

NUEVAS FORMAS PARA DELEITAR.



R E C E T A R I O

ÍNDICE



3 TENDENCIAS
DEL CONSUMIDOR

4 FESTIVAL PATRIO
TRES LECHES
RECETAS

9 BETTERCREME®

10 RECETARIO
DÍA DEL NIÑO

11 GELATIBLOQUES

12 ESPECIAL
DÍA DEL
CHOCOLATE

14 ESPECIAL
PRIMAVERA

16 LANZAMIENTOS

17 PORTAFOLIO

18 LISTA DE
DISTRIBUIDORES



TENDENCIAS Y PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR



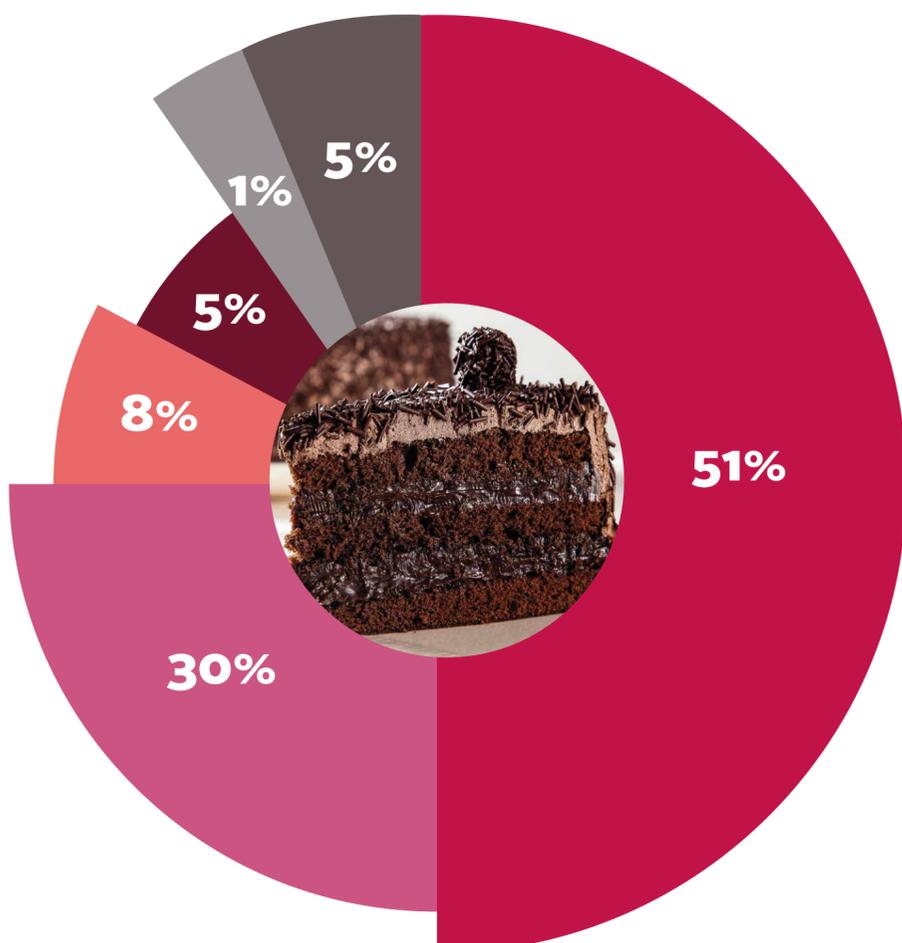
*Innovación
de postres clásicos*

40%

de personas está interesada en probar postres clásicos de siempre, pero con una nueva presentación.

*Sabores
que emocionan*

8 de cada **10** compradores prefieren postres con sabor a tres leches y chocolate.



