



Kalingo 65%

Kalingo est le chocolat au cacao Pur Grenade et aux notes de fruits mûrs

L'HISTOIRE

Valrhona a sélectionné sur l'île de Grenade un cacao d'exception, ancré sur les terres originelles d'un des peuples amérindiens qui habitaient l'île. C'est pour la richesse et la complexité de sa terre volcanique, battue par les vents des Caraïbes, que nous avons choisi Grenade pour enrichir notre collection de Grands Crus Pure Origine. En effet, son cacao, parmi les plus fins et les plus complexes au monde, se nourrit de cannelle, de noix de muscade et des fruits exotiques dont regorge l'île et puise sa fraîcheur et ses notes de menthe poivrée dans les souffles de l'Atlantique. Dans la valorisation de chaque terroir, nous cherchons également à mettre en lumière une histoire et une culture. C'est pourquoi « Kalingo » fut choisi, en référence à « Kalinago », le nom d'un des peuples amérindiens qui habitaient originellement l'île de Grenade.

L'ORIGINE

Kalingo est un Grand Cru de Grenade, « l'île aux épices » où pousse la meilleure noix de muscade au monde, mais également renommée pour la qualité de ses fèves de cacao. À l'origine, le cacao était poli et foulé au pied dans de grandes bassines en cuivre au cours d'une danse traditionnelle. Aujourd'hui, le cacao y est cultivé par de petits exploitants sur des parcelles d'un ou deux hectares. Le terroir de Grenade, riche d'un sol volcanique, illustre à merveille l'intensité des arômes de Kalingo. C'est l'exposition naturelle de l'île au vent qui exprime le mieux l'intense fraîcheur de ses arômes d'une grande finesse.



Justine Branchu

**RESPONSABLE MÉTHODES
ET DONNÉES SENSORIELLES
VALRHONA**

“

*J'adore faire goûter et découvrir Kalingo !
Il est singulier par son origine et surprenant
par son goût typique de gousse de vanille.*

”

PROFIL SENSORIEL

PROFIL MAJEUR : ÉQUILIBRÉ
NOTE MINEURE : FRUITS MÛRS
**NOTE SINGULIÈRE :
GOUSSE DE VANILLE**

Île des Antilles aux senteurs enivrantes d'épices et d'aromates, Grenade offre à Kalingo un cacao aux notes singulières de fruits mûrs, de camphre et de gousse de vanille.



CONDITIONNEMENT

Sac fèves 3 kg Code : 9789

COMPOSITION

Cacao 65% min. MG 39% Sucre** 34%

INGRÉDIENTS

Fèves de cacao de Grenade, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, vanille.

DDM*

14 mois

CONSERVATION

Dans un endroit frais et sec entre 16 °C et 18 °C.

* date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication

** sucre ajouté

APPLICATIONS

KALINGO 65%	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSES	CRÉMEUX ET GANACHES	GLACES ET SORBETS
TECHNIQUE	○	○	○	○	○	○

