



RECETARIO DÍA DE LA MADRE 2021

Celebrando el día a la
pastelera Original





TENDENCIAS QUE ENAMORAN AL CONSUMIDOR

INSPIRANDO A MAMÁ CON CADA DETALLE



PASTELES PINTADOS

Inspirados por el arte de los niños usando la técnica de pintar con crema utilizando colores llamativos.



- Se puede ofrecer pasteles personalizados en base a algún dibujo del niño que el cliente se comparte en persona o a través de una foto digital.

- Los consumidores desean productos que se adapten a sus propias necesidades únicas. Les intrigan los conceptos de productos hechos específicamente por ellos o para ellos.



EXPERIENCIAS
MULTISENSORIALES

1 Pasteles “Multidimensional”

– Inspirados por la **mamá moderna multitarea** que tiene que jugar varios roles especialmente durante la pandemia. Estos pasteles tienen diferentes texturas, colores y “toppings”. Todos los elementos se combinan para crear algo maravilloso. No es solo un pastel, no es simplemente ser mamá.

Ideas de decoraciones



✓ Flores



✓ Merengue



✓ Donas



✓ Macarrons



✓ Caramelos



✓ Fruta fresca

Otros Tips

✓ Formatos pequeños

Para las celebraciones más pequeñas y para ofrecer opciones más económicas pero todavía muy **especiales para las mamás.**

✓ Empaque para entregar a domicilio





RECETAS

Que inspiran a mamá





CUP CAKE FRESA

INGREDIENTES

Harina sin polvos	120 gr
Azúcar granulada	140 gr
Polvo de hornear	2 gr
Sal	1 gr
Mantequilla sin sal	40 gr
Huevo	55 gr
Esencia de vainilla	2 gr
Leche líquida	120 gr

DECORACIÓN

Crema BETTERCREME® Fresa	40 gr
Harina de trigo	0,2 gr
Canela en polvo	5 gr

PASO A PASO

- Precalentar el horno a 180°C.
- Colocar en un tazón la harina, azúcar, polvo para hornear, sal y mantequilla y batir con la batidora eléctrica a velocidad baja, hasta que todo esté integrado y se logre una consistencia arenosa.
- Agregue poco a poco la mitad de la leche hasta integrar.
- Mezcle el huevo, la vainilla y la leche restante y agregue a la mezcla y siga batiendo hasta que esté suave, pero sin batir en exceso.
- Colocar la mezcla en los moldes de cupcakes a los que habrá colocado los capacillos y llevar al horno por unos 20 a 25 minutos hasta que estén dorados. Pruebe si está listo insertando un palito y validando que no salga mezcla. Tener cuidado de no hornearlos en exceso.
- Transfiera los cupcakes a una rejilla para que se enfríen completamente antes de decorar.
- Decorar los cupcakes con la crema BETTERCREME® Fresa realizando pompom liso y encima otro de menor tamaño, y decorar con frambuesa como indica la fotografía.

Total 10 porciones
Tiempo de preparación 2 horas



TORTA NAKED FRESA

INGREDIENTES

Queque vainilla	700 gr
Remojo TRES RICH'S®	300 gr
Mermelada de fresa	200 gr
Crema BETTERCREME® Fresa	240 gr
Crema pastelera	200 gr

DECORACIÓN

Crema BETTERCREME® Fresa	150 gr
Grajeado de colores	15 gr

PASO A PASO

- Batir la crema BETTERCREME® Fresa hasta obtener el punto deseado y reservar.
- Cortar el queque en tres partes iguales, aplicar 100 gr de remojo TRES RICH'S® por cada capa, seguido agregar 100 gr de mermelada de fresa por capa, encima de la mermelada colocar 100 gr de crema pastelera y finalmente 120 gr de BETTERCREME® Fresa aplicado con manga. Terminando con la ultima base de bizcochuelo también remojada.
- Terminar la decoración con pompones de BETTERCREME® fresa en la parte superior y decorar con grajeas como se indica en la fotografía.

Total 15 porciones
Tiempo de preparación 15 minutos



MOUSSE TENTACIÓN DE FRESA

INGREDIENTES

Crema BETTERCREME® Fresa	300 gr
Remojo TRES RICH'S®	60 gr
Fresas trozadas	150 gr
Azúcar refinada	200 gr
Gelatina sin sabor	8 gr
Agua para hidratar gelatina	40 gr

DECORACIÓN

Relleno fresa	60 gr
Gelatina sabor frutilla	60 gr
Agua para hidratar gelatina	150 gr
Brillo neutro	10 gr
Fresas	200 gr
Arandanos	20 gr
Ganache de chocolate blanco	20 gr

BASE

Bizcochuelo vainilla	120 gr
Remojo TRES RICH'S®	80 gr

Total 12 porciones
Tiempo de preparación 2 horas

PASO A PASO

- Colocar 150 gr de fresas con 200 gr de azúcar en una sartén y llevar a fuego lento hasta obtener una reducción, retirar del fuego y dejar enfriar.
- Hidratar la gelatina con el agua, reservar.
- En un molde cuadrado coloque una base de bizcochuelo de vainilla y humedezca con remojo TRES RICH'S®.
- Batir la crema BETTERCREME® Fresa con el remojo TRES RICH'S® hasta obtener un punto suave, luego agregue a esta mezcla las fresas previamente cocinadas y homogenice envolventemente. Luego calentar la gelatina previamente hidratada a una temperatura no mayor a los 50°C y aplicar a la mezcla en forma de hilo.
- Agregar la mezcla al molde cuadrado con la base de bizcochuelo previamente hidratado con el remojo TRES RICH'S® y llevar a refrigeración por aproximadamente 45 minutos.
- En un bowl con agua caliente hidratar la gelatina de fresa y seguido agregar el relleno de fresa, cuando este a una temperatura de 28°C, agregar al molde del mousse.
- Para desmoldar el mousse, sumerja el molde en agua caliente por 3 segundos y seguido saque el mousse y colóquelo en la base final.
- Finalmente corte las fresas finamente y decore por los costados del mousse, además realice en la parte superior un zigzag con ganache blanco y decore con fresas y arándanos como indica la fotografía.



PARA MÁS INSPIRACIÓN E INFORMACIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS
VISÍTENOS EN **WWW.RICH.S.COM.PE/CHILE**