

Fragole e fiori - Dolce - Frutta - Origine del piatto: Francese

Categoria : Dolce

Pubblicato da [Ignazia Tinti](#) in 26/4/2012



Dolce - Frutta - Tempo di preparazione: 15 minuti - Ingredienti (4 Porzioni)



Ingredienti (4 Porzioni):

125 g di fragoline di bosco

250 g di fragole

125 g di lamponi

Infuso di fiori:

6 g di lavanda (2 o 3 cucchiaini)

30 g di fiori d'ibiscus secchi (3 cucchiaini)

1 l d'acqua minerale

40 g di gelificante per marmellate

150 g di zucchero in polvere

Sciroppo di petali di rose:

25 cl d'acqua minerale

40 g di zucchero

4 g di fecola

30 g di sciroppo di rose

8 g di petali di rose (circa 25: gialli, rosa o rossi).

Preparazione: Fragole e fiori

Sciroppo ai fiori d'ibiscus:

Fai bollire ½ litro d'acqua.

Diluisci con 75g di zucchero.

Mescola con 20 g di gelificante (consistenza dello sciroppo) con l'aiuto di una frusta.

Poi, una volta tolto dal fuoco aggiungi i fiori d'ibiscus secchi.

30 min dopo, filtra il tutto.

Conserva al fresco.

Procedi allo stesso modo per lo sciroppo alla lavanda.

Sciroppo ai petali di rosa:

Fai bollire 25 cl d'acqua con 40 g di zucchero poi versalo nella fecola precedentemente diluita con un po' d'acqua.

Mescola con una frusta.

Fai raffreddare e aggiungi lo sciroppo di rose.

Sminuzza i petali di rosa.

Aggiungili allo sciroppo.

Conserva al fresco.

Nel frattempo, prepara le fragole: lavale, asciugale e tagliale in 2 o in 4.

Disponile in un bicchiere o in una coppa.

Versaci sopra lo sciroppo ai fiori d'ibiscus.

Procedi allo stesso modo con le fragole di bosco che lascerai intere nel bicchiere, coperte con lo sciroppo di lavanda.

I lamponi saranno ricoperti con lo sciroppo di petali di rosa.