● Application optimale ○ Application recommandée

ASSOCIATIONS



ABRICOT



NOIX DE COCO



FRUIT DE LA PASSION



RÉGLISSE



MIEL



CACAHUÈTE



BEURRE SALÉ



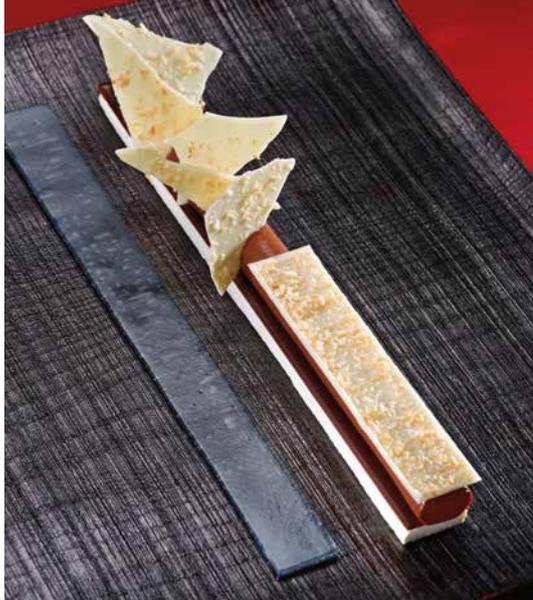
VANILLE



GINGEMBRE



PIMENT



Bermudes

Une recette originale de
l'École Valrhona

CRÈME ANGLAISE DE BASE

350 g	Crème fleurette 35%
350 g	Lait entier
140 g	Jaunes d'œufs
70 g	Sucre
910 g	Poids total

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre. Cuire le tout « à la nappe » à 84/85 °C, passer au chinois étamine et utiliser aussitôt.

CRÉMEUX KALINGO 65%

839 g	Crème anglaise de base
361 g	KALINGO 65%
1200 g	Poids total

Après avoir réalisé une crème anglaise de base, fondre partiellement la couverture et commencer l'émulsion avec la crème anglaise chaude à la maryse afin d'obtenir un noyau lisse et élastique. Ajouter le restant de la crème anglaise et mixer pour parfaire le mélange. Réserver au réfrigérateur.

SORBET COCO CITRONNELLE

364 g	Eau minérale
455 g	Pulpe de coco
18 g	Citronnelle bâton
91 g	Glucose atomisé
73 g	Sucre semoule
3 g	Stabilisateur 64S
18 g	Sucre inversé
1022 g	Poids total

Porter à ébullition l'eau et la pulpe de coco.
Faire infuser la citronnelle préalablement hachée pendant environ 15 minutes.
Chinoiser le tout et ajuster le poids en ajoutant un peu d'eau si nécessaire.
Ajouter le glucose atomisé, puis le mélange sucre et stabilisateur et pour finir le sucre inversé.
Porter le tout à ébullition.
Filmer au contact et refroidir rapidement à 4 °C.
Laisser maturer 4 heures au réfrigérateur et turbiner le sorbet.

GELÉE À LA CITRONNELLE

8 g	Gélatine
50 g	Sucre
10 g	Pectine NH
500 g	Eau
20 g	Citronnelle bâton
588 g	Poids total

Ramollir la gélatine dans un grand volume d'eau froide et l'égoutter.
Mélanger le sucre et la pectine NH.
Porter l'eau à ébullition et faire infuser la citronnelle préalablement hachée pendant environ 15 minutes.
Chinoiser et ajuster le poids d'infusion.
Ajouter ensuite le mélange de sucre et la gélatine.
Porter le tout à ébullition et couler immédiatement la gelée dans un flexipan à rebords 40x60 cm.
Réserver la gelée au réfrigérateur durant environ 4 heures et une fois gélifiée, placer le tout au congélateur.

MONTAGE ET FINITION

Torréfier de la poudre de coco.

Mouler le sorbet dans un cadre 34x34 cm et 6 mm de hauteur et parsemer immédiatement le sorbet de poudre de coco torréfiée.

Réserver le sorbet au congélateur et une fois bien durci, couper des bandes de 2x20 cm.

Étaler entre deux feuilles de plastique de la couverture noire tempérée et détailler des bandes de 2x20 cm.

Étaler finement sur une feuille de plastique de la couverture Opalys coco tempérée et parsemer le chocolat avec de la poudre de coco torréfiée.

Couper ensuite des bandes de 2x10 cm.

Réaliser la gelée à la citronnelle et une fois congelée, couper des bandes de 2x20 cm.

Placer sur une assiette plate une bande de gelée citronnelle congelée.

Dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille de 14 mm un tube de crèmeux Kalingo sur une bande de couverture noire.

Déposer ensuite une bande de couverture Opalys coco à plat sur la moitié du crèmeux ; sur l'autre moitié, planter des éclats de couverture Opalys coco.

