



LAVANDA

MONOPORZIONE MODERNA DAL GUSTO FLOREALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GELIFICATO DI FRUTTA

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

g 100

FRUTTIDOR MIRTILLO - A TEMPERATURA AMBIENTE

g 400

ACQUA - TIEPIDA

g 100

PREPARAZIONE

Disciogliere il LILLY nell'acqua.

Unire al FRUTTIDOR e miscelare.

Versare nello stampo in silicone per inserto e congelare.

MOUSSE ALLA LAVANDA

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

g 200

FIORI DI LAVANDA ESSICCATA

g 15

ACQUA

g 300

PANNA 35% M.G. - SEMI-MONTATA

g 1000

PREPARAZIONE

Mettere in infusione per una notte la lavanda nell'acqua.

Filtrare l'infusione e miscelare con il LILLY.

Unire delicatamente alla panna e miscelare delicatamente per ottenere una mousse soffice.

GLASSA LILLA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO - SCALDATO A 45°C

Q.B.

COLORANTE - IDROSOLUBILE LILLA

Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti senza inglobare aria.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire lo stampo di silicone per metà con la mousse, inserire il gelificato ancora congelato, velare con ulteriore mousse e terminare con uno strato di rollè.

Abbatere fino a completo congelamento.

Sformare il dolce e glassarlo con il MIRROR colorato.

Posizionare su dei supporti di frolla e decorare a piacere.

RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI

PASTRY CHEF