



# LAVANDA

👤 Livello intermedio

MONOPORZIONE MODERNA DAL GUSTO FLOREALE

## GELIFICATO DI FRUTTA

### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR MIRTILLO - a temperatura ambiente  
acqua - tiepida

### PREPARAZIONE

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

## MOUSSE ALLA LAVANDA

### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

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

### PREPARAZIONE

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

## GLASSA LILLA

### INGREDIENTI

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

### PREPARAZIONE

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.  
Abbatte fino a completo congelamento.  
Sformare il dolce e glassarlo con il MIRROR colorato.  
Posizionare su dei supporti di frolla e decorare a piacere.