



INFINITAS POSIBILIDADES.
UNA FAMILIA.

RECETARIO DE AMOR Y *amistad*



COMPARTE AMOR

TENDENCIAS DE INDULGENCIAS

NUEVAS TÉCNICAS EN DECORADO

¡Inspírate en el ahorro! Sin necesidad de comprar más en decoración, utiliza tu misma crema de cubierta y aprende esta técnica de concha de moda dándole un nuevo estilo a tu pastel.



CORAZÓN ROMPIBLE

No olvides esta tendencia de moda #breakableheart. Son corazones hechos de chocolate que vienen acompañados por un pequeño martillo para que tus clientes puedan romperlos y disfrutar de las sorpresas de su interior.



SPLASH DE AMOR

"Obra de arte" nueva técnica en decorado. El arte se encuentra presente en las creaciones pasteleras. Esta temporada átrévete hacer este tipo de decoraciones espontaneas.

INSPIRACIÓN DE DONAS

Finalmente no te olvides de los "clásicos" y reinventalos con nuevos estilos en decoración personalizada para tus clientes.

EMPAQUE DE AMOR

Existen varios negocios con opciones de recoge y lleva, envíos a domicilio, consume dentro del local, pero pocos realmente son los que destacan y esto debido a la importancia que le dan a los pequeños detalles como el empaque para sus clientes. Este es un factor importante que no debes descuidar.



DULZURA DE FRUTILLAS A LA CREMA

INGREDIENTES

Bizcocho de vainilla esponja de 8	500 g
Releno	
Grand American® Prestige	150 g
Jarabe Tres Riches UHT®	500 g
Crema pastelera	100 g
Fresas naturales	150 g
Cubierta y Decoración	
Grand American® Prestige	300 g
Fresas naturales	400 g
Brillo natural	50 g



1



Brillar las fresas con el brillo natural y reservar.

2



Cubrir los bizcochos con crema Grand American® Prestige.

3



Colocar crema extendida en una base y rallar con el peine de triángulo.

4



Con la ayuda de la espátula levantar la crema hasta formar una concha.

5



Colocar la concha de crema en el canto de la superficie del pastel.

6



Colocar conchas de crema en todo el canto del pastel.

7



Decorar con las fresas previamente brilladas.

DE CORAZÓN A CORAZÓN

INGREDIENTES

Bizcocho de vainilla esponja de 8	500 g
Releno	
Bettercreme® Fresa	150 g
Jarabe Tres Riches UHT®	500 g
Crema pastelera	100 g
Fresas naturales	150 g
Cubierta y Decoración	
Bettercreme® Fresa	200 g
Bettercreme® Supremo	180 g
Cobertura Blanca Rich's®	30 g
Sprinkles	20 g



1



Fundir el chocolate y con la ayuda de un cartucho, elaborar corazones y reservar.

2



Cubrir los bizcochos con crema Bettercreme® Supremo.

3



Cubrir el canto del pastel con crema Bettercreme® Fresa.

4



Con la ayuda de la espátula elaborar efecto espatulado en el canto del pastel.

5



Colocar una línea de sprinkles.

6



Colocar besitos de crema Bettercreme® Fresa en la parte superior del pastel.

7



Colocar besitos de crema Bettercreme® Supremo.

8



Decorar con corazones de chocolate elaborados con Cobertura Blanca Rich's®.

CORAZÓN ROMPIBLE

INGREDIENTES

Cobertura Blanca Rich's®	350g
Cobertura Blanca Rich's® con colorante rosa	20 g
Sprinkles	10 g
Whip Topping® Base	250 g
Leche entera	125g
Jalea de frutos rojos	100 g
Gelatina sin sabor	100 g
Galleta Oreo	03 g
Hojas de Oro	01 g
Fresas con Chocolate	240 g
Chocolate varios	200 1 g



1 Limpiar el molde de corazón y agregar chocolate fundido en el molde, hasta cubrir completamente.



2 Refrigerar para poder desmoldar.



3 Montar crema Whip Topping® Base con leche a punto suave.



4 Hidratar la gelatina en agua fría y posteriormente fundir.



5 Mezclar crema con la jalea de frutos rojos, por último incorporar la gelatina.



6 Depositar esta mezcla en los moldes individuales y colocarles una base de galleta de chocolate, refrigerar para poder desmoldar.



7 Colocar el topper de love. Retirar de los moldes y elaborar el montaje.

XOXO

INGREDIENTES

Biscocho de vainilla esponja	800 g
Relleno	
Bettercreme® Fresa	150 g
Jarabe Tres Riches UHT®	500 g
Jalea de fresa	150 g
Crema pastelera	100 g

Cubierta y Decoración

Bettercreme® Fresa	200 g
Bettercreme® Supremo	250 g
Cobertura Semiamarga Rich's®	30 g



1 Fundir el chocolate con la ayuda de un cartucho y elaborar aplicaciones y reservar.



2 Cubrir los bizcochos con crema Bettercreme® Supremo.



3 Colorear dos tandas de crema. Una de color rosa claro y uno rosa oscuro.



4 Llenar dos mangas pasteleras, ambas con boquillas de estrella, con las y rosa claro.



5 Colocar besitos de crema Bettercreme® Supremo. Pintar crema de color rojo y reservar con la boquilla #1M elaborar dos mangas de color rojo y otra con crema Bettercreme® Fresa. Decorar la superficie con rosetones combinados.



