



## 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.

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