



# LAVANDA

chef 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 essiccate  
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.  
Abbattere fino a completo congelamento.

Sformare il dolce e glassarlo con il MIRROR colorato.

Posizionare su dei supporti di frolla e decorare a piacere.