



INFINITAS POSIBILIDADES.
UNA FAMILIA.



PARA MAMÁ CON CAPAS DE AMOR

Recetario de inspiración



TENDENCIAS PARA MAMÁ

los consumidores se han enfocado en productos naturales, por ello los productos botánicos se posicionan como una tendencia. se perciben de una manera saludable por sus diferentes propiedades y también son elementos muy visuales.

LAVANDA



ROMERO



MANZANILLA



FLORES



PETÁLOS



CEMPASÚCHIL

CANASTA DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

Para el Praliné de frutos secos y chocolate blanco

Bettercreme® Supremo líquida	150 gr
Cobertura sabor Chocolate Blanco Rich's®	120 gr
Bettercreme® Supremo Batida	40 gr
Margarina	40 gr
Nuez triturada	20 gr
Avellana triturada	20 gr

Paso a paso para el Praliné.

- Calienta la crema hasta llegar a los 60°C, luego, adiciona el chocolate hasta que éste se funda.
- Agrega la margarina, frutos secos y mezcla hasta homogenizar.
- Finalmente, deja reposar hasta usarlo en el paso de la decoración.

INGREDIENTES

Para el Sirope de avellana

Agua	100 gr
Azúcar	40 gr
Jarabe de Avellana - Ice Hot	60 gr

Paso a paso sirope de avellanas:

- Hierve el agua con el azúcar y deja enfriar para adicionar el Jarabe de Avellana - Ice Hot.
- Luego, mezcla todo hasta homogenizar.

INGREDIENTES

Para la decoración

Grand American® Prestige (para la cubierta)	100 gr
Grand American® Prestige (para la decoración)	50 gr
Colorante de tono pastel (para mezclar con la crema)	
Flores comestibles	
Frutas	

Paso a paso para la decoración

- Humedece cada capa de la torta con el sirope de avellanas.
- Agrega el relleno (praliné de frutos secos y chocolate blanco) entre cada capa.
- Cubre con una capa delgada de crema la torta y agrega de forma irregular los chocolates tal como muestra la imagen y decora con frutas y flores comestibles.



Divide cada bizcochuelo en dos capas.



Humedece cada capa de la torta con el sirope de avellanas.



Rellena cada capa de torta con la crema y finaliza con una delgada capa de crema.



Agrega de forma irregular los chocolates tal como muestra la imagen y decora con frutas y flores comestibles.

PIONONO DE MORA AZUL



INGREDIENTES

Para la crema pastelera

Jarabe Tres Riches® UHT	400 gr
Leche	200 gr
Fécula de maíz	72 gr
Margarina	30 gr

Paso a paso crema pastelera.

- Calienta el jarabe, la leche y la fécula de maíz a fuego medio hasta lograr el primer hervor.
- Reduce la temperatura y adiciona la margarina.
- Deja reposar la mezcla.

Sirope de Vodka Violeta

Agua	100 gr
Azúcar	40 gr
Vodka violeta	20 gr

Crema Diplomata para relleno

Crema pastelera	200 gr
Queso crema	200 gr
Whip Topping Base®	200 gr

Paso a paso del Relleno

- Vierte la crema Whip Topping Base® en la batidora y bate por aproximadamente 7 minutos o hasta alcanzar el punto deseado.
- Agrega el queso crema y la crema pastelera.
- Bate todos los ingredientes hasta alcanzar una textura firme.

Paso a paso Sirope

- Hierve el agua con el azúcar y deja enfriar para adcionar el licor de vodka violeta en el último paso (ver paso a paso para la decoración).



1
Cubre la capa superior de la plancha con la crema diplomata y si deseas relleno de mora.



2
Enrolla la plancha y humedece la superficie con el sirope de vodka.



3
Ubica si deseas una lámina de chocolate y decora con rosetones de crema.



4
Agrega arándanos al gusto.



TORTA LIENZO

INGREDIENTES

Para el relleno

Whip Topping Base®	200 gr
Jarabe Tres Riches® UHT	100 gr
Queso crema	75 gr
Pistacho triturado	30 gr
Crema de Pistacho	12 gr

Paso a paso para el relleno

- Bate todos los ingredientes hasta obtener punto firme para relleno.

