



RECETAS PARA
emprender

HECHO PARA TI.

En Rich's® somos expertos en soluciones para pastelería...
Y siempre buscamos ir un paso más allá.



En esta edición de la Revista Pastelería al día hemos reunido 6 recetas desarrolladas con productos de nuestro portafolio en el Centro de Conocimiento Técnico de Rich's que te permitirán aprovechar todas las funciones técnicas y que serán de gran utilidad para probar nuevas creaciones y deslumbrar a la familia y a los invitados, con el acabado y calidad que usted ya conoce.

Déjese sorprender por el contenido de este material, con el cual podrás aplicar nuestras técnicas a tus recetas, dándoles un toque de sofisticación que las hará únicas.

Disfrute de estas deliciosas creaciones, sugeridas y ejecutadas por nuestros expertos, que están siempre al frente de las tendencias de la pastelería.

¡Con Rich's todas las cosas son posibles!



**LLEVA
TU NEGOCIO
A OTRO NIVEL.**





MILKSHAKES CAKES





ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
AZÚCAR

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

MILKSHAKE DE FRESA

BIZCOCHO DE TRES LECHE

INGREDIENTES

- 162,5 g. de azúcar
- 87,5 g. de huevos
- 3 g. de emulsionante
- 42,5 g. de agua
- 162,5 g. de harina
- 5 g. de polvo de hornear
- 6 g. de leche en polvo
- 1,5 g. de sal
- 0,5 g. de sorbato de potasio
- 30 g. de aceite

PREPARACIÓN

1. Batir huevos y azúcar por 5 minutos. Agregar agua. Y batir por 5 minutos más a velocidad alta.
2. Agregar ingredientes secos cernidos (harina, polvo de hornear, leche en polvo, sal y sorbato de potasio). Mezclar 1 minutos.
3. Agregar aceite en forma de hilo a velocidad baja. Mezclar 1 minuto.
4. Colocar la de masa en un molde de 20 cm de diámetro engrasado, enharinado con papel manteca en la base.
5. Hornear a 155°C por 20 minutos, luego subir la temperatura a 175°C por 20 minutos.
6. Deshornear 1 hora. Desmoldar y reservar al ambiente.

JARABE DE FRESA

INGREDIENTES

- 250 g. de **Tres Riches® Base Concentrada***
- 62,5 g. de **Bettercreme Fresa®***
- 150 g. de leche
- 37,5 g. de jalea de fresa

PREPARACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes y reservar.

CREMA DE FRESA

INGREDIENTES

- 100 g. de **Bettercreme Fresa®***
- 100 g. de **Ultra Rich®***
- 30 g. de azúcar

PREPARACIÓN

1. Batir las cremas junto al azúcar a velocidad media hasta lograr una crema estable lisa y brillante.

MONTAJE

INGREDIENTES

- 100 g. de relleno de fresa
- 100 g. de crema de fresa

PREPARACIÓN

1. Cortar el bizcocho de tres leches en tres discos. Humectar al 100% y rellenar el primer nivel con el relleno de fresa y el segundo nivel con crema de fresa. Cubrir con el 3 disco de bizcocho y reservar.

DECORACIÓN

INGREDIENTES

- 187,5 g. de crema de fresa
- 37,5 g. de jalea de fresa
- 50 g. de **Bettercreme Supremo®***
- 12,5 g. de marrasquinos
- 25 g. de **Cobertura Sabor Chocolate Semi Amargo®***

PREPARACIÓN

1. Cubrir la torta con la crema de fresa y decorar con la jalea de fresa. Decorar encima con glaseado de **Bettercreme Supremo®**, marrasquinos y decoraciones de cobertura semi amarga.

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



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



MILKSHAKE DE CHOCOLATE

BIZCOCHO DE TRES LECHE

INGREDIENTES

- 162,5 g. de azúcar
- 87,5 g. de huevos
- 3 g. de emulsionante
- 42,5 g. de agua
- 147,5 g. de harina
- 15 g. de cacao en polvo
- 5 g. de polvo de hornear
- 6 g. de leche en polvo
- 1,5 g. de sal
- 0,5 g. de sorbato de potasio
- 30 g. de aceite

PREPARACIÓN

1. Batir huevos y azúcar por 5 minutos. Agregar agua. Y batir por 5 minutos más a velocidad alta.
2. Agregar ingredientes secos cernidos (harina, cacao en polvo, polvo de hornear, leche en polvo, sal y sorbato de potasio). Mezclar 1 minutos.
3. Agregar aceite en forma de hilo a velocidad baja. Mezclar 1 minuto.
4. Colocar la masa en un molde de 20 cm de diámetro engrasado, enharinado con papel manteca en la base.
5. Hornear a 155°C por 20 minutos, luego subir la temperatura a 175°C por 20 minutos.
6. Deshornear 1 hora. Desmoldar y reservar al ambiente.

JARABE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 250 g. de **Tres Riches® Base Concentrada***
- 125 g. de **Bettercreme Doble Chocolate®***
- 125 g. de leche

PREPARACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes y reservar.

MONTAJE

INGREDIENTES

- 100 g. de fudge de chocolate
- 100 g. de **Bettercreme Doble Chocolate®***

PREPARACIÓN

1. Cortar el bizcocho de tres leches en tres discos. Humectar al 100% y rellenar el primer nivel con fudge de chocolate y el segundo nivel con **Bettercreme Doble Chocolate®***.
2. Cubrir con el 3 disco de bizcocho y reservar.

DECORACIÓN

INGREDIENTES

- 187,5 g. de **Bettercreme Doble Chocolate®***
- 37,5 g. de ganache
- 50 g. de **Bettercreme Supremo®***
- 12,5 g. de marrasquinos
- 50 g. de **Cobertura Sabor Chocolate Semi Amargo®***

PREPARACIÓN

1. Cubrir la torta con **Bettercreme Doble Chocolate®*** y decorar con ganache de chocolate.
2. Decorar encima con glaseado de **Bettercreme Supremo®***, marrasquinos y decoraciones de **Cobertura Sabor Chocolate Semi Amargo®***.



ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
AZÚCAR

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

MILKSHAKE DE CAMELO SALADO

BIZCOCHO DE TRES LECHE

INGREDIENTES

- 162,5 g. de azúcar
- 87,5 g. de huevos
- 3 g. de emulsionante
- 42,5 g. de agua
- 162,5 g. de harina
- 5 g. de polvo de hornear
- 6 g. de leche en polvo
- 1,5 g. de sal
- 0,5 g. de sorbato de potasio
- 30 g. de aceite

PREPARACIÓN

1. Batir huevos y azúcar por 5 minutos. Agregar agua. Y batir por 5 minutos más a velocidad alta.
2. Agregar ingredientes secos cernidos (harina, polvo de hornear, leche en polvo, sal y sorbato de potasio). Mezclar 1 minutos.
3. Agregar aceite en forma de hilo a velocidad baja. Mezclar 1 minuto.
4. Colocar la de masa en un molde de 20 cm de diámetro engrasado, enharinado con papel manteca en la base.
5. Hornear a 155°C por 20 minutos, luego subir la temperatura a 175°C por 20 minutos.
6. Deshornear 1 hora. Desmoldar y reservar al ambiente.

JARABE

INGREDIENTES

- 3250 g. de **Tres Riches® Base Concentrada***
- 125 g. de **Bettercreme Dulce de Leche®***
- 125 g. de leche

PREPARACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes y reservar.

CREMA DE DULCE DE LECHE

INGREDIENTES

- 100 g. de **Bettercreme Dulce de Leche®***
- 100 g. de **Ultra Rich®***
- 30 g. de azúcar

PREPARACIÓN

1. Batir las cremas junto al azúcar a velocidad media hasta lograr una crema estable lisa y brillante.

MONTAJE

INGREDIENTES

- 100 g. de manjar blanco
- 100 g. de crema de dulce de leche

PREPARACIÓN

1. Cortar el bizcocho de tres leches en tres discos. Humectar al 100% y rellenar el primer nivel con manjar blanco y el segundo nivel con crema de dulce de leche. Cubrir con el 3 disco de bizcocho y reservar.

CAMELO MOLIDO

INGREDIENTES

- 120 g. de azúcar blanca
- 40 g. de agua
- 1,2 g. de sal de mesa

PREPARACIÓN

1. Colocar en una olla el agua y el azúcar y llevar a fuego hasta llevar al color de caramelo dorado. Volcar la preparación sobre una lamina de silicona o teflón. Dejar enfriar y picar. Agregar sal y reservar.

DECORACIÓN

INGREDIENTES

- 187,5 g. de crema de dulce de leche
- 37,5 g. de manjar
- 50 g. de **Bettercreme Supremo®***
- 12,5 g. de marrasquinos
- 25 g. de caramelo molido

PREPARACIÓN

1. Cubrir la torta con crema de dulce de leche y decorar con manjar. Decorar encima con glaseado de **Bettercreme Supremo®***, marrasquinos y praliné de pecana.



MOUSSES DE FRUTAS CON TRES LECHES





EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



MOUSSE DE MARACUYÁ Y TRES LECHE DE COCO

BIZCOCHO DE TRES LECHE

INGREDIENTES

- 162,5 g. de azúcar
- 87,5 g. de huevos
- 3 g. de emulsionante
- 42,5 g. de agua
- 162,5 g. de harina
- 5 g. de polvo de hornear
- 6 g. de leche en polvo
- 1,5 g. de sal
- 0,5 g. de sorbato de potasio
- 30 g. de aceite

PREPARACIÓN

1. Batir huevos y azúcar por 5 minutos. Agregar agua. Y batir por 5 minutos más a velocidad alta.
2. Agregar ingredientes secos cernidos (harina, polvo de hornear, leche en polvo, sal y sorbato de potasio). Mezclar 1 minutos.
3. Agregar aceite en forma de hilo a velocidad baja. Mezclar 1 minuto.
4. Colocar la de masa en un molde de 20 cm de diámetro engrasado, enharinado con papel manteca en la base.
5. Hornear a 155°C por 20 minutos, luego subir la temperatura a 175°C por 20 minutos.
6. Deshornear 1 hora. Desmoldar y reservar al ambiente.

JARABE

INGREDIENTES

- 125 g. de **Tres Riches® Base Concentrada***
- 75 g. de leche de coco
- 50 g. de agua

PREPARACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes. Colocar el bizcocho en la base de un aro de pastelería y humectar con el jarabe. Dejar reposar en el frío.

MOUSSE DE MARACUYÁ

INGREDIENTES

- 100 g. de zumo de maracuyá
- 25 g. de zumo de limón
- 75 g. de azúcar
- 7,5 g. de colapez
- 37,5 g. de agua
- 125 g. de Ultra Rich
- 62,5 g. de agua

PREPARACIÓN

1. Mezclar la pulpa de maracuyá y zumo de limón con el azúcar.
2. Hidratar la colapez con el agua y reposar 5 minutos, derretir y agregar a las pulpas.
3. Batir la crema junto con el agua a punto yogurt y agregarlo a la preparación anterior.
4. Volcar la mousse sobre el bizcocho embebido y reservar en el frío.

DECORACIÓN

INGREDIENTES

- 175 g. de **Ultra Rich®v***
- 50 g. de jalea de maracuyá
- 25 g. de **Cobertura Sabor Chocolate Semi Amargo®***

PREPARACIÓN

1. Cubrir la torta con la crema batida y decorar con la jalea de fresa, fresas frescas y decoraciones de **Cobertura Sabor Chocolate Semi Amargo®***.



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



MOUSSE DE MANGO Y TRES LECHE DE TE NEGRO

BIZCOCHO DE TRES LECHE

INGREDIENTES

- 162,5 g. de azúcar
- 87,5 g. de huevos
- 3 g. de emulsionante
- 42,5 g. de agua
- 162,5 g. de harina
- 5 g. de polvo de hornear
- 6 g. de leche en polvo
- 1,5 g. de sal
- 0,5 g. de sorbato de potasio
- 30 g. de aceite

PREPARACIÓN

1. Batir huevos y azúcar por 5 minutos. Agregar agua. Y batir por 5 minutos más a velocidad alta.
2. Agregar ingredientes secos cernidos (harina, polvo de hornear, leche en polvo, sal y sorbato de potasio). Mezclar 1 minutos.
3. Agregar aceite en forma de hilo a velocidad baja. Mezclar 1 minuto.
4. Colocar la de masa en un molde de 20 cm de diámetro engrasado, enharinado con papel manteca en la base.
5. Hornear a 155°C por 20 minutos, luego subir la temperatura a 175°C por 20 minutos.
6. Deshornear 1 hora. Desmoldar y reservar al ambiente.

JARABE

INGREDIENTES

- 250 g. de **Tres Riches® Base Concentrada***
- 250 g. de leche fresca
- 5 unid. de té negro

PREPARACIÓN

1. Calentar la leche junto con los filtrantes de hierba luisa y dejar reposar por 5 minutos. Colar y enfriar.
2. Agregar la mezcla **Tres Riches® Base Concentrada***. Colocar el bizcocho en la base de un aro de pastelería y humectar con **Tres Riches® UHT***. Dejar reposar en el frío.

MOUSSE DE MANGO

INGREDIENTES

- 150 g. de pulpa de mango
- 7,5 g. de zumo de limón
- 50 g. de azúcar
- 7,5 g. de colapez
- 37,5 g. de agua
- 125 g. de Ultra Rich
- 62,5 g. de agua

PREPARACIÓN

1. Mezclar la de mango y zumo de limón con el azúcar.
2. Hidratar la colapez con el agua y reposar 5 minutos, derretir y agregar a la pulpa.
3. Batir la crema junto con el agua a punto yogurt y agregarlo a la preparación anterior.
4. Volcar la mousse sobre el bizcocho embebido y reservar en el frío.

DECORACIÓN

INGREDIENTES

- 175 g. de **Ultra Rich®***
- 50 g. de jalea neutra
- 1 g. de colorante amarillo huevo
- 25 g. de **Cobertura Sabor a Chocolate Semi Amargo®***

PREPARACIÓN

1. Cubrir la torta con la crema batida y decorar con la jalea de fresa, fresas frescas y decoraciones de **Cobertura Sabor a Chocolate Semi Amargo®***.



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



MOUSSE DE FRUTOS ROJOS Y TRES LECHE DE VAINILLA

BIZCOCHO DE TRES LECHE

INGREDIENTES

- 162,5 g. de azúcar
- 87,5 g. de huevos
- 3 g. de emulsionante
- 42,5 g. de agua
- 162,5 g. de harina
- 5 g. de polvo de hornear
- 6 g. de leche en polvo
- 1,5 g. de sal
- 0,5 g. de sorbato de potasio
- 30 g. de aceite

PREPARACIÓN

1. Batir huevos y azúcar por 5 minutos. Agregar agua. Y batir por 5 minutos más a velocidad alta.
2. Agregar ingredientes secos cernidos (harina, polvo de hornear, leche en polvo, sal y sorbato de potasio). Mezclar 1 minutos.
3. Agregar aceite en forma de hilo a velocidad baja. Mezclar 1 minuto.
4. Colocar la de masa en un molde de 20 cm de diámetro engrasado, enharinado con papel manteca en la base.
5. Hornear a 155°C por 20 minutos, luego subir la temperatura a 175°C por 20 minutos.
6. Deshornear 1 hora. Desmoldar y reservar al ambiente.

JARABE

INGREDIENTES

- 125 g. de **Tres Riches® Base Concentrada***
- 125 g. de leche fresca

PREPARACIÓN

1. Colocar el bizcocho en la base de un aro de pastelería y humectar con el jarabe. Dejar reposar en el frío.

MOUSSE DE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES

- 125 g. de pulpa de fresa
- 62,5 g. de pulpa de arándanos
- 37,5 g. de azúcar
- 7,5 g. de colapez
- 37,5 g. de agua
- 150 g. de **Ultra Rich®***

PREPARACIÓN

1. Mezclar la pulpa de fresa y arándanos con el azúcar.
2. Hidratar la colapez con el agua y reposar 5 minutos, derretir y agregar a las pulpas.
3. Batir **Grand American Prestige®*** a punto yogurt y agregarlo a la preparación anterior.
4. Volcar la mousse sobre el bizcocho embebido y reservar en el frío.

DECORACIÓN

INGREDIENTES

- 175 g. de **Ultra Rich®***
- 50 g. de jalea de fresa
- 25 g. de fresas frescas
- 25 g. de **Cobertura Sabor a Chocolate Semi Amargo®***

PREPARACIÓN

1. Cubrir la torta con la crema batida y decorar con la jalea de fresa, fresas frescas y decoraciones de **Cobertura Sabor a Chocolate Semi Amargo®***.

NUESTRO EQUIPO Comercial

LIMA CENTRO Y NORTE



Jossep Anicama

✉ ajossep@rich.com

📱 982508654

Callao, Magdalena, San Isidro, Breña, Pueblo Libre, San Miguel, Cercado de Lima, Jesús María, Lince, Chaclacayo, Chosica, Ñaña, Lurigancho, Ate Vitarte, Los Olivos, Puente Piedra, San Juan de Lurigancho, Comas, Independencia, Rímac, Carabayllo, Ancón, El Agustino, San Martín de Porres, La Victoria, Ventanilla y Santa Rosa.

LIMA SUR



Ricardo Ramos

✉ rramos@rich.com

📱 991110362

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.

PROVINCIA CENTRO



Andres Trujillo

✉ eandres@rich.com

📱 982508909

Huancayo | Pucallpa | Tarma | Huánuco | Iquitos

PROVINCIA NORTE



Martin Pelaez

✉ mpelaez@rich.com

📱 980522774

Cajamarca | Lambayeque | Jaén | Chimbote | Huaraz | Huacho | Piura | Trujillo

PROVINCIA SUR



Jeremy Salas

✉ jesalas@rich.com

📱 955077074

Abancay | Nazca | Arequipa | Juliaca | Tacna | Ayacucho | Cusco | Ica



RICH DE LOS ANDES S.R.L.

Av. Alfredo Benavides 1315 - B1319 Urb. Reducto
Miraflores
Lima - Perú

www.richs.com.pe

servicioalclienteperu@rich.com

 **243 - 2936**