

Llena de alegría
tu verano





RICH'S



**ALTO EN
GRASAS
SATURADAS**

**ALTO EN
AZÚCAR**

**EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO**



MOUSSE DE CHIA Y FRUTOS ROJOS

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 150 g. de bizcocho de chocolate

MOUSSE DE YOGURT Y CHÍA

INGREDIENTES

- 65 g. de leche sin lactosa
- 6 g. de chía
- 0,5 g. de edulcorante
- 85 g. de yogurt natural
- 5,5 g. de colapez
- 27,5 g. de agua
- 110 g. de **Whip Topping Sugar Free****

PREPARACIÓN

1. Mezclar la leche sin lactosa con el edulcorante, el yogurt natural sin azúcar y chía. Reposar por 10 minutos.
2. Aparte hidratar el colapez con agua. Reposar 5 minutos y derretir 30 segundos en el microondas. Agregar a la mezcla anterior.
3. Aparte batir la crema **Whip Topping Sugar Free**** a punto de yogurt y agregarlo a la mezcla anterior.

MOUSSE DE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES

- 100 g. de pulpa de fresa
- 50 g. de pulpa de arándanos
- 0,5 g. de edulcorante
- 6 g. de colapez
- 30 g. de agua
- 120 g. de **Whip Topping Sugar Free****

PREPARACIÓN

1. Mezclar la pulpa de fresa y la pulpa de arándanos con el edulcorante.
2. Aparte hidratar el colapez con agua. Reposar 5 minutos y derretir 30 segundos en el microondas. Agregar a la mezcla anterior.
3. Aparte batir la crema **Whip Topping Sugar Free**** a punto yogurt y agregarlo a la mezcla anterior.

MONTAJE

INGREDIENTES

- 50 g. de **Whip Topping Sugar Free****
- 25 g. de cobertura **Semi Amarga Richs**

PREPARACIÓN

1. Colocar en la base de un aro de pastelería un disco de bizcocho de 20 cm de diámetro.
2. Colocar la mousse de frutos rojos a la mitad del aro. Reposar en frío 20 minutos. Desmoldar con ayuda de un soplete.
3. Decorar con un aro de cobertura semi amarga en un acetato.
4. Coronar con fresas frescas y arándanos.

*Alto en grasas saturadas y azúcar. Evitar su consumo excesivo. **Alto en grasas saturadas. Evitar su consumo excesivo.



RICH'S

**ALTO EN
GRASAS
SATURADAS**

**ALTO EN
AZÚCAR**

**EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO**

MOUSSE DE FRESAS Y LIMÓN

BASE DE VAINILLA

INGREDIENTES

- 200 g. de base vainilla

MOUSSE DE FRESA

INGREDIENTES

- 200 g. de pulpa de fresa
- 50 g. de crema pastelera en polvo
- 32 g. azúcar
- 3,5 g. de colapez en polvo
- 17,5 g. de agua
- 120 g. de **Ultra Rich**

PREPARACIÓN

1. Mezclar la pulpa de fresa (puede ser jalea, relleno o mermelada de fresa) con la crema pastelera en polvo instantánea. Batir hasta espesar.
2. Hidratar el colapez con agua. Reposar 5 minutos y derretir 30 segundos en el microondas. Agregar a la mezcla anterior.
3. Aparte batir la crema **Ultra Rich** a punto yogurt y agregarlo a la mezcla anterior.

MOUSSE DE LIMÓN

INGREDIENTES

- 80 g. de zumo de limón
- 105 g. de azúcar blanca
- 50 g. de claras
- 5 g. de colapez
- 25 g. de agua
- 850 g. de **Grand American™ Prestige***

PREPARACIÓN

1. Calentar las claras junto con el azúcar a 40°C a baño maría o fuego directo, cuidando de no pasar la temperatura para realizar un merengue suizo. Retirar del fuego una vez tibio y seguir moviendo hasta que el azúcar este disuelto completamente. Agregar zumo de limón.
2. Hidratar el colapez con agua. Reposar 5 minutos y derretir 30 segundos en el microondas. Agregar a la mezcla anterior.
3. Aparte batir la crema **Grand American™ Prestige*** a punto yogurt y agregarlo a la mezcla anterior.

MONTAJE

INGREDIENTES

- 75 g. de **Grand American™ Prestige***
- 150 g. de fresas fresca

PREPARACIÓN

1. Colocar en la base de un aro de pastelería un disco de bizcocho de 20 cm de diámetro.
2. Colocar la mousse de fresa a la mitad del aro. Reposar en frío 20 minutos.
3. Cubrir con mousse de limón al raz del aro. Alisar. Congelar
4. Desmoldar y decorar.

*Alto en grasas saturadas y azúcar. Evitar su consumo excesivo.