INGREDIENTES

Para la decoración

Bizcochuelo de Vainilla	4 capas
Bettercreme® Supremo	200 gr
Jugo de naranja	300 gr
Bettercreme® Supremo con color	20 gr
Colorante	1 cololante en gel
Colores al gusto	



Humedece cada capa si deseas con jugo de naranja para incrementar el sabor



Aplica sobre cada capa de torta el relleno Whip Topping Base®



Cubre con la crema Bettercreme® y posteriormente, adiciona los tonos como muestra la imagen.



Alisa con la ayuda de una espátula la superficie para mezclar los tonos.



Decora con macarrones y rossetones en crema como muestra la imagen.

TIPS RICH'S

Formulación para macarrones

INGREDIENTES

Harina de Almendra	240 g
Azúcar en polvo	420 g
Claras de huevo	230 g
Azúcar blanca	130 g

1



Bate las claras con el azúcar blanca hasta obtener un merengue firme por espacio de 5 a 8 minutos.

2



En un tazón aparte tamiza la harina de trigo o almendra con el azúcar en polvo.

3



Mezcla la harina de trigo o almendra y el azúcar con el merengue en 4 pasos de forma envolvente.

4



Disponer en tapetes de silicona con boquilla y deja reposar por 40 minutos antes de ingresar al horno al horno a 155°C por 15 minutos.

Añadir después de minutos: Une dos macarrones con un relleno de tu preferencia y disfruta.



TORTA TRES LECHES WHISKY



INGREDIENTES

Para el Tres Leches de Whisky

Jarabe Tres Riches® UHT	200 gr
Crema de whisky	100 gr
Whisky licor	10 gr

Paso a paso para Tres Leches Whisky

- Mezcle todos los ingredientes hasta homogenizar.

INGREDIENTES RELLENO

Whip Topping Base®	200 gr
Manjar blanco	50 gr
Crema de whisky	50 gr
Almendra tostada	70 gr

Paso a paso para el relleno

- Bate todos los ingredientes hasta obtener un punto firme para el relleno.

INGREDIENTES

Para la decoración

Grand American® Prestige	200 gr
Bizcochuelo de chocolate	3 capas
Papel de azúcar	



Humedece cada capa de la torta con el tres leches de Whisky.



Agrega en cada capa el relleno y llévalo al frío por 5 minutos.



Retira la torta del frío y alisa el borde con ayuda de una espátula o peine hasta obtener una superficie lisa.



Cubre la torta con la crema Grand American® y luego, pega los encajes o diseños en papel de arroz alrededor de la torta.



Decora con merengues y flores comestibles como muestra la imagen.



LA MUSA

INGREDIENTES TORTA

Huevos	150 gr
Azúcar	90 gr
Harina	90 gr
Sal	1.5 gr
Margarina derretida	30 gr

Paso a paso para la torta

- Batir huevos con azúcar hasta obtener punto cinta.
- Agregar en forma envolvente harina y sal tamizados.
- Terminar agregando margarina derretida, colocar en molde de 20 cm.
- Hornear a 175°C por 25 minutos.



Coloca la torta como base y remójala con el jarabe y el yogurt. Bate la crema Whip Topping Base® a punto yogurt y reserva.



Sirve la mezcla del mousse sobre la torta remojada y llévalo al frío.



Retira el postre del frío y deja atemperar. Agrega flores comestibles o fruta como muestra la imagen.

