



LAVANDA

🏠 Livello intermedio

MONOPORZIONE MODERNA DAL GUSTO FLOREALE

GELIFICATO DI FRUTTA

LILLY NEUTRO
FRUTTIDOR MIRTILLO - a temperatura ambiente
acqua - tiepida

100g Disciogliere il LILLY nell'acqua.
Unire al FRUTTIDOR e miscelare.
400g Versare nello stampo in silicone per inserto e
100g congelare.

MOUSSE ALLA LAVANDA

LILLY NEUTRO
fiori di lavanda essiccata
acqua
panna 35% m.g. - semi-montata

200g Mettere in infusione per una notte la lavanda
15g nell'acqua.
300g Filtrare l'infusione e miscelare con il LILLY.
1000g Unire delicatamente alla panna e miscelare
delicatamente per ottenere una mousse soffice.

GLASSA LILLA

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO -
scaldato a 45°C
colorante - idrosolubile lilla

qb Miscelare i due ingredienti senza inglobare aria.
qb

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.



Extraordinary
made simple.