TEXTURA

- Humedecida/remojada
- Con crema/cremosa
- Torta de helado
- Seca/sin remojar
- Gomosa/gelatinosa
- Otra



Crema volteada



Arroz con leche



Suspiro a la limeña

FESTIVAL PATRIO Tres Leches



Mazamorra morada





**TORTA
TRES LECHEs**
*de Suspiro
a la Limeña*

RECETA

Base #20

600 gr Premezcla Bakery Mix Tres Leches®

Humectación: 100%

535 gr Jarabe Tres Riches UHT®

65 gr Manjar Rich's®

3 gr Canela en Polvo

Relleno:

700 gr Base Suspiro a la Limeña

100 gr Crema de Oporto

Cubierta:

150 gr Crema de Oporto

30 gr Crema de Manjar

Decoración:

40 gr Crema de Oporto

1 gr Canela en Rama

1 gr Canela en Polvo

2 gr Abanico Chocolatería

4 gr Mini Suspiros

1 gr Menta

**BASE SUSPIRO
DE LIMEÑA 20CM**

55 gr Manjar Rich's®

415 gr Leche Evaporada

170 gr Leche Condensada

15 gr Niagara Farms®

1 gr Canela en Polvo

20 gr Colapiz

100 gr Agua

CREMA DE MANJAR

20 gr Manjar Rich's®

10 gr Jarabe Tres Riches UHT®

PROCEDIMIENTO

- 1 Envolver la parte de abajo de un aro de 20 cm con papel film y ponerlo sobre una base. Reservar.
- 2 Para el jarabe de humectación, disolver bien el **Manjar Rich's®** con un poco de jarabe **Tres Riches UHT®**, luego integrarlo con el resto del jarabe. Reservar.
- 3 Para el relleno de suspiro a la limeña, mezclar todos los ingredientes excepto el colapiz y agua, hasta que se disuelvan bien. Añadir la colapiz previamente diluida en agua para integrar bien. Verter la mezcla dentro del aro y llevar a refrigeración por mínimo 4 horas. Reservar.
- 4 Para la crema de oporto, batir nuestro concentrado **Whip Topping Base®** junto con el azúcar hasta lograr una correcta emulsión, luego añadir los líquidos hasta lograr el punto perfecto. Reservar.
- 5 Para el armado, cortar el bizcocho tres leches en dos partes. Humectar con el jarabe la primera base de bizcocho, poner la crema de oporto, seguido de la base de suspiro a la limeña. Luego otra parte de crema y bizcocho encima.
- 6 Para la cubierta, realizarlo con el resto de la crema de oporto y hacer líneas en sentido de la torta con la crema de manjar, que se logra mezclando ambos ingredientes.
- 7 Finalizar alisando la torta para dar efecto marmoleado y decorar.

CREMA DE OPORTO

175 gr Whip Topping Base®

30 gr Agua

30 gr Azúcar

65 gr Vino Oporto

TORTA TRES LECHEs

de Mazamorra Morada



RECETA

Base #20

600 gr Premezcla Bakery Mix Tres Leches®

Humectación: 100%

400 gr Jarabe Tres Riches UHT®

200 gr Esencia Chicha Morada

Relleno:

440 gr Base Mazamorra Morada

60 gr Crema Morada

Cubierta:

150 gr Crema Morada

70 gr Ganache de Chocolate

Decoración:

90 gr Cobertura Blanca

1 gr Colorante a la Grasa Lila

1 gr Mora

BASE MAZAMORRA MORADA

170 gr Esencia Chicha Morada

190 gr Agua

5 gr Membrillo

5 gr Durazno

30 gr Harina de Chuño

40 gr Agua

CREMA MORADA

500 gr Whip Topping Base®

200 gr Esencia Chicha Morada

70 gr Azúcar

50 gr Agua

1 gr Colorante en Gel Azul

1 gr Colorante en Gel Rojo Intenso

PROCEDIMIENTO

- 1 Para el relleno de mazamorra morada, cocinar las frutas junto con la esencia y el agua hasta que estén suaves. Agregar la harina de chuño previamente diluido en agua, sin dejar de remover, hasta lograr la consistencia ideal. Reservar y enfriar.
- 2 Para el jarabe de humectación, disolver nuestro **Jarabe Tres Riches UHT®** con la esencia de chicha morada. Reservar.
- 3 Para la crema morada, batir nuestro concentrado **Whip Topping Base®** junto con el azúcar hasta lograr una correcta emulsión, luego añadir la esencia y colorantes hasta lograr el punto perfecto. Reservar.
- 4 Para el armado, cortar **Premezcla Bakery Mix Tres Leches®** en tres partes. Humectar con el jarabe la primera base del bizcocho, bordear el contorno con la crema morada y en el centro esparcir la mazamorra morada. Repetir el mismo procedimiento con la segunda parte del bizcocho. Finalizar con la tercera parte del bizcocho humectado.
- 5 Para el ganache, mezclar la **Bettercreme Doble Chocolate®** con la **Grand American Prestige®** y calentar en microondas. Derretir la cobertura semi amarga en microondas e integrarla a las cremas hasta lograr un ganache homogéneo.
- 6 Cubrir la torta con el ganache y decorar.

