



**RECETAS PARA**  
*impresionar*





# TORTA DE CHOCOLATE RICH'S





EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



## TORTA DE CHOCOLATE RICH'S

### BASE

#### INGREDIENTES

- 1 unid. de Bizcocho de Chocolate (20 cm)

#### PREPARACIÓN

1. Cortar la base en 3 discos.
2. Reservar.

### FUDGE DE CHOCOLATE

#### INGREDIENTES

- 600 gr. de Leche Evaporada
- 600 gr. de Leche Condensada
- 200 gr. de **Cobertura Semi Amargo Rich's®\***
- 75 gr. de Glucosa
- 80 gr. de Cacao en Polvo

#### PREPARACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes en una olla y llevar al fuego.
2. Cocinar hasta poder ver el fondo de la olla o hasta punto letra.
3. Dejar enfriar y reservar.

### MONTAJE

#### INGREDIENTES

- 150 gr. de Almíbar Simple
- 100 gr. de **Cobertura Semi Amargo Rich's®\***
- 20 gr. de Nibs De Cacao

#### PREPARACIÓN

1. Humedecer los discos de chocolate con 50 gr. de almíbar. Rellenar con fudge de chocolate.
2. Cubrir con fudge de chocolate y colocar **Cobertura Semi Amargo Rich's®\*** picada en el borde.
3. Decorar con boquilla estrella.





# TORTA ROSAS PERUANAS





ALTO EN  
GRASAS  
SATURADAS

ALTO EN  
AZÚCAR

EVITAR SU CONSUMO  
EXCESIVO

## TORTA ROSAS PERUANAS

### BASES

#### INGREDIENTES

- 1 unid. de Bizcocho de Red Velvet (20 cm)
- 1 unid. de Bizcocho de Vainilla (20 cm)

#### PREPARACIÓN

1. Cortar cada una de las bases en dos discos y reservar.

### CREMA DE FRESAS

#### INGREDIENTES

- 200 gr. de **Whip Topping Base®\***
- 50 gr. Yogurt de Fresa
- 50 gr. Pulpa de Fresa
- 50 gr. Azúcar

#### PREPARACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes refrigerados, batir hasta obtener un punto firme.
2. Reservar.

### CREMA PARA ROSAS

#### INGREDIENTES

- 200 gr. de **Ultra rich®\***
- 100 gr. de **Bettercreme supremo®\***
- 50 gr. de Agua
- 75 gr. de Azúcar
- c/n de Colorante vegetal: rosado, rojo

#### PREPARACIÓN

1. Mezclar la crema **Ultra Rich®\***, **Bettercreme Supremo®\***, agua y azúcar. Batir hasta obtener un punto firme.
2. Dividir en 4 porciones iguales. Teñir diferentes tonos de rojo y reservar una parte blanca.

### MONTAJE

#### INGREDIENTES

- 150 gr. de Fudge de chocolate
- 200 gr. de Almíbar simple

#### PREPARACIÓN

1. Humedecer los discos de bizcocho con 50 gr. de almíbar.
2. Rellenar con una capa de fudge de chocolate y una capa de crema de fresas.
3. Cubrir la torta con una capa ligera de crema blanca. Hacer rosetones de color blanco, rojo pastel, rojo y rojo fuerte.
4. Decorar con un topper de papel o con fruta fresca.





# MERENGADO DE CARAMELO Y CAFÉ





EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



## MERENGADO DE CAMELO Y CAFÉ

### MERENGUE FRANCÉS CON NIBS DE CACAO

#### INGREDIENTES

- 150 gr. de Claras
- 150 gr. de Azúcar Blanca
- 150 gr. de Azúcar en Polvo
- 50 gr. de Nibs de Cacao

#### PREPARACIÓN

1. Batir las claras a punto nieve y agregar el azúcar en forma de lluvia.
2. Batir hasta que el azúcar esté completamente disuelta. Retirar de la batidora y agregar el azúcar en polvo junto con los nibs de cacao molidos en forma envolvente.
3. Manguear 4 discos de 20 cm de diámetro.
4. Llevar a horno a 110°C por 50 minutos.
5. Reservar.

### CREMA DE CAFÉ Y CAMELO

#### INGREDIENTES

- 200 gr. de **Bettercreme Dulce de Leche®\***
- 100 gr. de **Ultra Rich®\***
- 50 gr. de Café Espresso
- 25 gr. de Azúcar

#### PREPARACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes refrigerados, batir hasta obtener un punto firme.
2. Reservar.

### GANACHE DE CHOCOLATE

#### INGREDIENTES

- 100 gr. de **Bettercreme Doble Chocolate®\***
- 125 gr. de **Cobertura Semi Amargo Rich's®\***
- 12,5 gr. de Café Instantáneo
- 12,5 gr. de Glucosa

#### PREPARACIÓN

1. Derretir la cobertura.
2. Calentar la crema **Bettercreme Doble Chocolate®\*** junto con el café instantáneo y la glucosa.

