



Joias



Romain Cyrzelczyk.

CHEF INSTRUCTORA
VALRHONA

Receta calculada para 200 unidades.

JOIAS ITAKUJA

215 g Agua
165 g Glucosa DE60
570 g ITAKUJA 55%
50 g Sorbitol líquido

Con chocolate precristalizado, escudillar gotas sobre una tira de hoja guitarra, cubrir con una segunda tira y presionar. Separar las dos hojas, después, sobre una cara, escudillar 5 g de ganache directamente sobre el chocolate.
Cubrir con una segunda hoja de manera que la ganache quede entre dos gotas de chocolate, después cortar con un cortapastas de 5 cm de diámetro.
Dejar cristalizar a 16 °C.