GANACHE DE CHOCOLATE

65 gr Grand American Prestige®
10 gr Bettercreme Doble Chocolate®
75 gr Cobertura Semi Amarga

Base Premezcla exclusiva para Lima

TORTA TRES LECHES

de Arroz con Leche



¡Con estas
recetas
puedes armar
tu Tres Leches
Combinado!

RECETA

Base #20

600 gr Premezcla Bakery Mix Tres Leches®

Humectación: 100%

600 gr Jarabe Tres Riches UHT®

Relleno:

440 gr Base Arroz con Leche

80 gr Crema de Relleno Acanelado

Cubierta:

150 gr Crema de Cubierta Acanelada

Decoración:

50 gr Brillo Neutro

6 gr Cobertura Semi Amarga

2 gr Crema de Cubierta Acanelada

1 gr Canela en Rama

2 gr Naranja Deshidratada

2 gr Frambuesa

1 gr Arándano

2 gr Higo

BASE ARROZ CON LECHE

40 gr Arroz Blanco

220 gr Agua

1 gr Rama de Canela

1 gr Anís Estrella

1 gr Clavos de Olor

1 gr Cáscara de Naranja

45 gr Leche Condensada

90 gr Jarabe Tres Riches UHT®

1 gr Esencia de Vainilla

1 gr Sal de Mesa

40 gr Yemas

PROCEDIMIENTO

- 1 Para el relleno de arroz con leche, cocinar el arroz junto con el agua, la canela, el anís, los clavos y la cáscara de naranja. Añadir nuestro **Jarabe Tres Riches UHT®**, la leche condensada, la vainilla, la sal y cocinar hasta que se consuma el líquido y se concentre el sabor. Retirar del fuego y, con la ayuda de un batidor, agregar las yemas sin dejar de remover. Retirar la canela, el anís, los clavos y cáscara de naranja. Reservar y enfriar.
- 2 Para el armado, cortar **Premezcla Bakery Mix Tres Leches®** en tres partes. Humectar con nuestro **Jarabe Tres Riches UHT®** la primera base del bizcocho, esparcir encima del arroz con leche, seguido de la crema de relleno acanelado. Repetir el mismo procedimiento con la segunda parte del bizcocho. Finalizar con la tercera parte del bizcocho humectado.
- 3 Cubrir la torta con la crema de cubierta acanelada, poner en la superficie una capa de brillo neutro. Realizar líneas circulares con la cobertura semi amarga y decorar.

CREMA DE RELLENO ACANELADO

79 gr Niagara Farms®
1 gr Canela en Polvo

CREMA DE CUBIERTA ACANELADA

150 gr Grand American Prestige
Batida®
2 gr Canela en Polvo

Base
Premezcla
exclusiva
para Lima



TORTA TRES LECHEs
de Crema Volteada

RECETA

Base #20

600 gr Premezcla Bakery Mix Tres Leches®

Humectación: 100%

600 gr Jarabe Tres Riches UHT®

Relleno:

700 gr Base Crema Volteada

100 gr Crema Toffee

Cubierta:

150 gr Gran American Prestige Batida®

Decoración:

20 gr Drip de Manjar

60 gr Rosetones con Grand American Prestige®

40 gr Líneas con Grand American Prestige®

40 gr Crema Dorada

8 gr Frambuesa

3 gr Brillo Neutro

20 gr Caramelo

BASE CREMA VOLTEADA 20CM

220 gr Huevos

190 gr Leche Condensada

125 gr Jarabe Tres Riches UHT®

160 gr Leche Entera

5 gr Esencia de Vainilla

CREMA DORADA

35 gr Gran American Prestige Batida®

5 gr Colorante en Gel Dorado

PROCEDIMIENTO

- 1 Engrasar bien un molde de 20 cm. Reservar.
- 2 Para el relleno de crema volteada, mezclar todos los ingredientes hasta que se disuelvan bien y luego pasar por colador para retirar grumos. Verter la mezcla sobre el molde y llevar al horno en baño maría a 180°C por 1h. Reservar y enfriar.
- 3 Para la crema toffee, disolver el **Manjar Rich's®** junto con el jarabe **Tres Riches UHT®** hasta integrar y luego integrarlo con la **Grand American Prestige®**. Reservar.
- 4 Para el armado, cortar el bizcocho tres leches en dos partes. Humectar con nuestro **Jarabe Tres Riches UHT®** la primera base de bizcocho, poner la crema toffee, seguido de la base de crema volteada. Luego otra parte de crema y bizcocho encima.
- 5 Cubrir la torta con **Grand American Prestige®** y realizar el drip.
- 6 Con la misma **Grand American Prestige®**, realizar rosetones y líneas en la pared intercaladas con la crema dorada, obtenida mezclando la crema con colorante dorado. Alisar y decorar.

CREMA TOFFEE

60 gr Gran American Prestige Batida®

30 gr Manjar Rich's®

10 gr Jarabe Tres Riches UHT®

DRIP DE MANJAR

15 gr Manjar Rich's®

5 gr Agua





Resistente a temperatura ambiente y congelación.

Bettercreme®

EL MISMO DELICIOSO SABOR, AHORA CON EMPAQUE RENOVADO.

Bettercreme®
SUPREMO

Bettercreme®
NATA

Bettercreme®
DOBLE
CHOCOLATE

Bettercreme®
FRESA

Bettercreme®
DULCE
DE LECHE



SABOR
VAINILLA

SABOR
LÁCTEO

SABOR
CHOCOLATE

SABOR
FRESA

SABOR DULCE
DE LECHE



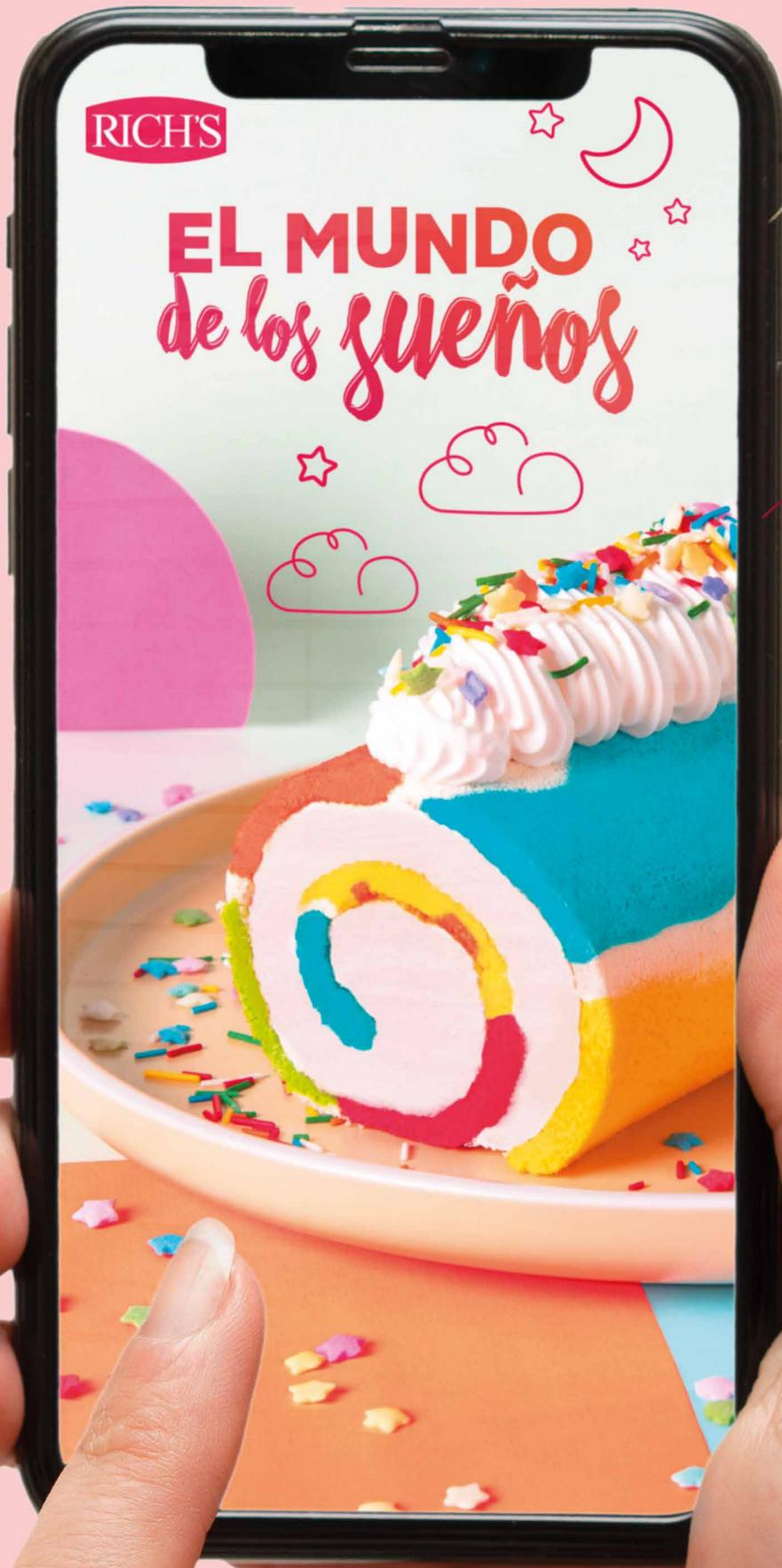
Saboriza tu jarabe de Tres Leches con nuestros distintos sabores.