INGREDIENTES

Para el montaje

Whip Topping Base®	300 gr
Jarabe Tres Riches® UHT	200 gr
Queso crema	100 gr
Yogurt griego de arándanos	100 gr
Arándanos fruta	100 gr
Esencia de lavanda	30 gr
Gelatina sin sabor	12 gr
Agua para la gelatina	60 gr

Paso a paso para el mousse

- Bate la crema Whip Topping Base® a punto de yogurt.
- Mezcla el jarabe, el queso crema, el yogurt y los arándanos.
- Adiciona en forma envolvente la crema batida a la mezcla anterior y agrega gelatina atemperada.



TORTA PRIMAVERA

INGREDIENTES

Para el postre

Whip Topping Base®	300 gr
Jarabe Tres Riches® UHT	100 gr
Queso mascarpone	200 gr
Mermelada de fresas	50 gr
Salsa de frambuesa	500 gr
Agua de rosa	5 gr
Gelatina sin sabor	15 gr
Agua para la gelatina	75 gr

Paso a paso para el postre

- Mezcla muy bien el queso mascarpone, el relleno de frutos rojos, la frambuesa, el jarabe, el saborizante.
- A la mezcla anterior, agrégale la crema base a punto medio y por último la gelatina atemperada.

INGREDIENTES

Para el entremet de agraz y aguas de rosas

Arándanos	100 gr
Mermelada de sauco	100 gr
Agua de rosas	3 gr
Gelatina sin sabor	4 gr
Agua para la gelatina	

Paso a paso para el Entremet

- Mezcla todos los ingredientes y sirve en un aro con base de papel film.
- Lleva al frío para así colocarlo como entremet en el postre.

INGREDIENTES

Para el montaje

Galleta triturada	150 gr
Almendra	20 gr
Margarina Fundida	30 gr



Coloca en la base de un aro metálico la galleta, la almendra y la margarina.



Añade sobre el entremet la otra mitad del postre. Lleva todo a congelación hasta tener una consistencia sólida.



Baña el postre a una temperatura de 30 a 32 °C.



Decora con flores como muestra la imagen.

TIPS RICH'S

Formulación para un brillo espejo

INGREDIENTES

Glucosa	150 g
Azúcar blanca	150 g
Cobertura sabor Chocolate Semi Amargo Rich's®	150 g
Agua	75 g
Jarabe Tres Riches® UHT	100 g
Agua para hidratar la gelatina	50 g
Gelatina en polvo	11 g
Colorante blanco	101 g

PASO A PASO PARA EL BRILLO ESPEJO

- Coloca la glucosa, el agua, el azúcar y el jarabe en una olla y calienta hasta que alcance 1 hervor o que alcance una temperatura de 90 °C.
- Cuando el azúcar se derrita completamente, retira del fuego y agrega la gelatina ya hidratada junto con la cobertura de chocolate hasta que se deshaga totalmente todo.
- Agrega 3 gotas de colorante rosado por 1 gota de color amarillo y repite el proceso hasta obtener el color salmón deseado.





BOTÁNICA

INGREDIENTES

Para la torta

Base de vainilla	2 discos
------------------	----------

INGREDIENTES

Para infusión de Manzanilla

Agua	300 gr
Miel	80 gr
Manzanilla	20 gr

Paso a paso para la infusión

- Hierva el agua y la miel, una vez hervido, reduce el fuego y agrega la manzanilla.
- Deje infusionar por 10 minutos y después retire las flores y proceda a humedecer la torta con la infusión.

INGREDIENTES

Para la decoración

Grand American® Prestige	100 gr
Fruta	



Coloca una base de torta y humedécila con la infusión de manzanilla.



Cubre la primera capa con la crema y fruta al gusto y repite el proceso de remojo y cobertura con la segunda capa.



Decora como muestra la imagen.



RING CAKE FRUTOS DEL BOSQUE

INGREDIENTES

Ring Cake	1 und
Bettercreme® Supremo	400 gr
Cobertura sabor Chocolate Blanco Rich's®	160 gr
Bettercreme® Supremo (semi montada)	100 gr
Relleno de Mora Artesanal Rich's®	120 gr



Calienta la crema hasta llegar a los 60 °C, luego, adiciona la cobertura de chocolate hasta que ésta se funde.



Agrega la crema montada en forma envolvente, seguido por el relleno de mora artesanal.



Baña la magdalena con el ganache de mora de tal manera que quede efecto drip.



Decora con arándanos, frambuesas y frutos secos (macadamia y almendra) al gusto o como muestra la imagen.





TORTA HELADA DE MANJAR Y NARANJA



INGREDIENTES

Base

Base de vainilla	1 und
------------------	-------

INGREDIENTES

Para la gelatina de naranja

Gelatina de naranja	100 gr
Agua	300 gr
Colapez	5 gr

Paso a paso para la gelatina de naranja

- Mezclar la gelatina de naranja con la colapez y agregar el agua caliente.
- Disolver y colocar en la base de un molde.
- Dejar cuajar por completo.

INGREDIENTES

Para la espuma de naranja

Jugo de naranja	500 gr
Zumo de limón	60 gr
Claros	450 gr
Azúcar	900 gr
Colapez	55 gr
Agua	275 gr
Ultra Rich®	950 gr

Paso a paso para la espuma de naranja

- Mezclar el jugo de naranja y el zumo de limón con la colapez hidratada y derretida.
- Aparte hacer un merengue italiano con las claras y el azúcar.
- Unir ambas preparaciones y terminar con la crema Ultra Rich® batida.
- Colocar sobre la gelatina de naranja cuajada.

INGREDIENTES

Para la crema de manjar

Jarabe Tres Riches® UHT	175 gr
Manjar blanco	120 gr
Azúcar	80 gr
Claros	40 gr
Colapez	15 gr
Agua	75 gr
Grand American® Blue Label	325 gr

Paso a paso para la crema de manjar

- Hacer un merengue italiano con las claras y el azúcar.
- Mezclar el Jarabe Tres Riches® UHT con el manjar blanco.
- Unir ambas preparaciones y agregar el colapez hidratado y derretido.
- Terminar con crema Grand American® Blue Label batido.
- Colocar sobre la crema de naranja cuajada.
- Colocar un disco de bizcocho de vainilla en la base.

INGREDIENTES

Para la decoración

Naranja de mesa	2 und
Grand American® Blue Label	50 gr
Manjar blanco	50 gr

Paso a paso para la decoración

- Decorar manguendo manjar blanco por encima y crema chantilly batida.
- Terminar con gajos de naranja.

CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO Y ARÁNDANOS



INGREDIENTES

Para la base de galleta

Galletas de vainilla	200 gr
Mantequilla sin sal	120 gr
Azúcar rubia	40 gr
Sal	1 gr

Paso a paso para la base de galleta

- Triturar la galleta hasta obtener un polvo fino.
- Mezclar con la azúcar rubia, sal y mantequilla derretida.
- Disponer en un aro de pastelería.

INGREDIENTES

Para la crema de queso

Whip Topping Base®	180 gr
Cobertura sabor Chocolate Blanco Rich's®	120 gr
Queso crema	350 gr
Azúcar	110 gr
Maicena	5 gr
Huevos	150 gr

Paso a paso para la crema de queso y chocolate blanco

- Crear el queso crema junto con el azúcar.
- Agregar crema Whip Topping Base® y la Cobertura sabor Chocolate Blanco Rich's® derretido.
- Terminar con la maicena y el huevo.
- Colocar la crema de queso sobre la base de galleta y llevar al horno a baño maría a 150°C por 55 minutos.
- Terminada la cocción dejar enfriar y desmoldar.

INGREDIENTES

Para la compota de arándanos

Arándanos	200 gr
Azúcar	100 gr
Zumo de naranja	100 gr
Manzana verde	150 gr
Maicena	25 gr

Paso a paso para la compota de arándanos

- Cocinar la manzana verde en una olla con agua.
- Una vez cocida retirar del agua y licuar junto con el zumo de naranja.
- Colocarlo en una olla junto con los arándanos enteros y el azúcar.
- Llevar a hervor y agregar la maicena hidratada en agua.
- Llevar a hervor nuevamente y dejar enfriar.

