

Trilogie aux parfums de fleurs Violette, Rose, Lavande



parfait à la rose

1 litre de crème
xantane
10 jaunes
300 gr de sucre
Eau de rose
Colorant rouge

Panacotta à la lavande

1 l de crème
150 de sucre
3 feuille de gélatine
Extrait de lavande

Attention de doser la lavande
avec précision, un excès serait
immangeable



[HTTP://WWW.SAVEURSUCREES.FR](http://www.saveursucrees.fr)

Copyright @ saveursucrees 2005/2006

Coulis de framboise

1 de pulpe framboise
50 gr de jus de citron
150 gr de sucre
9 gr d'agar agar

Emulsion à la violette

500 gr de crème
150 de sirop de violette
50 gr de lait
Fleur bleuet

Décor

Lait concentré sucré
Coulis de pêche
Groseille ou framboise

Pate sablé grec à la rose

250 gr de beurre
300 gr de sucre glace
2 jaunes
Eau de rose
Zeste de citron
400 gr de farine
Backing power
Cuire 170°