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.

Abbattere 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