

RICH'S

®

RECETARIO

Dulce
Salado



Índice

4 *Dulces Tendencias*

6 *Dulces Aliados*

10 *Recetas Dulce Salado*

11 Pastel Pretzel

12 Pastel Palomitas Caramelo

13 Cheesecake Chocolatoso

14 Mousse Crunchy

15 Pastel Churro



RICH'S
Bettercreme®
sabor a nata

EXCESO CALORIAS
EXCESO AZÚCARES
EXCESO GRASAS SATURADAS

RICH'S
Bettercreme®
sabor a nata

Cobertura y relleno para pastelería y repostería pasteurizado sabor a nata

Cont. Neto: 907 g

EXCESO CALORIAS
EXCESO AZÚCARES
EXCESO GRASAS SATURADAS

RICH'S
Tres Riches™
TRADICIONAL

Jarabe sabor tres leches para pastelería y repostería
Ultrapasteurizado

CONT. NETO 1L

RICH'S
Niagara Farms™
CREMOSA

EXCESO AZÚCARES
EXCESO GRASAS SATURADAS

RICH'S
Niagara Farms™
CREMOSA

Cobertura y relleno para pastelería y repostería pasteurizado

Dulces Tendencias



CON UN TOQUE

DE SAL



Con un toque de Sal: Dulce & Salado

Dentro de los postres con un toque de sal destacan las nueces, pistaches, cacahuates y la combinación que más gusta es con caramelo.



HÍBRIDOS:

FUSIÓN DE POSTRES

Los postres híbridos siguen cobrando mayor popularidad y **permiten crear combinaciones de sabor y texturas que sorprenden a los consumidores.**

¡Crea, disfruta y
comparte!

POSTRES DE **MASA FRITA**



Dona, Churro, Buñuelo

Estas categorías son fuentes de inspiración e innovación de sabores.



INSTAGRAMEABLE

Combinación de postres, sabores y colores, generan *experiencias sensoriales* y siguen cautivando a los *consumidores más jóvenes*.



Fuente: Estudio Rich Innovaciones del mercado

DULCES

Aliados

RESISTENCIA
Y COLOR

SUPERIORIDAD
LÁCTEA

MEZCLA IDEAL DE
SABOR, CONSISTENCIA
Y PRACTICIDAD.



Beneficios Tres Riches™



Sabor
= Consistencia
Practicidad

- La mezcla ideal de **sabor, consistencia y practicidad.**



- Versatilidad de usos y sabor estandarizado en tus aplicaciones.



- **Consistencia ideal** para ser absorbido y retenido por la base de pan sin escurrir en el plato.



¡AHORRA!

- Ahorro de tiempo, dinero y esfuerzo.

**Sabor tradicional
3 Leches**



Jarabe sabor tres leches
para pastelería
y repostería
100% esterilizado

CONT.
NETO

Beneficios Bettercreme®

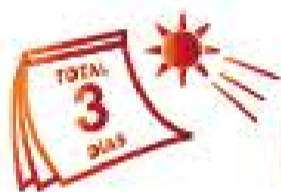


• Mayor resistencia al color, sin llorar.



Freeze Flo®

• Congela tu pastel hasta 14 días con su tecnología Freeze Flo.



• 2 días más en exhibición del pastel en medio ambiente* (Total 3 días).



• 2 días más de vida para tu pastel en vitrina refrigerada* (Total 5 días).



*Comparativo vs cremas para batir comunes.

Beneficios Niagara Farms®



- Rinde hasta 4 veces su volumen inicial.



- Estabilidad contra la decoloración, el lonjeado y el craquelado.



- Apariencia fresca y decoraciones finas por más tiempo.



- Sabor lácteo natural.
- Contenido lácteo de hasta 52%



*Comparativo vs cremas para batir comunes.