Dale más sabor a tus tortas, aplicándolo en ganaches de colores.



Podrás usarla en las tortas gelatina.



PARA CONOCER
MÁS RECETAS
**DESCARGA
NUESTRO
RECETARIO**





Gelati bloques



RECETA

350 gr	Tres Riches Tradicional®
35 gr	Agua
15 gr	Gelatina Sin Sabor
1 gr	Colorante en Gel Azul
1 gr	Colorante en Gel Verde
1 gr	Colorante en Gel Amarillo
1 gr	Colorante en Gel Rojo

PARA GELATINA TRANSPARENTE

500 gr	Agua
25 gr	Gelatina Sin Sabor
5 gr	Ácido Cítrico
9 gr	Zumo de Limón
70 gr	Azúcar Blanca

PARA GELATINA TRES LECHE

1 Lt	Tres Riches Tradicional®
100 gr	Agua
40 gr	Gelatina Sin Sabor

PROCEDIMIENTO

- 1 Engrasar ligeramente un molde de 20 cm para ayudar a desmoldar más fácilmente la gelatina.
- 2 Para la Gelatina de Bloques:
Poner el jarabe **Tres Riches Tradicional®** en un recipiente. Agregarle la gelatina, disolver en agua tibia e incorporarlo en el jarabe.
Dividir el jarabe en 4 y agregar un colorante diferente a cada parte.
En una fuente, rellenar los moldes de silicona con los diferentes colores y refrigerar hasta cuajar la gelatina. Reservar.
- 3 Para la Gelatina Transparente:
Disolver la gelatina con la mitad del agua tibia e incorporar el resto de ingredientes hasta diluir y obtener un líquido transparente.
- 4 Para el armado:
Verter 150 gr de la gelatina en el molde, para hacer una base limpia de gelatina y refrigerar hasta cuajar. Luego acomodar la gelatina de bloques, reservando seis para la decoración y completar con el resto de la gelatina transparente hasta cubrir las piezas. Refrigerar hasta cuajar.
- 5 En un bowl, agregar el jarabe **Tres Riches Tradicional®** e incorporar la gelatina previamente diluida en agua tibia. Verter en el molde y llevar a refrigeración hasta cuajar.
- 6 Desmoldar la gelatina y ubicar el mosaico hacia abajo para lograr efecto flotante.
¡Puedes hacer este postre directo en vasos, perfecto para los cumpleaños!



CELEBRANDO
JUNTOS

El día del Chocolate

ARMANDO Y CREAMANDO





Bettercreme®
DOBLE
CHOCOLATE

Mantiene su apariencia
y sabor hasta 5 días
a temperatura ambiente.



**Grand
American®**
CHOCOLATE

Sabor y calidad
de siempre.



Fudge®
PASTELERO

Puedes diluirlo hasta
el 60% para decoraciones.