Poser ensuite en parallèle de la gelée citronnelle, une bande de sorbet coco et délicatement déposer le montage de crèmeux Kalingo sur le sorbet.

Servir aussitôt.

Grenada Cocoa Association

Grenade



GRENADA

Saint-Georges
12°2'41.1"N
61°44'42.2"W

2015

SIGNATURE DU
PARTENARIAT

Renouvelé en 2020
pour 10 ans

COOPÉRATIVE

TYPE
D'ORGANISATION

3 000

MEMBRES

1073 Producteurs
participent aux
livraisons de Valrhona

L'AGROFORESTERIE AU COEUR DU MODÈLE

La Grenada Cocoa Association est une coopérative qui regroupe la majorité des producteurs de l'île, soit environ 3 000 familles. Le cacao est cultivé dans les jardins créoles familiaux, selon un modèle agroforestier local qui l'associe aux épices, muscadiers et girofliers, ainsi qu'aux fruits et légumes. C'est un véritable lien social, culturel et familial pour cette petite île des Caraïbes, surnommée l'île aux épices.

Fondée en 1964, la Grenada Cocoa Association est l'unique coopérative de producteurs de cacao de l'île. Elle est responsable des pépinières créées en 1948 par le ministère de l'Agriculture, qui a importé des cacaoyers de l'île voisine de Trinidad pour les distribuer localement. L'Association s'occupe de la préparation du cacao de ses membres, tous certifiés Fairtrade, dans différents centres de collecte.

UN PARTENARIAT À LONG TERME

En 2015, Valrhona et la Grenada Cocoa Association s'engagent à travers un partenariat. Ensemble, elles développent un protocole de préparation du cacao qui mène à un profil aromatique camphré très spécifique, qui fait la fierté des équipes de l'Association.

Le rôle structurant de la Grenada Cocoa Association qui pérennise la culture traditionnelle et familiale du cacao dans les jardins créoles, avec des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, en fait un partenaire évident pour nous. Aujourd'hui Valrhona est un partenaire majeur de la filière cacao de Grenade.



NOS ACTIONS SOCIALES ET ENVIRONNEMENTALES ENSEMBLE

Depuis 2011

Nous avons initié une relation directe avec la Grenada Cocoa Association en 2011, qui s'est concrétisée par la signature d'un partenariat de 5 ans en 2015.

En 2020

En 2020, le renouvellement de ce partenariat est signé pour 10 ans. Il comprend un volume d'achat minimum et un prix fixe.



LA GRENADA COCOA ASSOCIATION S'ORGANISE AUTOUR DE 3 CENTRES DE COLLECTE :

- Le bâtiment du **centre de Carlton, Saint Andrew**, est une ancienne usine d'une boisson locale construite dans les années 1930. Après avoir été transformé en lieu social où les Grenadiens venaient danser, le bâtiment a été transformé en **centre de collecte, fermentation et séchage de cacao** de la GCA.
- Le **centre de Mount Horn, Saint Andrew**, au pied du Mont Sainte Catherine, sommet de l'île, est le plus grand de Grenade. Il a été construit par l'ancien domaine agricole post-colonial du même nom, divisé en parcelles distribuées aux petits agriculteurs dans les années 1980 au cours du programme « Lands for the Landless ».
- Le **centre de Diamond, Saint Patrick**, est un des bâtiments les plus anciens de l'île. De style Victorien, il a été construit en 1774 par des moines français. Des vestiges d'aqueduc et d'une roue à aubes illustrent son passé de plantation sucrière. **Le domaine plante les premiers cacaoyers en 1863.** Depuis 2014, Diamond héberge la chocolaterie Jouvay, qui appartient en majorité à la Grenada Cocoa Association et qui permet donc de valoriser le cacao produit par les membres sur le marché local et auprès des nombreux touristes de passage.