**Alto en grasas saturadas. Evitar su consumo excesivo.



RICH'S



**ALTO EN
GRASAS
SATURADAS**

**ALTO EN
AZÚCAR**

**EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO**



MOUSSE DE GRANADILLA Y AGUAYMANTO

BIZCOCHO DE VAINILLA

INGREDIENTES

- 150 g. de bizcocho de vainilla

MOUSSE DE GRANADILLA

INGREDIENTES

- 120 g. de pulpa de granadilla
- 60 g. de zumo de naranja
- 60 g. de azúcar blanca
- 7.5 g. de colapez en polvo
- 35 g. de agua
- 120 g. de **Whip Topping™ Base***

PREPARACIÓN

1. Mezclar la pulpa de granadilla con el zumo de naranja y azúcar. Disolver el azúcar.
2. Hidratar el colapez con agua. Reposar 5 minutos y derretir 30 segundos en el microondas. Agregar a la mezcla anterior.
3. Aparte batir la crema **Whip Topping™ Base*** a punto de yogurt y agregarlo a la mezcla anterior.

MONTAJE OPCIONAL

PREPARACIÓN

1. Colocar una plancha de bizcocho de vainilla en un marco de pastelería y colocar mousse de aguaymanto. Cuajar y colocar un bizcocho de granadilla encima. Llevar a cuajar y desmoldar. Cortar postres en cuadrados o rectángulos.
2. Colocar en la base de un aro de pastelería un disco de bizcocho de 20 cm de diámetro.
3. Colocar mousse de fresa a la mitad del aro. Reposar en frío 20 minutos. Cubrir con mouse de limón al raz del aro. Alisar y congelar. Desmoldar y decorar.

MOUSSE DE AGUAYMANTO

INGREDIENTES

- 100 g. de pulpa de aguaymanto
- 25 g. de mermelada de aguaymanto
- 6 g. de zumo de limón
- 50 g. de jarabe **Tres Riches tradicional UHT***
- 5g. de colapez en polvo
- 100 g. de **Ultra Richs**

PREPARACIÓN

1. Mezclar la pulpa de aguaymanto con la mermelada de aguaymanto o durazno. Agregar el zumo de limón y el jarabe de **Tres Riches tradicional UHT***.
2. Hidratar el colapez con agua. Reposar 5 minutos y derretir 30 segundos en el microondas. Agregar a la mezcla anterior.
3. Aparte batir la crema **Ultra Richs** a punto yogurt y agregarlo a la mezcla de anterior.

MONTAJE

INGREDIENTES

- 100 g. de **Grand American™ Prestige***
- 25 g. de jalea neutra
- 25 g. de aguaymanto fresco

PREPARACIÓN

1. Colocar en la base de un aro de pastelería un disco de bizcocho de 20 cm de diámetro.
2. Colocar la mousse de granadilla a la mitad del aro. Reposar en frío 20 minutos. Cubrir con mousse de aguaymanto al raz del aro. Alisar y congelar.
3. Desmoldar y decorar.



RICH'S



**ALTO EN
GRASAS
SATURADAS**



**ALTO EN
AZÚCAR**



**EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO**



MOUSSE DE PIE DE LIMÓN

BIZCOCHO DE VAINILLA

INGREDIENTES

- 100 g. de bizcocho de chocolate
- 100 g. de bizcocho de vainilla

MOUSSE DE LIMÓN

INGREDIENTES

- 80 g. de zumo de limón
- 105 g. de azúcar blanca
- 50 g. de claras
- 5.5 g. de colapez en polvo
- 27.5 g. agua
- 140 g. de **Grand American™ Prestige***

PREPARACIÓN

1. Calentar las claras junto con el azúcar a 40°C a baño maría o fuego directo, cuidando de no pasar la temperatura para realizar un merengue suizo. Retirar del fuego una vez tibio y seguir moviendo hasta que el azúcar este disuelto completamente. agregar zumo de limón.
2. Hidratar el colapez con agua. Reposar 5 minutos y derretir 30 segundos en el microondas. Agregar a la mezcla anterior.
3. Aparte batir la crema **Grand American™ Prestige*** a punto de yogurt y agregarlo a la mezcla anterior.



CREMA DE PIE DE LIMÓN

INGREDIENTES

- 50 g. de jarabe **Tres Riches tradicional UHT***
- 5.5 g. de zumo de limón
- 75 g. de cobertura blanca
- 1 g. de ralladura de limón
- 2.5 g. de colapez
- 12.5 g. de agua
- 65 g. de **Ultra Richs**

PREPARACIÓN

1. Mezclar el jarabe **Tres Riches tradicional UHT*** con el zumo de limón. Derretir la cobertura blanca y agregar la ralladura de limón. Unir ambas preparaciones.
2. Hidratar el colapez con agua. Reposar 5 minutos y derretir 30 segundos en el microondas. Agregar a la mezcla anterior.
3. Aparte batir la crema **Ultra Richs** a punto yogurt y agregarlo a la mezcla anterior.

MONTAJE

INGREDIENTES

- 75 g. de merengue italiano
- 25 g. de cobertura blanca

PREPARACIÓN

1. Colocar un disco de bizcocho de chocolate en la base del molde. Colocar la mousse de pie de limón y luego un disco de bizcocho de vainilla.
2. Cubrir con mousse de limón. Congelar. Desmoldar con la ayuda de un soplete.
3. Para decorar colocar miga de bizcocho de vainilla tostado o galleta de vainilla molido al rededor del postre. Decorar con merengue italiano y con plumas de cobertura blanca.

