



INFINITAS POSIBILIDADES.  
UNA FAMILIA.



**¡DISFRUTA  
ESTE VERANO**  
*con postres deliciosos!*

# BENTO CAKES



# BENTO EMOJI



## INGREDIENTES

<b>Base</b>	
Bizcocho de pionono de vainilla .....	1 ud.
<b>Relleno</b>	
Mermelada de sauco .....	100 g.
<b>Cubierta</b>	
Bettercreme Supremo® .....	200 g.
Colorantes vegetales .....	c/n

<b>Glaseado</b>	
Crema batida .....	100 g.
Crema líquida .....	50 g.
Colorante vegetal .....	c/n

<b>Montaje</b>	
Envase bio 500 gr. ....	1 ud.
Papel manteca .....	1 ud.

## MODO DE PREPARACIÓN



1 Rellenar el bizcocho con mermelada de sauco.



2 Rellenar con **Bettercreme Supremo®**, enrollar el bizcocho y cortar porciones.



3 Cubrir con crema batida.



4 Para el glaseado mezclar la crema líquida con la crema batida y agregar el colorante deseado.



5 Cubrir con glaseado de color amarillo.



6 Teñir crema de color rojo y adelgazar con crema líquida para formar un glaseado.



7 Decorar con el glaseado rojo y fudge de chocolate.

# BENTO MARMOL CAKE



## INGREDIENTES

<b>Base</b>		
Bizcocho de pionono de vainilla .....	1 ud.	
<b>Relleno</b>		
Fudge de chocolate .....	100 gr.	
<b>Cubierta</b>		
Ultra Rich® .....	200 g.	
Colorantes vegetales .....	c/n	
<b>Montaje</b>		
Envase bio 500 gr. ....	1 ud.	
Papel manteca .....	1 ud.	

## MODO DE PREPARACIÓN



Rellenar el bizcocho con fudge de chocolate y crema batida.



Enrollar el bizcocho y cortar porciones.



Cubrir porciones con crema batida.



Teñir la crema color rojo pastel.



Hacer el marmoleado sobre la torta cubierta.



Decorar y presentar.

# LAYER CAKES



# LINGOTE DE FRESAS



## INGREDIENTES

**Base**  
Bizcocho de pionono de vainilla ..... 1 ud.

**Relleno**  
Jalea de fresa ..... 100 g.  
Bettercreme Fresa® ..... 200 g.

**Montaje**  
Bettercreme Fresa® ..... 50 g.  
Bettercreme Supremo® ..... 50 g.  
Cobertura blanca ..... 25 g.  
Migas de bizcocho ..... 15 g.  
Jarabe Tres Riches® UHT ..... 120 g.

## MODO DE PREPARACIÓN



1  
Cortar el bizcocho en planchas de 20 x 30 cm.



2  
Humedecer el primer bizcocho con Jarabe Tres Riches® UHT.



3  
Rellenar con jalea de fresa y Bettercreme Fresa®.



4  
Repetir con las 4 planchas de bizcocho.



5  
Alisar con un peine de pastelería.



6  
Decorar con un enrejado de crema blanca y de fresa, migas de bizcocho y cobertura blanca.

# LAYER CAKE DE MARACUYÁ Y COCO



## INGREDIENTES

<b>Base</b>	
Bizcocho de pionono de chocolate .....	1 ud.
<b>Crema de Maracuyá</b>	
Whip Topping Base® .....	100 g.
Zumo de maracuyá .....	30 g.
Agua .....	10 g.
Azúcar .....	20 g.
<b>Crema de Coco</b>	
Ultra Rich® .....	125 g.
Crema de coco .....	25 g.
Esencia de coco .....	2,5 g.
Leche .....	20 g.
Azúcar .....	20 g.
<b>Jarabe de Coco</b>	
Jarabe Tres Riches® UHT .....	100 g.
Leche de coco .....	20 g.
Esencia de coco .....	2,5 g.
<b>Montaje</b>	
Jalea de maracuyá .....	120 g.

## PROCEDIMIENTO

1. Cortar el bizcocho en planchas de 20 x 30 cm.
2. Para el jarabe de coco mezclar todos los ingredientes y humedecer con este jarabe el primer bizcocho. Colocar una capa delgada de jalea de maracuyá encima.
3. Para la crema de maracuyá mezclar todos los ingredientes y batir hasta punto chantilly. Rellenar con esta crema el primer bizcocho.
4. Colocar el segundo bizcocho y humedecer. Para la crema de coco, batir todos los ingredientes juntos hasta punto chantilly. Rellenar el segundo bizcocho con la crema de coco.
5. Repetir con los siguientes 2 bizcochos y glasear con jalea de maracuyá.
6. Decorar y presentar.

# FRESCURA DE CHOCOLATE



## INGREDIENTES

<b>Base</b>	
Bizcocho de pinono de chocolate .....	1 ud.
<b>Crema de Trufa</b>	
Grand American® .....	100 g.
Bettercreme Doble Chocolate® .....	200 g.
Ice Hot Avellana® .....	10 g.
Leche chocolatada .....	50 g.
Azúcar .....	15 g.
<b>Crema de Stracciatella</b>	
Grand American® .....	100 g.
Ice Hot Avellana® .....	5 g.
Cobertura rallada .....	50 g.
Leche .....	25 g.
Azúcar .....	15 g.
<b>Trufa de Chocolate</b>	
Bettercreme Chocolate® .....	15 g.
Cobertura Semiamarga® .....	150 g.
Ultra Rich® .....	85 g.
<b>Montaje</b>	
Cobertura Blanca® .....	20 g.
Jarabe Tres Riches® UHT .....	120 g.

## PROCEDIMIENTO

1. Cortar el bizcocho en planchas de 20 x 30 cm.
2. Humedecer el primer bizcocho con el **Jarabe Tres Riches® UHT**. Para la crema de stracciatella batir todos los ingredientes hasta punto chantilly. Colocar una capa de crema sobre el bizcocho, cubrir con otra plancha de bizcocho y humedecer.
3. Para la crema trufada mezclar todos los ingredientes y batir hasta punto chantilly. Colocar una capa sobre el bizcocho embebido y repetir con los siguientes dos bizcochos.
4. Para la trufa de chocolate: derretir la cobertura, mezclar con la crema **Ultra Rich®** y **Bettercreme Doble Chocolate®**. Batir hasta emulsionar. Glasear el postre congelado.
5. Cortar y decorar con cobertura blanca.

# POSTRES LISTOS PARA LLEVAR



# COPA TRUFADA



## INGREDIENTES

<b>Base</b>		<b>Crema de Chocolate</b>	
Bizcocho de vainilla .....	100 g.	Bettercreme Doble Chocolate@ .....	100 g.
Bizcocho de chocolate .....	100 g.	Ultra Rich@ .....	50 g.
<b>Flan de Chocolate</b>		Leche .....	30 g.
Jarabe Tres Riches@ UHT .....	100 g.	Azúcar .....	10 g.
Bettercreme Doble Chocolate@ .....	50 g.	<b>Montaje</b>	
Colapez .....	1,5 g.	Galletas oreo .....	10 g.
Agua .....	7,5 g.	Grajeas de chocolate .....	10 g.

## MODO DE PREPARACIÓN



1 Para el flan mezclar el **Jarabe Tres Riches@ UHT** con el colapez hidratado y derretido junto con el agua. Agregar la crema doble chocolate batida. Disponer en las copas hasta 1/4.



2 Colocar miga de bizcocho de chocolate.



3 Para la crema de chocolate batir todos los ingredientes juntos hasta punto chantilly.



4 Cubrir la miga de chocolate con la crema y cubrir con miga de bizcocho de vainilla.



5 Colocar más crema de chocolate hasta llenar la copa.



6 Decorar con grajeas y oreos partidos.

# COPA MARMOL



## INGREDIENTES

<b>Base</b>	
Bizcocho de vainilla .....	100 g.
Bizcocho de chocolate .....	100 g.
<b>Flan de Doble Chocolate</b>	
Jarabe Tres Riches® UHT .....	100 g.
Fudge de chocolate .....	25 g.
<b>Bettercreme Doble Chocolate®</b>	50 g.
Colapez .....	1,5 g.
Agua .....	7,5 g.
<b>Crema de Chocolate</b>	
Bettercreme Doble Chocolate® .....	100 g.
Ultra Rich® .....	50 g.
Leche .....	30 g.
Azúcar .....	10 g.
<b>Montaje</b>	
Cobertura blanca y bitter rallada .....	10 g.
Ultra Rich® .....	50 g.

## PROCEDIMIENTO

1. Para el flan mezclar el **Jarabe Tres Riches® UHT**, fudge de chocolate y colapez hidratado y derretido junto con el agua. Agregar **Bettercreme Doble Chocolate®** batida. Disponer en las copas hasta 1/4.
2. Colocar miga de bizcocho de vainilla y chocolate.
3. Colocar **Ultra Rich®** y luego una capa de crema de chocolate.
4. Continuar con una capa de bizcocho de chocolate y terminar con un marmoleado de crema de vainilla y chocolate.
5. Decorar con cobertura rallada.

# COPA CARAMELO



## INGREDIENTES

**Base**  
Bizcocho de chocolate ..... 100 g.

**Flan de Caramelo**  
Jarabe Tres Riches® UHT ..... 100 g.  
Ice Hot Dulce de Leche® ..... 25 g.  
Bettercreme Dulce de Leche® ..... 50 g.  
Colapez ..... 15 g.  
Agua ..... 75 g.

**Crema de Dulce de Leche**  
Bettercreme Dulce de Leche® ..... 100 g.  
Ultra Rich® ..... 50 g.  
Leche ..... 30 g.  
Azúcar ..... 10 g.

**Montaje**  
Fudge de chocolate ..... 50 g.

## PROCEDIMIENTO

1. Para el flan mezclar el **Jarabe Tres Riches® UHT, Ice Hot de Dulce de Leche®** con el colapez hidratado y derretido junto con el agua. Agregar la crema de dulce de leche batida. Disponer en las copas hasta 1/4.
2. Para la crema de dulce de leche, mezclar todos los ingredientes y batir hasta punto chantilly.
3. Intercalar capas de miga de bizcocho con crema batida.
4. Decorar.

# COPA OREO



## INGREDIENTES

**Base**  
Bizcocho de chocolate ..... 100 g.

**Flan de Oreo**  
Jarabe Tres Riches® UHT ..... 100 g.  
Oreo molida ..... 20 g.  
Gran American Prestige® ..... 50 g.  
Colapez ..... 15 g.  
Agua ..... 75 g.

**Crema de Oreo**  
Gran American Prestige® ..... 150 g.  
Leche ..... 30 g.  
Azúcar ..... 10 g.  
Oreo molida ..... 50 g.

**Montaje**  
Fudge de chocolate ..... 50 g.  
Gran American Prestige® ..... 20 g.

## PROCEDIMIENTO

1. Para el flan mezclar el **Jarabe Tres Riches® UHT** con el colapez hidratado y derretido junto con el agua. Agregar la crema de dulce de leche batida y las oreos molidas. Disponer en las copas hasta 1/4.
2. Para la crema oreo, mezclar todos los ingredientes y batir hasta punto chantilly.
3. Intercalar capas de miga de bizcocho con crema batida.
4. Decorar.

# COPA

# FRUTOS ROJOS



## INGREDIENTES

**Base**  
Bizcocho de chocolate ..... 100 g.

**Flan de Frutos Rojos**  
Jarabe Tres Riches® UHT ..... 100 g.  
Jalea de frutos rojos ..... 20 g.  
Ultra Rich® ..... 50 g.  
Colapez ..... 15 g.  
Agua ..... 75 g.

**Crema de Fresa**  
Bettercreme Fresa® ..... 100 g.  
Ultra Rich® ..... 50 g.  
Leche ..... 30 g.  
Azúcar ..... 10 g.

**Montaje**  
Mermelada de fresa ..... 25 g.  
Mermelada de sauco ..... 25 g.

## PROCEDIMIENTO

1. Para el flan mezclar el **Jarabe Tres Riches® UHT** con el colapez hidratado y derretido junto con el agua. Agregar la crema batida y la jalea de fresa. Disponer en las copas hasta 1/4.
2. Para la crema de fresa, mezclar todos los ingredientes y batir hasta punto chantilly.
3. Intercalar capas de miga de bizcocho con crema batida.
4. Decorar.

