

HUKAMBI 53%

Valrhonan ensimmäinen tumma maitosuklaa

Ainutlaatuisessa couverture-suklaassa yhdistyvät maidon
pehmeä makeus ja brasilialaisten kaakaopapujen voimakkuus



MAKUPROFIILI

HALLITSEVA OMINAISUUS: TÄYTELÄINEN KAAKAO

VIVAHDE: PAAHDETTU VILJA

UNIIKKI SÄVY: KITKERYYS



Hukambi 53% on Valrhonan ensimmäinen tumma maitosuklaa. Ainutlaatuisessa couverture-suklaassa yhdistyvät maidon pehmeä makeus ja brasilialaisten kaakaopapujen voimakkuus.

Hukambissa käytetyt kaakaopavut tulevat Valrhonan pitkäaikaisen kumppanin kaakaoviljelmiltä Brasilian Mata Atlanticalta. Alue kuuluu UNESCO:n kestävän kehityksen alueisiin. Viljelmillä huolehditaan ympäristön ja yhteisön hyvinvoinnista ja ne ovat Rainforest Alliance-sertifioituja.



TEMPEROINTILÄMPÖTILAT

T1 (113/122°F OR 45/50°C)	T2 (82/84°F OR 27/28°C)	T3 (84/86°F OR 29/30°C)
MELTING	CRYSTALLIZATION	WORKING BY HAND

RESEPTI: HUKAMBI 53% LIGHT MOUSSE

600g Valrhona HUKAMBI 53%
500g UHT maito
10g liivatejuuhea
50g vesi
1000g UHT vispikerma

- Liota liivatejuuhea veteen.
- Kiehauta maito, kaada suklaan päälle, emulsioi sauvasekottimella n. 2 min
- Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi
- Kun suklaamassa on jäähtynyt 30-35 asteiseksi, lisää löysä kermavaahto sekaan, sekoita huolellisesti tasaiseksi







2000g paino yhteensä

Saanto: á 40g / 50 hlö

KÄYTTÖ JA MAKUPARIT

Tummalle suklaalle ominaisen korkean kaakaopitoisuuden ja maitosuklaan pehmeiden ansiosta **Hukambi** sopii monenlaisiin käyttötarkoituksiin. Suklaa ei sisällä lesitiiniä.

HUKAMBI 53%	COATING	MOLDING	BARS	MOUSSE	CRÉMEUX & GANACHE	ICE CREAMS & SORBETS
TECHNIQUE	○	○	●	○	●	○
					● Ideal application	○ Recommended application

FRUITY	 Prunes Quince	PLANTS	 Melilot	ALCOHOL	 Pinotwines
SPICES	 Green pepper	 Smoked salt	CEREALS	 Toasted cereals	