione.
Realizzare un'emulsione con la copertura.
Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.

PRALINATO GRANO SARACENO

120 g	Semi di grano saraceno
60 g	Mandorle grezze intere
90 g	Zucchero semolato
30 g	Olio di vinaccioli
300 g	Peso totale

Tostare i semi di grano saraceno e le mandorle grezze a 160°C.
Realizzare un caramello a secco con lo zucchero e versarlo sulla frutta secca tostata disposta su un foglio di silicone.
Una volta raffreddato, mixare il tutto in un robot da cucina, quindi aggiungere l'olio di vinaccioli.
Il pralinato deve avere una consistenza soda, brillante e lavorabile con una tasca.
Mettere da parte.

MONTAGGIO E FINITURA

QS	Burro disidratato 84%
QS	Zucchero di canna
QS	**HUKAMBI 53 %**
QS	Zucchero a velo anti-umidità
QS	Fior di sale
QS	Semi di grano saraceno decorticati e tostati Kasha

Preparare la ganache montata e conservare in frigorifero.
Preparare il sablé diamante al grano saraceno.
Imburrare dei cerchi di 12 cm di diametro e 4,5 cm di altezza e ricoprirli di zucchero di canna. Ritagliare il sablé diamante e disporlo nei cerchi. Con della pellicola alimentare coprire e riempire il cerchio di riso o piselli.
Cuocere per 15 minuti a 155°C, togliere il riso o i piselli. Ricuocere a 155°C per 15 minuti. Lasciar raffreddare.
Realizzare il preparato per flan. Versare nelle basi di sablé al grano saraceno, coprire con la pellicola a contatto e lasciare raffreddare in frigorifero.
Cuocere per 25 minuti a 165°C. Rimuovere dal cerchio e conservare in frigorifero.
Preparare il pralinato al grano saraceno.
Realizzare le decorazioni di cioccolato. Stendere uno strato sottile di copertura Hukambi decristallizzata su un marmo freddo, utilizzando una paletta.
Prima della cristallizzazione, grattare verso di sé la copertura con il bordo di una fustella di 3 cm.
Conservare in luogo preposto a 16°C e 65% di igrometria.
Cospargere i bordi del flan di zucchero a velo per decorare. Stendere 80 g di ganache cremosa sul flan. Realizzare dei punti di pralinato al grano saraceno sulla ganache cremosa aiutandosi con una tasca. Aggiungere le decorazioni di cioccolato, lasciando il pralinato a vista, e condire con fior di sale e semi di Kasha.

VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

A proposito di Valrhona

VALRHONA: INSIEME, FACCIAMO DEL BENE CON DEL BUONO

Partner degli artigiani del gusto dal 1922, pioniere e punto di riferimento per il mondo del cioccolato, Valrhona oggi si definisce un'azienda la cui missione, "Insieme, facciamo del bene con del buono", esprime la forza del proprio impegno.

Con i suoi collaboratori, maestri pasticcieri e produttori di cacao, Valrhona immagina il meglio del cioccolato per creare una filiera del cacao equa e sostenibile, ed ispirare una gastronomía del buono, del bello e del bene.

Costruire rapporti diretti e a lungo termine con i produttori, innovare il mondo del cioccolato e condividere il savoir-faire: questo è ciò che guida Valrhona ogni giorno. Al fianco dei maestri pasticcieri, Valrhona sostiene l'artigianato e li accompagna nella loro ricerca dell'unicità, oltrepassando i limiti della creatività.

Grazie alla sua continua mobilitazione e al suo impegno, Valrhona è orgogliosa di aver ottenuto a gennaio 2020 l'importante certificazione B Corporation®. Questo riconoscimento premia le aziende più impegnate al mondo che investono allo stesso modo nelle performance economiche, sociali e ambientali. Questa distinzione esalta la sua strategia di sviluppo

sostenibile "Live Long", basata sulla volontà di costruire in collaborazione un modello con un impatto positivo per produttori, collaboratori, artigiani del gusto e tutti gli appassionati di cioccolato.

Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato responsabile. Il 100% delle nostre fave di cacao è tracciato sin dal produttore. Questo fornisce una garanzia sulla provenienza del cacao, su chi lo ha raccolto e sulle condizioni di produzione. Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato che rispetta le persone e il pianeta.

www.valrhona.com

Contatti Stampa:

MN COMM

Viviana Pepe
T. +346 6600299
M. viviana.pepe@mncomm.it

Claudio Colombo
T. +349 0763206
M. claudio.colombo@mncomm.it

Link per scaricare le immagini:

https://bit.ly/Hukambi53

©Valrhona 2022 - Crediti fotografici: Laurent Fau, Laurent Vu, Philippe Barret, Marianne Louge. Ogni riproduzione è vietata, tutti i diritti riservati.