**DE
CO**



DECORACIÓN

Primavera



**Bettercreme[®]
Supremo**
Tu aliado perfecto
para darle color
a tus creaciones.

Primavera



GALLETAS



TORTAS



COBERTURAS

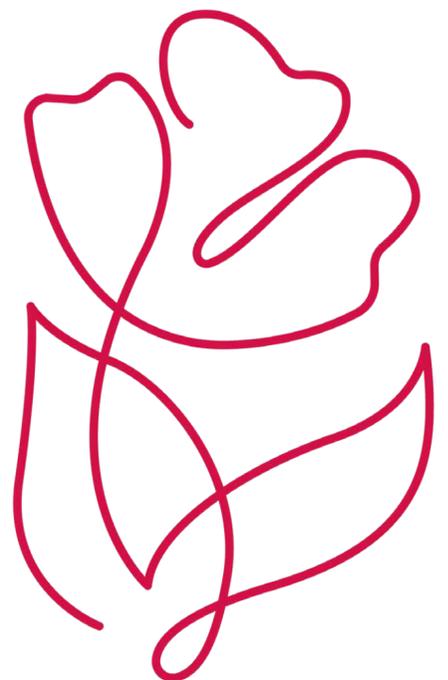


DETALLES



MUFFINS

DE
CO



NUEVA PREMEZCLA



BAKERY MIX TRES LECHES



Absorción rápida y pareja



Retención de hasta 120%



No se desmorona



Delicioso sabor



Versatilidad en todos los postres

TABLA NUTRICIONAL

Del producto preparado según instrucciones

	Cantidad por 100g
Energía(kcal)	370
Grasa total(g), de las cuales:	21
Grasas saturadas (g)	4.5
Grasas trans(g)	0.00
Sodio(mg)	281
Carbohidratos(g), del cual:	40
Azúcares (g)	14
Proteínas (g)	7

PREMEZCLA
INGREDIENTES: Harina de trigo fortificada [Hierro 55 mg/kg, niacina 48 mg/kg, tiamina 5 mg/kg, riboflavina 4 mg/kg, ácido fólico 12 mg/kg, agentes de tratamiento de harinas (SIN 528, SIN 341ii)], azúcar, almidón de maíz, emulsionante de tortas (harina de arroz, ésteres de poliglicerol de ácidos grasos (SIN 475), mono y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471), polisorbato 80 (SIN 423)), leudante (SIN 450 i), leudante (SIN 500 ii), leche descremada en polvo, sal, sabor vainilla, estabilizador (SIN 415), sustancia conservadora (SIN 282), agente de tratamiento de harinas (fosfolipasa).
Este producto ha sido elaborado en equipos que procesan productos que contienen trigo, leche, soya, maní y nuez.

RECETA SUGERIDA

INGREDIENTES	%	CANT.
Bakery Mix Tres Leches	100	5.00kg
Huevo	55	2.75kg
Agua	25	1.00kg
Aceite	10	0.50kg

1. Batir con paleta a velocidad baja por 30 segundos el Bakery Mix Tres Leches, el huevo y el agua hasta integrar.
2. Batir a velocidad media por 3 minutos.
3. A velocidad baja, incorporar el aceite y batir por 1 minuto más.
4. Verter la mezcla en moldes previamente engrasados y enharinados.
5. Hornear a 100°C por 40 minutos y 150°C por 25 minutos aproximadamente (tiempo y temperatura referencial).

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar seco, fresco y libre de olores extraños. Evitar la exposición al sol o cualquier otra fuente de calor.

PORTAFOLIO PRODUCTOS

RICH'S

Conoce
nuestras marcas



¿DÓNDE COMPRAR?

LIMA

NOMBRE	TIPO	ZONA	COBERTURA	CONTACTO
REPRESENTACIONES RAYME PERU S.A.C.	Distribuidor	Lima	LIMA SUR (Lurin, Pachacamac, Punta Hermosa, Punta Negra, San Bartolo, Pucusana, Chilca, Mala)	991922204
MILTON JAVIER	Asesor	Lima	San Martín de Porres, Comas, Puente Piedra, Carbaylo, Ancon y Ventanilla	924224215
JUAN CARLOS RAMIREZ	Asesor	Lima	Ate, Bellavista, Breña, Callao, La Caraponguillo, Carmen de la Legua, Cercado de Lima, Chaclacayo, Chosica, Jesús María, Jicamarca, La Perla, Lince, Magdalena, Miraflores, Naña, Pueblo Libre, Salamanca, San Isidro, San Borja, San Miguel, San Luis, Santa Anita y Santa Clara	924224215
RICARDO RAMOS	Asesor	Lima	Lurin, Villa El Salvador, Pachacamac, La Molina-Manchay, Cieneguilla, San Juan de Miraflores, Villa María del Triunfo, Surquillo, San Luis, San Borja, Barranco, Chorrillos, Surco y Miraflores	991110362
GERSON SANCHEZ	Asesor	Lima	El Agustino, San Juan de Lurigancho, La Victoria, Rimac, Los Olivos e Independencia	982508654

