



SI LO IMAGINAS PUEDES CREARLO

La receta perfecta para el más dulce Día del Niño



CONITOS DE HELADO



INGREDIENTES

Base	
Base de vainilla 18cm	1 ud.
Relleno	
Frosting Allen	200 g.
Mermelada de fresa	150 g.
Cubierta	
Frosting Allen	300 g.
Grageas de colores	100 g.
Decoración	
Cobertura sabor chocolate blanco Rich's®	200 g.
Cobertura sabor chocolate semi amargo Rich's®	20 g.
Papel manteca	c/n
Frosting Allen	100 g.
Grageas de colores	10 g.

MODO DE PREPARACIÓN



1
Hacer el vasito con las coberturas Rich's derretidas y mezcladas.



2
Rellenar la torta con mermelada de fresa y cubirla con **Frosting Allen**.



3
Colocar las grageas de colores alrededor de la torta.



4
Hacer rosetones sobre la torta.



5
Colocar rosetones de colores sobre los conitos y espolvorear las grageas.



6
Terminar con los vasitos de helados y dos bolitas de Frosting.

TORTA ARCOIRIS



INGREDIENTES

Base	
Base de chocolate de 20 cm	1 ud.
Relleno	
Manjar blanco	200 g.
Bettercreme Supremo®	200 g.
Cubierta y Decoración	
Bettercreme Supremo®	350 g.
Colorantes vegetales	c/n

MODO DE PREPARACIÓN



1
Rellenar la torta y cortarla por la mitad. Colocar boca abajo la mitad de la torta y colocar una capa delgada de Bettercreme Supremo®.



2
Dar una capa base de color blanco con Bettercreme Supremo®.



3
Teñir Bettercreme Supremo® previamente batida, de los colores del arcoíris.



4
Mangear con boquilla estrella puntos, intercalando los colores.



5
Cubrir ambas caras de la torta intercalando los colores.

COOKIE JARS



INGREDIENTES

Masa de galletas

Mantequilla sin sal	150 g.
Azúcar	150 g.
Huevo	50 g.
Harina pastelera	300 g.
Polvo de hornear	7.5 g.
Cobertura bitter	50 g.
Grageas de colores	25 g.

Relleno

Whip Topping Base®	250 g.
Crema pastelera	125 g.
Galletas Oreo	25 g.
Jalea de fresa	25 g.
Manjar blanco	25 g.

Decoración

Cobertura sabor chocolate blanco Rich's®	50 g.
Cobertura sabor chocolate semi amargo Rich's®	50 g.

MODO DE PREPARACIÓN



Para la galleta cremar la grasa con el azúcar, agregar el huevo y los secos cerridos.



Forrar con la masa moldes desmontables cilíndricos.



Hornear por 12 minutos a 175°C y desmoldar.



Mezclar crema batida junto a la crema pastelera y separar en 3 partes.



Mezclar con chiepas, jalea de fresa y manjar cada parte y rellenar las bases de galleta.



Rellenar las jars y decorar.

PALETAS CAKE POP



INGREDIENTES

Masa de bizcocho

Bizcocho de vainilla y red velvet 200 g.
Frosting 50 g.

Cubierta

Cobertura sabor chocolate blanco Rich's® 250 g.
Colorantes a la grasa c/n

Decoración

Grageas de colores 25 g.

MODO DE PREPARACIÓN



1 Moler el bizcocho finamente y mezclarlo con mianjar blanco al gusto.



2 Colocar la masa en moldes de paletas y congelar.



3 Derretir la cobertura sabor chocolate blanco Rich's® y teñirla.



4 Bañar las paletas en la cobertura.



5 Dejar enfriar y hacer líneas con cobertura de otro color y pegar encima las decoraciones.

BENTO CHEESECAKE



INGREDIENTES

Base	
Base de galleta 10 cm	1 ud.
Crema de queso	
Jarabe tres Riches UHT®	150 g.
Queso crema	150 g.
Yogurt natural	150 g.
Zumo de limón	5 g.
Colapez	5 g.
Agua fría	25 g.
Whip Topping Base®	200 g.
Agua fría	100 g.
Decoración	
Compota de fresas	50 g.
Gran American Prestige®	50 g.
Cheesecake de fresa	
Compota de fresas	35 g.
Fresas frescas	25 g.
Clavelinas	1 ud.
Cheesecake oreo	
Cubos de brownie	40 g.
Fudge de chocolate	25 g.
Cheesecake mango/aguaymanto	
Cubos de mango	50 g.
Aguaymanto fresco	2 ud.
Clavelina	1 ud.
Gran American Prestige®	10 g.
Cheesecake caramelo y mani	
Manjar blanco	35 g.
Mani tostado	20 g.
Bettercreme Dulce de leche®	10 g.
Cheesecake de maracuyá	
Compota de maracuyá	25 g.
Gran American Prestige®	10 g.
Coco tostado	5 g.



1 Mezclar el **Jarabe Tres Riches UHT®** con el queso crema, el yogurt natural y el zumo de limón.



2 Agregar colapez hidratada y derretida.



3 Batir **Whip Topping Base®** junto con el agua y mezclar.



4 Colocar la base de galleta en un aro de pastelería.



5 Decorar a gusto.

TORTA DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

Base	
Base de chocolate 18cm	1 ud.
Relleno	
Bettercreme Doble Chocolate®	150 g.
Jarabe Tres Riches UHT®	450 g.
Fudge de chocolate	100 g.
Cubierta	
Bettercreme Doble Chocolate®	250 g.
Decoración	
Cobertura sabor chocolate semi amargo Rich's®	150 g.
Grageas de chocolate	20 g.
Nacarado dorado	5 g.
Alcohol	c/n
Ganache de chocolate	50 g.

MODO DE PREPARACIÓN



1 Humectar la torta con jarabe y rellenar con fudge. Cubrir con Bettercreme Doble Chocolate®.



2 Pintar con nacarado dorado diluido en alcohol con ayuda de un aerógrafo.



3 Glasearla torta con ganache de chocolate.



4 Para la decoración derretir la cobertura y distribuirla en un acetato. Espolvorear las grageas y dejar enfriar.



5 Cortar decoración y decorar la torta con los chips de chocolate.

