



Joias



Romain Cyrzelczyk.

CHEF PÂTISSIER
VALRHONA

Calcolata per 200 pz..

JOIAS ITAKUJA

215 g Acqua
165 g Glucosio DE60
570 g **ITAKUJA 55%**
50 g Sorbitolo liquido

· Versare delle gocce di cioccolato pre-cristallizzato su una striscia di foglio chitarra, ricoprire con una
· seconda striscia e premere.
· Separare i due fogli quindi, su un lato versare circa 5 gr di ganache direttamente sul cioccolato.
· Ricoprire con il secondo foglio in modo che la ganache si trovi tra le due gocce di cioccolato e quindi
· tagliare con un tagliapasta a 5 cm di diametro.
· Lasciar cristallizzare a 16 °C.