PROVINCIAS NORTE

NOMBRE	TIPO	ZONA	COBERTURA	CONTACTO
RENGIFO CHANCHARI SALOME	Distribuidor	Norte	Barranca - Huacho	991755042
GRAN AMERICA DISTRIBUCIONES E.I.R.L.	Distribuidor	Norte	Chiclayo - Lambayeque - Chepén - Pacasmayo	937563716
CORPORACION L & D'FAMILIA S.R.L.	Distribuidor	Norte	Chimbote - Nuevo Chimbote	983444570 - 992265061
DISTRIBUIDORA TUMPIS E I R LTDA	Distribuidor	Norte	Piura - Sullana - Talara - El Alto - Sechura, La Unión - Morropón - Tambogrande - Chulucanas	952638958 - 969683140
INSUMOS GLOBALES S.A.C.	Distribuidor	Norte	Trujillo - Paiján - Virú - Chao - Casagrande - Cartavio - Huamachuco - Santiago de Chuco - Otuzco	996565862 - 955040087
GLOBAL AMAZONICA E.I.R.L.	Distribuidor	Norte	Jaén - San Ignacio - Amazonas	937563716
CAR CAJAMARCA SRL	Distribuidor	Norte	Cajamarca, Celendín, San Marcos, Bambamarca, Cutervo, San Miguel, Contumazán, Cajabamba, Chota	990922915 - 934426730
HILDEBRANDO CHINCHA	Distribuidor	Norte	Huaraz - Mancos - Yungay - Carhuaz - Caraz - Callejón de Conchucos	981286295 - 915238015
MARTIN PELAEZ	Asesor	Norte		980522774

PROVINCIAS CENTRO

NOMBRE	TIPO	ZONA	COBERTURA	CONTACTO
SEGADORES URBANO S.A.C.	Distribuidor	Centro	Huancayo - Jauja - Cerro de Pasco	945397012
AGUIRRE OROSCO MARTHA RAQUEL	Distribuidor	Centro	Tarma - La Merced - Oxapampa - Satipo - Pichanaqui y toda la selva central	958419044
COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA	Distribuidor	Centro	Iquitos - Loreto	938123945
CORPORACION PERUANA DE ENVASES E.I.	Distribuidor	Centro	Ucayali - Pucallpa	987106943
INVERSIONES ISAN TORRES S.A.C.	Distribuidor	Centro	Tingo Maria - Aycayacu - Progreso - Tocache	990683371
ANDRÉS TRUJILLO	Asesor	Centro		982508909

PROVINCIAS SUR

NOMBRE	TIPO	ZONA	COBERTURA	CONTACTO
MAS VENTAS E.I.R.L.	Distribuidor	Sur	Arequipa Centro	054-233149 - 969008551
PRADO CHIRINOS RENE POLICARPO	Distribuidor	Sur	Arequipa Periferia	986876920
INVERSIONES ANTHONY S & T	Distribuidor	Sur	Ayacucho Huamanga	970829754
OLIVA SOTELO VICTOR RAUL	Distribuidor	Sur	Ica - Chincha - Pisco	956186520
COBISERVIS E & S E.I.R.L.	Distribuidor	Sur	Abancay - Ica - Nazca	958472196
GRUPO DE ALIMENTOS SALUDABLES Y NUT	Distribuidor	Sur	Juliaca - Puno	950428987
MONTENEGRO JORGE ZITA MARIAN	Distribuidor	Sur	Tacna - Moquegua	959837240
A Y M JUAREZ E.I.R.L.	Distribuidor	Sur	Cusco - Puerto Maldonado	966480462
JEREMY SALAS	Asesor	Sur		963386947



PARA MÁS INFORMACIÓN E INSPIRACIÓN
SOBRE NUESTROS PRODUCTOS, VISÍTANOS EN:

WWW.RICHS.COM.PE

