



LAVANDA

MONOPORZIONE MODERNA DAL GUSTO FLOREALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

GELIFICATO DI FRUTTA

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO
FRUTTIDOR MIRTILLO - A TEMPERATURA AMBIENTE
ACQUA - TIEPIDA

g 100
g 400
g 100

Disciogliere il LILLY nell'acqua.
Unire al FRUTTIDOR e miscelare.
Versare nello stampo in silicone per inserto e congelare.

PREPARAZIONE

MOUSSE ALLA LAVANDA

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO
FIORI DI LAVANDA ESSICCATA
ACQUA
PANNA 35% M.G. - SEMI-MONTATA

g 200
g 15
g 300
g 1000

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.

PREPARAZIONE

GLASSA LILLA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO - SCALDATO A 45°C
COLORANTE - IDROSOLUBILE LILLA

Q.B.
Q.B.

Miscelare i due ingredienti senza inglobare aria.

PREPARAZIONE

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.

Abattere 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