INGREDIENTES

Para la decoración

Grand American® Prestige	100 gr
--------------------------	--------

Paso a paso para la decoración

- Decorar el cheesecake con crema batida y la compota de arándanos.





GALLETAS MARMOLEADAS

INGREDIENTES

Para la galleta

Mantequilla sin sal	55 gr
Azúcar	25 gr
Pecanas	50 gr
Harina	70 gr
Esencia de vainilla	2.5 gr

Paso a paso para el postre

- Enarenar todos los ingredientes hasta obtener una masa compacta.
- Estirar la masa a 0.4 cm de espesor de la forma deseada.
- Llevar al horno a 165°C por 15 minutos.
- Dejar enfriar y reservar.

INGREDIENTES

Para el montaje

Bettercreme® Supremo	125 gr
Colorantes vegetales	c/n
Nacarado dorado	c/n

Paso a paso para el montaje

- Batir a punto firme Bettercreme® Supremo y teñir de color rojo y rosado pastel.
- Disponer sobre un acetato porciones de la crema teñida y colorear los bordes con nacarado dorado.
- Cubrir con una lamina adicional de acetato y congelar.
- Cortar la crema congelada del tamaño de las galletas y disponer encima.



SELVA NEGRA MOUSSE CAKE

INGREDIENTES

Para la base

Pionono de chocolate	1 und
----------------------	-------

INGREDIENTES

Para la crema diplomática de vainilla

Crema pastelera instantánea	75 gr
Leche fresca	300 gr
Azúcar	50 gr
Colapez	7.5 gr
Agua	37.5 gr
Grand American® Blue Label	120 gr

Paso a paso para la crema diplomática de vainilla

- Mezclar la pastelera instantánea con la leche y el azúcar.
- Agregar colapez hidratado y derretido.
- Terminar con crema Grand American® Blue Label batida.
- Colocar la mousse en la base del aro con el bizcocho y colocar una capa de mermelada de fresas y cerezas marrasquino picadas.
- Continuar un segundo disco de bizcocho y una capa de fudge de chocolate y cubrir con crema diplomática. Congelar.

INGREDIENTES

Para el montaje

Fudge de chocolate	150 gr
Mermelada de fresa	200 gr
Cerezas marrasquinos	50 gr
Cobertura sabor Chocolate	50 gr
Semi Amargo Rich's®	

Paso a paso para el montaje

- Cortar una tira de bizcocho de pionono de chocolate y colocarlo alrededor de un aro de pastelería, colocar un disco de bizcocho en la base.
- Decorar con viruta de chocolate, pétalos de crema chantilly y cerezas marrasquino.



ROLLCAKE VOLCAN DE CARAMELO Y CHOCOLATE

INGREDIENTES

Para la base

Pionono de chocolate	1 und
----------------------	-------

INGREDIENTES

Para el montaje

Ganache de chocolate	250 gr
Bettercreme® Dulce de Leche	200 gr
Cobertura sabor Chocolate Semi Amargo Rich's®	100 gr

Paso a paso para el montaje

- Disponer sobre el bizcocho de chocolate la ganache de chocolate y dejar enfriar. Colocar encima la crema Bettercreme® Dulce de Leche.
- Congelar y cortar tiras de 5 cm de ancho. Enrollar las tiras de bizcocho hasta llegar a un diámetro de 22 cm. Con la ayuda de un aro de 8 cm en el centro.
- Para terminar, cubrir con un aro de cobertura bitter y decorar con crema Bettercreme® Dulce de Leche.
- Opcionalmente pueden llenar el agujero con grajeas de chocolate y fudge de chocolate semilíquido.



PARA MÁS INSPIRACIÓN E INFORMACIÓN SOBRE
NUESTROS PRODUCTOS VISITANOS EN
WWW.RICH.S.COM.PE

Síguenos en nuestras Redes Sociales