### MONTAJE

#### INGREDIENTES

- 100 gr. de Grageas De Chocolate
- 50 gr. de **Cobertura Semi Amargo Rich's®\***
- 25 gr. de Nibs De Cacao

#### PREPARACIÓN

1. Pintar los discos de merengue con **Cobertura Semi Amargo Rich's®\*** derretida, rellenar los discos con una capa de ganache de chocolate y de crema de café.
2. Decorar con crema de café y decorar con **Cobertura Semi Amargo Rich's®\***, grageas de chocolate y nibs de cacao.





# CHEESECAKE DE ALFAJOR







ALTO EN  
GRASAS  
SATURADAS

ALTO EN  
AZÚCAR

EVITAR SU CONSUMO  
EXCESIVO



## CHEESECAKE DE ALFAJOR

### BASE DE ALFAJOR

#### INGREDIENTES

- 50 gr. de Azúcar en Polvo
- 100 gr. de Harina
- 100 gr. de Maicena
- 150 gr. de Margarina con Sal

#### PREPARACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes enarenando hasta obtener una masa lisa.
2. Estirar un disco de 20 cm de diámetro y hornear a 180°C por 12 minutos.
3. Aparte cortar 6 discos de 3 cm de diámetro para la decoración.

### CREMA DE QUESO Y MANJAR

#### INGREDIENTES

- 180 gr. de **Bettercreme Dulce de Leche®\***
- 100 gr. de **Cobertura Sabor Chocolate Blanco Rich's®\***
- 350 gr. de Queso Crema
- 120 gr. de Azúcar
- 10 gr. de Maicena
- 160 gr. de Huevos
- 10 gr. de Zumo De Limón

#### PREPARACIÓN

1. Mezclar el queso crema junto con el azúcar, agregar la crema **Bettercreme Dulce de Leche®\***. Derretir la **Cobertura Sabor Chocolate Blanco Rich's®\*** y agregarla a la preparación anterior. Agregar maicena y zumo de limón.
2. Terminar agregando los huevos.
3. Colocar la base de alfajor en un molde de cheesecake, colocar la masa encima y llevar al horno a 165°C por 50 minutos.
4. Enfriar y desmoldar.

### MANJAR BLANCO

#### INGREDIENTES

- 400 gr. de Leche Evaporada
- 400 gr. de **Easy Condensada Rich's®\***
- 2,5 ml. Esencia De Vainilla
- 125 gr. de **Cobertura Sabor Chocolate Blanco Rich's®\***

#### PREPARACIÓN

1. Colocar la leche evaporada, **Easy Condensada Rich's®\*** y esencia de vainilla en una olla.
2. Calentar y agregar la **Cobertura Sabor Chocolate Blanco Rich's®\*** derretida. Cocinar a fuego medio hasta poder ver el fondo de la olla.
3. Dejar enfriar.

### MONTAJE

#### INGREDIENTES

- 25 gr. de Azúcar en Polvo

#### PREPARACIÓN

1. Decorar con manjar blanco casero y terminar con los discos de alfajor de 3 cm rellenos. Terminar con azúcar en polvo.



# PRIMAVERA CÍTRICA







ALTO EN  
GRASAS  
SATURADAS

ALTO EN  
AZÚCAR

EVITAR SU CONSUMO  
EXCESIVO

## PRIMAVERA CÍTRICA

### BASE

#### INGREDIENTES

- 1 unid. de Bizcocho de Vainilla (20 cm)

#### PREPARACIÓN

1. Cortar la base en tres discos y reservar.

### CREMA DE MARACUYÁ Y COCO

#### INGREDIENTES

- 200 gr. de **Whip Topping Base®\***
- 25 gr. de Extracto de maracuyá
- 50 gr. de Leche de coco
- 25 gr. de Jugo de piña
- 50 gr. de Azúcar
- 5 gr. de Zumo de limón

#### PREPARACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes refrigerados, batir hasta obtener un punto firme.
2. Reservar.

### CREMA BATIDA

#### INGREDIENTES

- 250 gr. de **Grand American Prestige®\***
- c/n de Colorante Vegetal: Amarillo, Naranja, Melón.

#### PREPARACIÓN

1. Batir **Grand American Prestige®\*** hasta obtener un punto firme.
2. Dividir en 4 porciones iguales. Teñir diferentes tonos y reservar una parte blanca.

### DECORACIÓN

#### INGREDIENTES

- 25 gr. de Viruta de Cobertura
- 100 gr. de Jalea de Maracuyá
- 25 gr. de **Cobertura Semi Amargo Rich's®\***

# 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



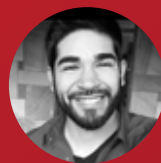
**Martin Pelaez**

✉ [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**