

RICH'S®

HAZLO DE CALIDAD

• como lo hizo papá •



RECETARIO

Índice

Frescura de Chocolate	1
Amelcochado de Pecanas	2
Lingote de Chocolate	3
Torta de Avellana	4
Budines	5
Molten	6
Macarrones	7
Tarta maní y Caramelo	8

FRESCURA de Chocolate



INGREDIENTES

Brownie de chocolate 1 uni

Bavarois de chocolate:

Jarabe Tres Riches® UHT	300 gr
Cobertura Semiamarga®	250 gr
Pasta de cacao	50 gr
Colapez	5 gr
Grand American Prestige®	150 gr
Bettercreme Doble Chocolate®	150 gr

Crema de chispas de chocolate:

Bettercreme Nata®	150 gr
Cobertura Semiamarga®	25 gr
Ganache de chocolate semi líquido	100 gr

Crocante de quinua:

Quinua pop	25 gr
Cobertura Semiamarga®	25 gr
Niagara Farms®	6.25 gr

Montaje:

Ganache de chocolate	200 gr
Cobertura Semiamarga®	50 gr
Grajeas de chocolate	20 gr

MODO DE PREPARACIÓN



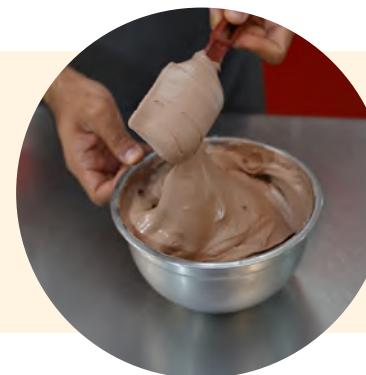
1

Montar en un aro de 16 cm el brownie junto con el crocante de quinua pop y ganache de chocolate.



2

Cubrir con la crema de chispas de chocolate montada. Congelar.



3

Hacer el Bavarois mezclándolas el jarabe con las coberturas y la colapez derretidas. Terminar con cremas montadas.



4

Desmoldar el interior de brownie y colocar en un aro de 20 cm de diámetro y cubrir con el Bavarois. Congelar.



5

Para las hojas de chocolate, pincelar una capa delgada y con un cono de papel hacer la silueta de la hoja. Enfriar y desmoldar.



6

Desmoldar y glasear con la ganache.

AMELCOCHADO

de Pecana



INGREDIENTES

Amelcochado de pecana:

Claras	125 gr
Azúcar	250 gr
Pecanas	125 gr
Galletas saladas molidas	50 gr
Polvo de hornear	1 gr

Relleno:

Niagara Farms®	300 gr
Manjar blanco	150 gr

Decoración:

Manjar blanco	100 gr
Niagara Farms®	50 gr
Pecanas picadas	50 gr

MODO DE PREPARACIÓN



1

Para el amelcochado batir las claras junto con el azúcar.



2

Agregar las pecanas picadas finamente, galleta molidas y polvo de hornear.



3

Disponer en aros de 20 cm y hornear a 180°C por 15 minutos.



4

Rellenar los discos fríos con manjar y Niagara.



5

Decorar con manjar y pecanas picadas.



6

Terminar con rosetones de Niagara.

2

TORTA

de Avellana



TORTA de Avellana



INGREDIENTES

Base de chocolate 18 cm.....	1 uni
Crema untuosa de naranja:	
Jarabe Tres Riches® UHT.....	300 gr
Bettercreme Dulce de Leche®.....	50 gr
Cobertura Semiamarga®.....	80 gr
Cobertura Blanca®.....	40 gr
Ralladura de naranja.....	2.5 gr
Colapez	15 gr

Agua fría 75 gr

Cubierta:

Whip Topping Base®.....	200 gr
Leche fresca.....	75 gr
Azúcar	25 gr
Ice Hot Avellana®.....	10 gr
Polvo de avellana tostada.....	80 gr

Montaje:

Avellanas caramelizadas 75 gr

MODO DE PREPARACIÓN



1

Para la crema untuosa mezclar todos los ingredientes y entibiar a baño maría hasta que todo este emulsionado. Terminar con la colapez hidratada y derretida.



2

Colocar en aros y cuajar.



3

Para la crema de avellana batir todos los ingredientes juntos a punto chantilly.



4

Disponer la crema cuajada entre los discos de bizcocho y cubrir con una capa delgada de crema de avellana.



5

Cubrir la torta y peinar con el diseño de aros.



6

Manguear rosetones y colocar avellanas enteras.



7

Terminar colocando avellanas caramelizadas alrededor.

LINGOTE de Chocolate



INGREDIENTES

Plancha de bizcocho de chocolate 20 x 30 cm 1 uni

Fudge de chocolate:

Condensada	300 gr
Leche en polvo	90 gr
Agua tibia	310 gr
Cacao en polvo	50 gr
Fécula de maíz	2.5 gr

Cubierta:

Bettercreme Doble Chocolate® 200 gr

Decoración:

Cobertura Semiamarga®	200 gr
Papel aluminio	1 uni

MODO DE PREPARACIÓN



1

Para el fudge colocar todos los ingredientes a cocinar a fuego medio en una cacerola de fondo grueso. Cocinar aproximadamente 30min o hasta punto letra. Enfriar.



2

Cortar el bizcocho en 3 planchas del mismo grosor.



3

Rellenar la primera capa con fudge de chocolate y la segunda con Bettercreme Doble Chocolate.



4

Cubrir con fudge y hacer un diseño con peine de pastelería.



5

Para la decoración sobre una lámina de papel aluminio arrugada ligeramente y estirada disponer la cobertura blanca y semiamarga. Cortar y reservar.



6

Decorar con cobertura rallada y Decoraciones de aluminio.

3



BUDINES



INGREDIENTES

Pan de miga	200 gr
Mantequilla con sal	50 gr
Jarabe Tres Riches® UHT	250 gr
Huevo	50 gr
Yema	20 gr
Ice Hot Caramelo®	150 gr
Cobertura Blanca®	200 gr

Montaje:

Galleta de chocolate	2 uni
Mango	1/4 uni
Arándanos	50 gr
Cobertura Semiamarga®	200 gr
Cobertura Blanca®	25 gr
Niagara Farms®	50 gr

MODO DE PREPARACIÓN



1

Cortar el pan y mezclarlo con la mantequilla derretida. Tostarlo en el horno.



2

Mezclar los demás ingredientes y reservar. Colocar el pan tostado frío en la mezcla.



3

Colocar en moldes con papel aluminio en la base y llevar al horno por 25 minutos a 165°C.



4

Para el de chocolate oreo: Bañar un tercio de la superficie con Cobertura Semiamarga y decorar con galletas oreo y nibs de cacao.



5

Para el de mango: Colocar un rosetón de Niagara Farms y mango picado. Terminar con un poco de pistacho picado y una pipeta de culis de mango.



6

Para el de Arándanos y limón: colocar un quenelle de crema Niagara y los arándanos en mitades. Decorar con viruta de cobertura blanca.

MOLTEN



INGREDIENTES

Masa molten:

Huevo	150 gr
Azúcar blanca	350 gr
Esencia de vainilla	5 gr
Margarina sin sal	250 gr
Cobertura Semiamarga®.....	150 gr
Pasta de cacao	15 gr
Sal	2.5 gr
Cacao en polvo	40 gr

Harina pastelera 210 gr

Polvo de hornear 3.75 gr

Relleno:

Ganache de chocolate	200 gr
Ice Hot Chocolate®	50 gr

Decoración:

Cobertura Semiamarga®.....	100 gr
Bettercream Supremo®	200 gr

MODO DE PREPARACIÓN



1

Para el molten: fundir margarina junto a la cobertura y pasta de cacao. Agregar huevo y azúcar.



2

Agregar secos cernidos. Colocar en moldes engrasados y llevar al horno por 18 min a 175°C



3

Enfriar y retirar la parte central con un cortado y reservar la tapita y el fondo.



4

Rellenar con ganache y Ice Hot Chocolate.



5

Hacer disco de chocolate y calentarlos encima del molten y espolvorear nibs de cacao.



6

Decorar al plato.

MACARRONES



INGREDIENTES

Tapas de macarrón turquesa 10 uni

Relleno:

Whip Topping Base® 150 gr
Queso crema 75 gr
Leche fresca 50 gr
Mantequilla de maní 20 gr

Montaje:

Cobertura Blanca® 100 gr
Ice Hot Caramelo® 25 gr
Nacarado dorado y plateado c/n

MODO DE PREPARACIÓN



1

Derretir y estirar la cobertura blanca.



2

Hacer un diseño con los nacarados y enfriar. Colocar papel de oro opcionalmente.



3

Dejar enfriar y desmoldar. Colocar sobre las tapas de macarrones y calentar los discos de cobertura con una pistola de calor para que se adhieran a la forma del macarrón.



4

Dejar enfriar y rellenar una tapa de macarrón con la crema de maní y queso.



5

Terminar colocando un poco de Ice Hot Caramelo dentro de la bolita de crema y tapar con otro macarrón.

6



TARTA DE MANÍ *y Caramelo*



TARTA DE MANÍ y Caramelo



INGREDIENTES

Bases de tarta de 10 cm	5 uni
Discos de bizcocho de vainilla de 4 cm diámetro	5 uni
Crema de café:	
Bettercreme Dulce de Leche®.....	100 gr
Café instantáneo	2.5 gr
Agua fría	10 gr

Montaje:

Mantequilla de maní	50 gr
Bettercreme Nata®.....	100 gr
Cobertura Semiamarga®.....	25 gr
Café molido	20 gr

MODO DE PREPARACIÓN



- 1**
Colocar
bizcocho y
rellenar con
mantequilla de
mani.



- 2**
Cubrir con
Bettercreme
Nata.
Congelar.



- 3**
Hacer crema de
café mezclando
los ingredientes
y batiendo a
punto. Manguear
y congelar.



- 4**
Para la
decoración,
extender el
chocolate y
opacar. Cortar
triángulos y
enrollar.



- 5**
Para la segunda
decoración
manguear
cobertura sobre
café molido
en espirales.
Enfriar.



- 6**
Decorar
tarta.

7