6 Decorar el canto del pastel con aplicaciones de chocolate.

SPLASH DE AMOR

INGREDIENTES

Bizcocho de vainilla de 8	800 g
Relleno	
Bettercreme® Fresa	150 g
Crema pastelera	100 g
Fresas naturales	150 g
Cubierta y Decoración	
Bettercreme® Fresa	100 g
Bettercreme® Supremo	250 g
Ganache de Cobertura Semiamarga Rich's®	30 g
Ganache de Cobertura Blanca Rich's® con colorante rojo	40 g



1 Cortar en dos partes y rellenar los bizcochos.



2 Cubrir los bizcochos con crema Bettercreme® Supremo.



3 Calentar el ganache de color rojo y con la ayuda de una brocha salpicar el canto del pastel.



4 Colocar líneas de crema Bettercreme® Fresa en el canto de la superficie del pastel formando una corona de líneas.



5 Colocar un corazón con crema Bettercreme® Fresa.



6 Elabora el letrero Love con ganache de chocolate. Decorar con sprinkles.

DRIP CAKE DE VAINILLA Y CHOCOLATE

INGREDIENTES

Bizcocho de chocolate de 8	
Relleno	
Bettercreme® Supremo	340g
Grajeas de temporada	28 g
Cobertura Semiamarga y Blanca Rich's®	85 g
Cubierta y Decoración	
Variantes de chocolate	
Oreo	3 und.



1
Cubrir el bizcocho con Bettercreme® Supremo y suavizar.



2
Cubrir con chocolate derretido y dejar secar.



3
Colocar Galletas Oreo, Kisses y trufas.



4
Utilizando un papel de hornear y chocolate blanco hacer unos círculos y dejar secar.



5
Finalmente utilizando morochas colocar una roseta de crema y añadirle las grajeas (para formar un mini cupcake).

LOVE MONSTER CAKE

INGREDIENTES

Bizcocho de vainilla 5

Relleno

Pre-batido, bolsas de colores de glaseado no lácteo. Envasado en bolsas de repostería de 340 g. (Rojo, Rosa) 226 g

Cobertura Semiamarga y Blanca Rich's® 28 g

Cubierta y Decoración

Brocheta 1 und.

Marshmallow (cortado a la mitad) 1 und.



1



Colocar un cartón y forma un corazón con la crema y suavizar. (Rojo o Rosa).

2



Cubrir el mini cake con manga de colores y colocar en el cartón.

3



Con la boquilla #18 cubrir el mini cake como muestra la foto.

4



Realizar los corazones con chocolate pintado y colocar un palito de pincho.

5



Finalmente cortar unos marshmallow y añadir chocolate para formar los ojos.

BIZCOCHO DULCE AMOR

INGREDIENTES

Bizcocho rectangular de vainilla de 20 cm x 30 cm

Bettercreme® Supremo 340 g

Relleno

Grajeas de temporada 56 g

Pre-batido, bolsas de colores de glaseado no lácteo. Envasado en bolsas de repostería de 340 g. (Rojo, Rosa)



1



Cubrir el bizcocho con Bettercreme® Supremo y suavizar.

2



Cortar el bizcocho en 6 pedazos.

3



Utilizar las mangas de colores (Red, Pink).

4



Utilizando la boquilla #22 hacer los rosetones de colores.

5



Finalmente colocar la decoración y grajeas.

CUPCAKES DULCE FLECHAZO

INGREDIENTES

Cup cake de vainilla o chocolate	6 und
Bettercreme® Supremo	85 g

Pre-batido, bolsas de colores de glaseado no lácteo. Envasado en bolsas de repostería de 340 g. (Rojo)	170 g
--	-------

Decoración (requerida por tiendas)



Utilizar 6 cupcake vainilla o chocolate.



Con la boquilla #830 hacer los rosetones.



Colocar grajeas doradas a cada cupcake.



Utilizando la boquilla #22 hacer los rosetones de colores.



Finalmente colocar la decoración y grajeas.

TORTA LOVE

INGREDIENTES

Bizchocho de vainilla esponja corazón	600 g
Relleno	
Bettercreme® Fresa	150 g
Jarabe Tres Rich UHT®	600 g
Fresas picada	200 g
Jalea de fresa	150 g
Cubierta y Decoración	
Bettercreme® Fresa	200 g
Toppers love	30 g
Color rosa en gel	1 g
Color café en gel	1 g



1



Cortar el bizchocho en dos capas iguales.

2



Colocar la primera capa de bizchocho y humectar con Tres Riches UHT®.

3



Rellenar con crema Bettercreme® Fresa, jalea de fresa y fresa fileteada.

4



Cubrir, embetunar con crema Bettercreme® Fresa y alizar.

5



Pintar con Bettercreme® Fresa y con color café para lograr el color palo de rosa, pintar otro poco con color rosa.

6



Utiliza la boquilla 1M y labora los rosetones en el contorno del pastel, en forma de cascada pintar otro poco con color rosa.

7



Colocar el topper de love.

COPA FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES

Base

Bizcocho de chocolate 100 g

Flan de Frutos Rojos

Jarabe Tres Rich UHT® 100 g

Jalea de frutos rojos 20 g

Ultra Rich® 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

Mermelada de sauco 25 g



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.



PARA MÁS INSPIRACIÓN E INFORMACIÓN DE NUESTROS
PRODUCTOS VISÍTENOS EN
WWW.RICH'S.COM

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES

