



Hukambi 53%

Hukambi är den första mörka mjölkchokladen

BAKGRUND

Hukambi 53% är en choklad som är skapad utan att fundera över gastronomins traditionella regler. Chokladen kombinerar en fascinerande och spännande kvalitet med kraftfulla brasilianska kakaosmaker. Avslöja alla idéer du aldrig vågat uttrycka och återupptäck din kreativitet.

URSPRUNG

Brasilien är ett av de länder i världen som producerat kakao under längst tid. Valrhona har upprätthållit ett nära partnerskap sedan 2009 med Mr Libânio, ägaren till plantagen och företaget Libânio. Plantagen finns i ett av världens mest skiftande ekosystem, Mata Atlantica (ett officiellt UNESCO-biosfärömråde), och drivs av en filosofi som strävar efter harmoni mellan människor, jordmån och växter i en hållbar miljö. Dessa nämnda värden är grundläggande även för Valrhona, därför kändes det naturligt att utveckla nya Hukambi 53%.



Rémi Poisson

KONDITIONERINGS-
INSTRUKTÖR PÅ
ÉCOLE VALRHONA

“Hukambi 53% är en choklad som verkligen ger njutningen av rundade kakaonoter. Den intensiva kakao- och mjölkdelen av chokladens karaktär betyder att den kan användas för att skapa mycket delikata desserter med intressanta kombinationer av aromer och smaker.”

SMÅK PROFIL

HUVUDPROFIL : RIK KAKAO

MINDRE NOT: SPANNMÅL

UNDERLIGGANDE NOT : BITTERHET

Den överraskande blandningen av kakao, bitterhet och svaga noter av mördegsskorpor låter oss upptäcka mystiken kring flora och fauna i Brasiliens antika skogar.



FÖRPACKNING

Fèves i påse 3 kg

Artikelnummer: 46401

SAMMANSÄTTNING

Kakao 53%

Fett 45%

socker 33%**

INGREDIENSER

Brasilianska kakaoböner, råsocker, kakaosmör, helmjölkspulver (Frankrike), vanilj från Madagaskar.

HÅLLBARHET*

12 månader

FÖRVARING

Förvaras torrt och svalt, mellan 16°C och 18°C.

* bäst före-datum beräknat från tillverkningsdatum

** tillsatt socker

ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN

HUKAMBI 53%

ÖVERDRAG

GJUTNING

CHOKLADKAKOR

MOUSSE

CREMEUX OCH
GANACHE

GLASS OCH
SORBET

REKOMMENDATION



● Idealisk

○ Lämplig

SMÅKKOMBINATIONER



KATRINPLOMMON



KVITTEN



PINOT VINER



GRÖNPEPPAR



RÖKT SALT



ROSTADE SPANNMÅL