RECETAS

*Con un toque
de Sal*



PASTEL Pretzel



INGREDIENTES

Pan Americano Vainilla 8"	3 pzas
Mousse de caramelo salado	
Crema Niagara Farms * Cremosa (Batida)	300 g
Azúcar blanca	250 g
Crema Niagara Farms * Cremosa (Líquida)	200 g
Mantequilla	60 g
Grenetina	8 g
Agua para grenetina	40 ml

Pretzel troceado	60 g
Cobertura	
Crema Niagara Farms * Cremosa	300 g
Chocolate oscuro	20 g
Ganache de chocolate	
Chocolate semiamargo	100 g
Crema Niagara Farms * Cremosa	100 g
Pretzel troceado	80 g

PREPARACIÓN

Preparación del mousse de caramelo salado

1. Hacer un caramelo tono ambar con el azúcar, después incorporar la crema **Niagara Farms*** caliente.
2. Retirar del fuego, agregar la mantequilla en trozos.
3. Hidratar la grenetina con agua, fundir y añadir a la preparación. Reservar.
4. Agregar la crema **Niagara Farms*** batida en forma envolvente.

Armado del pastel

5. Colocar la primer base de pan americano, poner una parte del mousse y pretzel troceado.
6. Repetir hasta completar la última base de pan.
7. Cubrir el pastel con la crema **Niagara Farms*** y agregar un poco de chocolate fundido en los laterales, alisar el pastel

Preparación del ganache

8. Trocear el chocolate, calentar la crema y agregar, mover hasta que se incorporen los ingredientes.
9. Agregar el ganache en la parte superior para dripear a una temperatura de 30 °C y decora con los pretzels.



PASTEL Palomitas Caramelo

INGREDIENTES

Pan de Chocolate Americano 8"	3 pzas
Mousse de Chocolate de Leche	
Chocolate de leche	300 g
Sal	3 g
Crema Bettercreme ® Doble Chocolate	240 g
Cacahuete caramelizado	
Cacahuete tostado	120 g
Azúcar blanca	70 g

Cobertura

Crema **Bettercreme**® Doble Chocolate 150 g

Toffy de caramelo

Azúcar blanca 80 g

Crema **Niagara Farms**® Cremosa 40 g

Mantequilla 20 g

Decoración

Barquillo de helado 200 g

Palomitas caramelizadas c/s

Decoración de chocolate c/s

PREPARACIÓN

Preparación del mousse de chocolate de leche

1. Batir crema **Bettercreme**® Doble chocolate.
2. Trocear el chocolate y fundir; integrar con la crema en forma envolvente.
3. Tostar cacahuete y caramelizar en sartén con azúcar.
4. Enfriar, trocear e integrar al mousse de chocolate.

Armado del pastel

5. Colocar la primer base de pan de chocolate americano y agregar el mousse.
6. Repetir procedimiento hasta finalizar con la última capa de pan.
7. Cubrir con crema **Bettercreme**® Doble Chocolate batida para hacer un naked cake.

Preparación del toffy de caramelo

8. Caramelizar el azúcar, agregar la crema **Niagara Farms**® líquida a temperatura ambiente e integrar.
9. Retirar de fuego y agregar la mantequilla en cubos, enfriar y aplicar en la superficie del pastel para dripear.
10. Decorar con los barquillos, palomitas y los chocolates.



CHEESECAKE Chocolatoso



INGREDIENTES

Base de cheesecake 10"	1 pza
Ganache de Chocolate amargo	
Chocolate amargo	100 g
Crema Niagara Farms* Cremosa	100 g
Cacahuete caramelizado	
Azúcar blanca	50 g
Cacahuete tostado	80 g

Decoración

Ganache de chocolate amargo	50 g
Cajeta	50 g
Crema Niagara Farms* Cremosa	450 g
Chocolate con cacahuete	c/s
Pretzel	c/s

PREPARACIÓN

Preparación del ganache de chocolate amargo

1. Trocear el chocolate amargo y calentar la crema **Niagara Farms***, integrar hasta fundir el chocolate.

Preparación del cacahuete caramelizado

2. Calentar el azúcar para hacer un caramelo y agregar el cacahuete tostado.
3. Mover para cubrir el cacahuete, enfriar y trocear.

Decoración

4. Poner una capa de ganache amargo en la base del cheesecake, y agregar el cacahuete caramelizado.
5. Hacer líneas con el ganache de chocolate amargo y la cajeta.
6. Poner rosetones de crema **Niagara Farms*** batida.
7. Colocar el chocolate con cacahuete troceado y pretzels.



