



# Cheesecake

## de lavanda y frutos rojos

### Cumbre 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.

### Composta 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

