



# Hukambi 53%

*Hukambi è la prima copertura Ombree*

## LA STORIA

Hukambi 53% è il cioccolato liberato dai codici della gastronomia consolidata, che incuriosisce per la sua chiara golosità e affascina per la potenza del cacao del Brasile. Svelate ciò che non avete mai osato esprimere e ridefinite la vostra creatività.

## L'ORIGINE

Il Brasile è uno dei più antichi Paesi produttori di cacao. Dal 2009, Valrhona collabora strettamente con la società M. Libânio. Situata in uno degli ecosistemi più ricchi al mondo, la Mata Atlantica (classificata "Riserva della Biosfera" dall'UNESCO), questa società è animata da una filosofia che promuove l'armonia tra le persone, il terreno e le piante in un ambiente sostenibile. Dato che questi valori sono fondamentali per Valrhona, ci è sembrato naturale sviluppare la nuova copertura, **Hukambi 53%**.



*Rémi Poisson*

**CHEF PASTICCERE FORMATORE  
ÉCOLE VALRHONA**

“ *Hukambi è un cioccolato che unisce la golosità e il piacere delle note rotonde del cacao. Le sue note di latte e cacao intenso permettono di creare ricette ricche di gusto e abbinamenti di sapori molto interessanti.* ”

## PROFILO SENSORIALE

CARATTERISTICA PRINCIPALE: **AL CACAO**

NOTA MINORE: **CEREALI**

NOTA SINGOLARE: **AMAREZZA**

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.



### CONFEZIONE

Sacchetto fave 3kg

Codice: 49787

### COMPOSIZIONE

Cacao 53% min.

MG 45%

Zucchero\*\* 33%

### INGREDIENTI

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

### TMC\*

12 mesi

### CONSERVAZIONE

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

\*termine minimo di conservazione, calcolato in base alla data di produzione

\*\*zucchero aggiunto

## APPLICAZIONI

HUKAMBI 53%

RIVESTIMENTO

MODELLAGGIO

TAVOLETTE

MOUSSE

CREMOSI E  
GANACHE

GELATI E  
SORBETTI

TECNICA



 Applicazione ottimale  Applicazione raccomandata

## ASSOCIAZIONI



PRUGNE



MELE COTOGNE



MELILOTO



PINOT



PEPE VERDE



SALE AFFUMICATO



CEREALI TOSTATI



# Sakambi



*Arthur Gavelle*  
**CHEF PASTICCERE 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 gradualmente l'amido caldo sul cioccolato.  
 Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.  
 Versare la ganache in un recipiente e lasciare 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**

Sbriciolare 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 ad ebollizione.  
 Realizzare un'emulsione con la copertura.  
 Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione. Versare nel cerchio e ricoprire con della pellicola a contatto.  
 Lasciar raffreddare in frigorifero e cuocere per 25 minuti a 165°C.

## 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

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 collocarlo nei cerchi.  
 Ricoprire con pellicola alimentare 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.  
 Preparare 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.  
 Versare sulla ganache cremosa delle palline di pralinato al grano saraceno, utilizzando una tasca senza bocchetta.  
 Aggiungere le decorazioni di cioccolato, lasciando il pralinato a vista e condire con fior di sale e semi di Kasha.

VALRHONA

# M. Libânio Agrícola Brasile



## BRASILE

Gandu, Bahia  
13°44'36.1"S  
39°29'24.8"W

## 2013 PARTNERSHIP FIRMATA

Rinnovata nel 2020  
per 10 anni

## DIRITTO ESCLUSIVO SUL CACAO

della Tenuta Xibun River  
Piantagioni di Limeira e  
São José

## 168 DIPENDENTI

78 dei quali vivono con le  
loro famiglie nelle  
piantagioni e hanno  
accesso gratuito ad acqua  
potabile ed elettricità!

