



cheesecake de lavanda y frutos rojos



Crumbre de Lavanda

INSTRUCCIONES:

- Harina 25g (2cdas)
- Azúcar Moscabado 15g (1cda)
- Mantequilla 15g (1cda)
- Canela En Polvo 1pizca
- Aceite Esencial De Lavanda Comestible 4 Gotas
- Extracción De Flores En Aceite Al Gusto

PROCEDIMIENTO

1. Usando el método de arenilla, formar migajas con todos los ingredientes exceptuando la extracción de flores.
2. Al obtener la consistencia deseada, agregar la extracción y mezclar con ayuda de un tenedor.
3. Guardar en bolsa de plástico y congelar.
4. Hornear a 150C



Cremoso de Queso

INSTRUCCIONES:

- Queso Crema 80g
- Crema Agria 7g (1/2 Cda)
- Jugo De Limón Verde 1/2cdita
- Azúcar Refinada 20g
- Pétalos De Lavanda 2 Piezas

PROCEDIMIENTO

1. Acremar el queso con ayuda de una batidora, al obtener consistencia de pomada, agregar el azúcar y batir.
2. Incorporar el jugo de limón, la crema y el extracto de vainilla.
3. Mezclar hasta obtener consistencia firme y esponjosa.
4. Refrigerar.



Compota de Frutos Rojos

INSTRUCCIONES:

- Frutos Rojos 90g
- Jugo De Limón Verde 1/2cdita
- Azúcar Refinada 10g
- Extracto De Vainilla 5ml
- Para Decorar, Flores Comestibles

PROCEDIMIENTO

1. En un cazo, calentar frutos rojos y azúcar. Mover constantemente hasta obtener una consistencia espesa. De ser necesario, agregar agua.
2. Fuera del fuego, agregar extracto de vainilla y jugo de limón.
3. Verificar sabor.
4. Refrigerar

