RICH'S®

RECETARIO DÍA DEL NIÑO 2021

Celebrando la **dulce diversión** de los más pequeños.

TENDENCIAS QUE SORPRENDERÁN A TUS CLIENTES

CREANDO JUNTOS LOS MOMENTOS MÁS DULCES PARA ESTA FECHA ESPECIAL.

POSTRES DULCES Y COLORIDOS

Recetas inspiradas para disfrutar de una fecha llena de magia y diversión.

Creaciones
“Con la dosis extra de imaginación”

- Propuestas en tendencia de pastelería para sorprender a tus clientes más pequeños.
- Diferentes texturas, colores y “toppings” serán los ingredientes perfectos para hacerlos irresistibles.
- Dejemos volar la imaginación, como lo hacen los niños.

Ideas de decoraciones

Flores

Crema

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 los niños.**

Empaque para entregar a domicilio

RECETAS

Que inspiran a la imaginación

TORTA *Tie Dye*

BASES
INGREDIENTES

Base de vainilla 16 cm	2 unid.
Colorante vegetal	c/n

PREPARACIÓN
1. Realizar las bases de color amarillo, rosado, celeste y lila.
2. Marmolear y hornear.
3. Cortar por la mitad.

CREMA SPRINKELS
INGREDIENTES

Bettercreme supremo®	150 g
Sprinkels	25 g
Esencia de leche condensada	0,5 g

PREPARACIÓN
1. Batir la crema a punto firme. Mezclar con la esencia y sprinkels.
2. Rellenar las bases con la crema de sprinkels.

CREMA TIE DYE
INGREDIENTES

Ultra Rich®	200 g
Bettercreme Supremo®	100 g
Colorante lila, rosado, amarillo y celeste	c/n

PREPARACIÓN
1. Cubrir la torta con crema blanca. Marmolear la crema de colores sobre la torta.
2. Realizar un diseño con espátula haciendo surcos alrededor.

MONTAJE
INGREDIENTES

Grageas de colores	c/n

PREPARACIÓN
1. Cubrir la torta con rosetones marmoleados y grageas de colores.

PASO A PASO

PREPARACIÓN
1. Realizar las bases de color amarillo, rosado, celeste y lila. Marmolear y hornear. Cortar por la mitad.
2. Batir la crema a punto firme. Mezclar con la esencia y sprinkels.
3. Rellenar las bases con la crema de sprinkels.
4. Cubrir la torta con crema blanca. Marmolear la crema de colores sobre la torta.
5. Realizar un diseño con espátula haciendo surcos alrededor.
6. Cubrir la torta con rosetones marmoleados y grageas de colores.

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

TORTA *Candymanía*

BASES
INGREDIENTES

Bizcocho de vainilla 14 cm	2 unid.

PREPARACIÓN
1. Cortar las bases por la mitad.

MONTAJE
INGREDIENTES

Manjar blanco	200 g

PREPARACIÓN
1. Rellenar las bases con el manjar y reservar.

CUBIERTA
INGREDIENTES

Grand American Prestige®	250 g
Colorantes vegetales	c/n

PREPARACIÓN
1. Cubrir las tortas con el color deseado (rosado y celeste).

CREMA TIE DYE
INGREDIENTES

Glaseado de colores	50 g
Paleta de colores	1 g
Palitos de caramelo	2 g
Cono de helado	1 g
Gomitas	10 g
Caramelos surtidos	20 g

PREPARACIÓN
1. Hacer el efecto drip al borde de la torta.
2. Decorar con las golosinas.
3. Hacer rosetones de crema en el cono de helado y alrededor de la torta.

PASO A PASO

PREPARACIÓN
1. Cortar las bases por la mitad.
2. Rellenar las bases con el manjar y reservar.
3. Cubrir las tortas con el color deseado (rosado y celeste).
4. Hacer el efecto drip al borde de la torta.
5. Decorar con las golosinas.
6. Hacer rosetones de crema en el cono de helado y alrededor de la torta.

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

TORTA *Arcoiris*

BASE DE COLORES
INGREDIENTES

Disco color amarillo	1 unid.
Disco rosado	1 unid.
Disco verde	1 unid.
Disco naranja	1 unid.
Disco lila	1 unid.
Disco celeste	1 unid.

PREPARACIÓN
1. Perfilar las bases y reservar.

RELLENO
INGREDIENTES

Ultra Rich®	500 g
Agua	150 g
Azúcar	100 g

PREPARACIÓN
1. Batir todos los ingredientes hasta punto chantilly. Rellenar la torta y reservar.

CREMA PARA COLOREAR
INGREDIENTES

Ultra Rich®	200 g
Bettercreme Supremo®	100 g
Colorantes Vegetales	c/n

PREPARACIÓN
1. Dividir la crema en 6 porciones y teñir. (amarillo, rosado, verde, naranja, lila, celeste).
2. Cubrir la torta con la ayuda de una manga.

MONTAJE
INGREDIENTES

Viruta de chocolate de colores	10 g

PREPARACIÓN
1. Escribir feliz día sobre la torta y decorar con la viruta.

PASO A PASO

PASO 1:
Perfilar las bases y reservar.

PASO 2:
Batir todos los ingredientes hasta punto chantilly. Rellenar la torta y reservar.

PASO 3:
Dividir la crema en 6 porciones y teñir (amarillo, rosado, verde, naranja, lila, celeste).

PASO 4:
Cubrir la torta con la ayuda de una manga.

PASO 5:
Alisar el borde con una espátula.

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

FUNNY *Cupcakes*

BASES
INGREDIENTES

Cupcakes de vainilla	6 unid.
Manjar blanco	120 g

PREPARACIÓN
1. Cortar una porción del centro con una cuchara y rellenar con manjar blanco.

MONTAJE
INGREDIENTES

Grageas de Colores	c/n

PREPARACIÓN
1. Decorar con grageas de colores.

CREMA DE COLORES
INGREDIENTES

Bettercreme Supremo®	240 g
Colorantes Vegetales	c/n

PREPARACIÓN
1. Teñir la crema de distintos colores y manguear tirabuzones sobre los cupcakes rellenos.

PASO A PASO

PASO 1:
Cortar una porción del centro con una cuchara y rellenar con manjar blanco.

PASO 2:
Teñir la crema de distintos colores y manguear tirabuzones sobre los cupcakes rellenos.

PASO 3:
Decorar con grageas de colores.

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

PARA MÁS INSPIRACIÓN E INFORMACIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS
VISÍTENOS EN **WWW.RICHS.COM**

Síguenos en nuestras Redes Sociales

Rich's Perú **@richsperu**