M. Libânio Agrícola S.A., un'azienda fondata nel 1922 da Manoel Libânio da Silva Filho, possiede otto piantagioni che si estendono su un totale di 2298 ettari. M. Libânio è 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

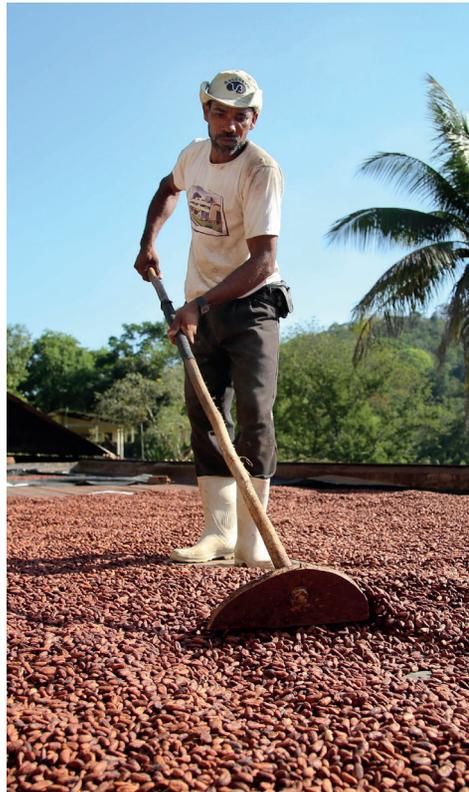
### AGROFORESTAZIONE AL CUORE DEL MODELLO

M. Libânio protegge le foreste: la foresta vergine ricopre il 47% del suolo nella tenuta del nostro partner brasiliano, il 27% in più di quanto richiesto dalla legislazione nazionale in materia forestale.

I dipendenti di M. Libânio utilizzano il sistema storico "Cabruca", che consiste nel lasciare degli alberi dominanti, come gli alberi da frutto endemici della Mata Atlantica, al di sopra degli alberi più piccoli, come l'albero del cacao. M. Libânio ha recentemente sviluppato un sistema agroforestale moderno che prevede la coltivazione degli alberi del cacao all'ombra degli alberi della gomma, permettendo di generare un ulteriore reddito con la vendita del lattice. Oggi la piantagione è certificata Rainforest Alliance.

### UNA PARTNERSHIP A LUNGO TERMINE

Il nostro rapporto con M. Libânio è iniziato nei primi anni 2000 ed è diventato ancora più stretto grazie alla firma di un accordo di collaborazione a lungo termine nel 2013, rinnovato per 10 anni nel 2020. L'ambizione di produrre cacao della migliore qualità, abbinata ai valori ambientali che ispirano M. Libânio e all'innovazione tecnologica, fanno di quest'azienda un partner ideale per noi.



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

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

Cédric Robin,  
Esperto di sourcing del cacao Valrhona

## LE NOSTRE AZIONI SOCIALI ED AMBIENTALI INSIEME

### 2013/2014

Finanziamento per l'acquisto di apparecchiature tecnologiche, tra cui vagliatrici ed essiccatori solari

### 2015

Ristrutturazione delle abitazioni per i dipendenti e le loro famiglie

### 2016/2017

Finanziamento di un nuovo centro di formazione

### 2018

Investimenti a sostegno della produzione: acquisto di un trattore, rimorchio e trituratore per la manutenzione della piantagione

### 2019

Supporto per l'acquisto di fertilizzanti

### 2020

Supporto per il mantenimento di attività non essenziali (compresa la medicina preventiva, la manutenzione delle case dei dipendenti e la manutenzione delle macchine)

### 2021 & 2022

Sostegno all'acquisto di fertilizzanti.

### 2022

Realizzazione di un inventario forestale e calcolo del risparmio del carbonio della tenuta.

Identificazione di oltre 165 specie vegetali, 8 delle quali considerate a rischio o quasi a rischio

## L'IMPATTO

72

### EDIFICI

ristrutturati per le famiglie dei dipendenti

1

### NUOVO CENTRO DI FORMAZIONE

135

### LEZIONI SVOLTE IN MEDIA

da M. Libânio su argomenti quali salute, sicurezza sul lavoro e tutela ambientale