



ELABORACIÓ

1. Infusionar les fulles centrals de la rosa amb aigua i colar la preparació.
2. Ajudar l'aigua de rosa amb el puré de litxis.
3. Abocar la barreja en un bol nitro, i afegir, a poc a poc el nitrogen barrejant amb unes paletes fins a aconseguir la textura de gelat buscada.
4. Abocar sobre el nitrogen, els gerds i les groselles.
5. Col·locar els ingredients al plat, posaren el centre la rosa i el gelat i, per sobre, els gerds i les groselles.

INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 1 rosa
- 200 ml d'aigua
- 300 g de puré de litxis
- 20 g de groselles
- 20 g de gerds
- Nitrogen líquid

NOTES:

