



**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 LECHES

#### 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.

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



# 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](mailto: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](mailto: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](mailto:eandres@rich.com)

📱 982508909

Huancayo | Pucallpa | Tarma | Huánuco | Iquitos

## PROVINCIA NORTE



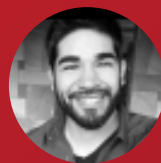
**Martin Pelaez**

✉ [mpelaez@rich.com](mailto:mpelaez@rich.com)

📱 980522774

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

## PROVINCIA SUR



**Jeremy Salas**

✉ [jesalas@rich.com](mailto: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](http://www.richs.com.pe)

[servicioalclienteperu@rich.com](mailto:servicioalclienteperu@rich.com)

 **243 - 2936**