# COPA

# TRIFLE DE FRESAS



## INGREDIENTES

**Base**  
Bizcocho de chocolate ..... 100 g.

**Flan de Fresa**  
Jarabe Tres Riches® UHT ..... 100 g.  
Bettercreme Fresa® ..... 50 g.  
Colapez ..... 1.5 g.  
Agua ..... 7.5 g.

**Crema de Fresa**  
Bettercreme Fresa® ..... 100 g.  
Ultra Rich® ..... 50 g.  
Leche ..... 30 g.  
Azúcar ..... 10 g.

**Montaje**  
Mermelada de fresa ..... 25 g.  
Ultra Rich® ..... 30 g.

## PROCEDIMIENTO

1. Para el flan mezclar el **Jarabe Tres Riches® UHT** con el colapez hidratado y derretido junto con el agua. Agregar la crema batida. Disponer en las copas hasta 1/4.
2. Para la crema de fresa, mezclar todos los ingredientes y batir hasta punto chantilly.
3. Intercalar capas de miga de bizcocho con crema batida.
4. Decorar.

# PIÑATA CAKES



# TORTA CORAZÓN



## INGREDIENTES

### Base

Bizcocho de red velvet ..... 500 g.

### Relleno

Mermelada de sauco ..... 100 g.

Mermelada de fresa ..... 100 g.

Bettercreme Fresa® ..... 120 g.

Bettercreme Supremo® ..... 120 g.

### Montaje

Cobertura blanca Rich's® ..... 500 g.

Colorante rosado a la grasa ..... 1 g.

Barquillo para helado ..... 1 ud.

Grajeas de colores ..... 10 g.

## MODO DE PREPARACIÓN



1 Trozar el chocolate con un cuchillo. Derretir en el microondas en intervalos de 30 segundos.



2 Disponer el chocolate en el molde de corazón. Repetir 2 a 3 veces hasta lograr el grosor adecuado.



3 Desmoldar y cortar un corazón de bizcocho red velvet con la silueta del molde.



4 Rellenar el corazón con mermeladas, bizcocho red velvet trozado y crema de fresa y vainilla.



5 Cubrir con el corazón de red velvet y colocar sobre la base o plato.



6 Decorar con Bettercreme de Fresa®, cobertura rosada y el barquillo de helado con grajeas de colores.

# TORTA TRUFÓN



## INGREDIENTES

### Base

Bizcocho de chocolate ..... 500 g.

### Relleno

Grajeas de chocolate ..... 50 g.

Fudge de chocolate ..... 100 g.

Bettercreme Doble Chocolate® ..... 120 g.

### Montaje

Cobertura Semi Amarga® ..... 500 g.

Cinta rosada ..... 1 ud.

## PROCEDIMIENTO

1. Trozar el chocolate con un cuchillo. Derretir en el microondas en intervalos de 30 segundos.
2. Disponer el chocolate en el molde de semiesfera. Repetir 2 a 3 veces hasta lograr el grosor adecuado.
3. Desmoldar y cortar una semi esfera a la mitad. Colocarla sobre un plato y rellenar con las grajeas, fudge, crema de chocolate y trozos de bizcocho de chocolate.
4. Cubrir con una segunda semiesfera y pegar el borde.
5. Cubrir la unión con una cinta de tela.
6. Presentar y partir.

# TORTA PIÑATA DE CHOCOLATE



## INGREDIENTES

### Base

Bizcocho red velvet de 14 cm ..... 1 ud.

### Relleno

Fudge de chocolate ..... 100 g.

### Cubierta

Bettercreme Doble Chocolate® ..... 100 g.

### Montaje

Lentejitas de chocolate ..... 120 g.

Grajeas de colores ..... 20 g.

## PROCEDIMIENTO

1. Cortar el bizcocho en 4 discos. Retirar la parte central con un cortador de 10 cm a 2 discos.
2. Colocar uno de los discos enteros en la base y cubrir con fudge de chocolate.
3. Colocar los dos discos cortados encima pegados con fudge de chocolate.
4. Rellenar con las lentejitas de chocolate.
5. Cubrir la torta con **Bettercreme Doble Chocolate®**.
6. Decorar con grajeas de colores.