*Alto en grasas saturadas y azúcar. Evitar su consumo excesivo. **Alto en grasas saturadas. Evitar su consumo excesivo.



DISTRIBUIDORES

LIMA

INNOVA INGREDIENTES S.A.C.

☎ 957350519

Bellavista, La Punta, Callao, Carmen de la Legua, La Perla, Magdalena, San Isidro, Breña, Pueblo Libre, San Miguel, Cercado de Lima, Jesús María, Lince, Chaclacayo, Chosica, Ñaña, Lurigancho y Ate Vitarte.

PROVINCIAS

Sur

MÁS VENTAS E.I.R.L.

☎ 990600077

Arequipa.

INVERSIONES ANTHONY S & T E.I.R.L.

☎ 959088682

Ayacucho y Huamanga.

I. COMERCIAL E.I.R.L.

☎ 986876920

Arequipa.

Centro

C Y M E.I.R.L.

☎ 978474999

Pucallpa.

Norte

DISTRIBUIDORA TUMPIS E.I.R.L.

☎ 969683140

Piura, Tumbes y Talara.

CARLOS GUILLERMO AGUEDO QUISPE

☎ 943613054

Huaraz, Callejón de Huaylas, Carhuaz y Huari.

INSUMOS GLOBALES S.A.C.

☎ 996565862

La Libertad y Trujillo.

Oriente

COMERCIALIZADORA Y

DISTRIBUIDORA B.C. S.R.L

☎ 955551140 / 938123945

Iquitos, Loreto y Maynas.

FOOD SERVICE

DISTRIBUIDORA PRETEL S.A.C.

☎ 2516999 / 999839884 / RPM: *951666

Lima.

AB FRANCE S.A.C.

☎ 984000334

Cusco.

INSUMOS ALIMENTARIOS HENSIL S.R.L.

☎ 989391801

Los Olivos, Puente Piedra, San Juan de Lurigancho, Comas, Independencia, Rímac, Carabaylo, Ancón, El Agustino, San Martín de Porres, La Victoria, Ventanilla y Santa Rosa.

VICTOR OLIVA SOTELO

☎ 956186520

Ica, Pisco y Chincha.

COBISERVIS E & S E.I.R.L.

☎ 958472196

Abancay, Ica y Nazca.

EDVIN NOEL / LENNIN FELIPE

ROJAS CANCHAPARÁN

☎ 962683757

Huánuco, Tingo María, Aucayacu, Uchiza, Tocache y Aguaytía.

LUIS ALBERTO LLATAS ROJO

☎ 983444570

Santa, Chimbote, Nuevo Chimbote y Casma.

SALOME RENGIFO CHANCHARI

☎ 991755042

Chancay, Huaral, Huacho, Huaura, Barranca, Supe, Paramonga y Huarmey.

GLOBAL AMAZÓNICA E.I.R.L.

☎ 946714020

Jaén, Amazonas y San Martín.

AGUIRRE OROSCO

MARTHA RAQUEL/ JIM KENNY

☎ 958419044 / 991628718

Tarma, La Merced, Chanchamayo, Oxapampa y Villa Rica.

FOOD SERVICE DEL ORIENTE

☎ 930684117

Pucallpa, Tingo María, Huancayo, Huánuco e Iquitos.

FOOD MARKETS

☎ 956941094

Tacna, Ilo y Moquegua.

REPRESENTACIONES RAYME PERÚ S.A.C.

☎ 991922204

Lurín, Villa El Salvador, Pachacamac, La Molina-Manchay, Cieneguilla, San Juan de Miraflores, Villa María del Triunfo, Surquillo, San Luis, San Borja, Barranco, Chorrillos, Surco y Miraflores.

TECNOLOGÍA Y PANIFICACIÓN E.I.R.L.

☎ Juliaca 951770455 / Tacna: 950921558

Puno, Tacna, Ilo, Moquegua y Juliaca.

GONZALO MAURICIO ZAFERSON MANRIQUE

☎ 984695610

Cusco y Madre de Dios.

ROCIO NOEMI URBANO TAYPE

☎ 945397012

Huancayo, Jauja, Concepción, Chupaca, Satipo, Cerro de Pasco, Chanchamayo y La Merced.

GRAN AMÉRICA DISTRIBUCIONES E.I.R.L.

☎ 979125027

Lambayeque, Chepén y Pacasmayo.

RICH CAJAMARCA E.I.R.L.

☎ 998585961 / 976392252 / 990922915

Cutervo, Chota, Santa Cruz, Cajamarca, Celedín, San Pablo, San Miguel, Cajabamba y Contumaza.

TRADICION D'PILITAS E.I.R.L.

☎ 972680457

Tumbes.

MACSIGAL

☎ 7676142 / 981219821

Lima.