MOUSSE Crunchy

INGREDIENTES

Pan Esponja Chocolate	50 g
Jarabe <i>Tres Ríches</i>	50 g
Mousse de chocolate	
Crema <i>Bettercreme</i> ® Chocolate	70 g
Chocolate de leche	35 g
Tocino	50 g

Decoración

Tocino	25 g
Pretzel	10 g
Nuez	30 g
Chocolate semiamargo	20 g

PREPARACIÓN

1. Cortar en cubos el pan esponja chocolate, colocar en un vaso o copa.

2. Humectar con Jarabe *Tres Ríches*

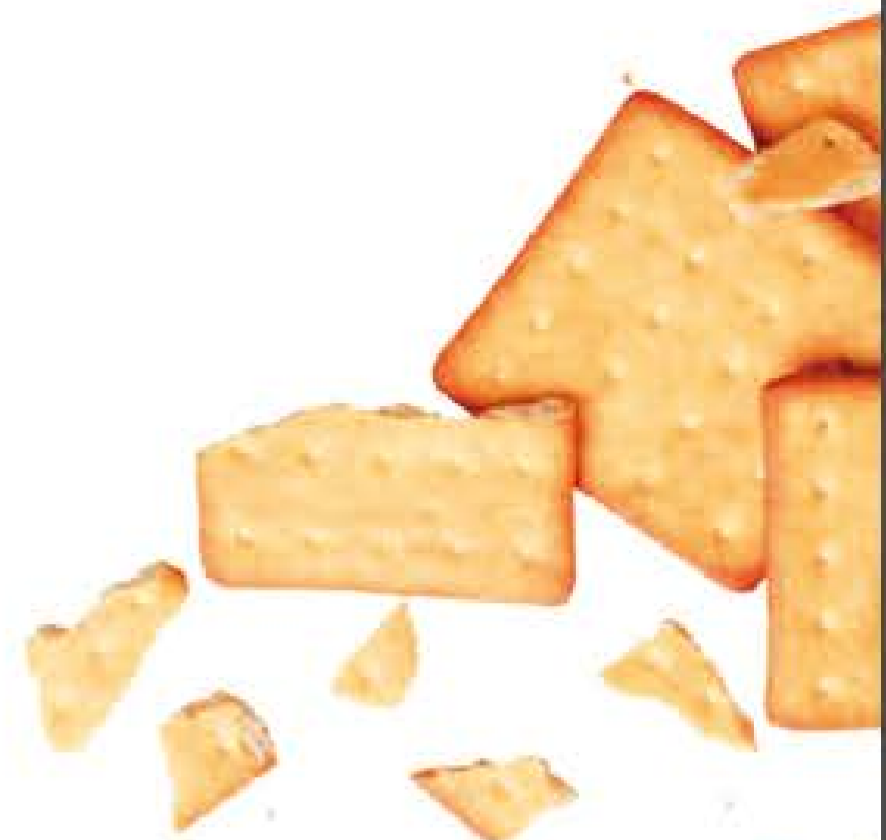
Preparación del mousse de chocolate de leche

3. Trocear el chocolate de leche y fundir; batir la crema *Bettercreme*® chocolate e integrar de forma envolvente.

4. Freir el tocino en trocitos, puedes agregar un poco de la grasa del tocino frita al mousse para dar mas sabor.

5. Agregar una capa de mousse de chocolate de leche con tocino.

6. Decorar con trocitos de tocino, nuez, rayar con chocolate amargo y agregar los pretzels.



PASTEL Churros



INGREDIENTES

Pan Americano de Vainilla 8"	3 pzas
Manzana Caramelizada	
Manzana verde	170 g
Azúcar blanca	100 g
Canela en polvo	5 g
Crema Niagara Farms * Cremosa	300 g
Cobertura	
Crema Niagara Farms * Cremosa	300 g

Toffy de caramelo salado

Azúcar blanca	150 g
Crema Niagara Farms * Cremosa	70 g
Mantequilla	30 g
Sal	1 g

Decoración

Crema Niagara Farms * Cremosa	150 g
Churros con canela y azúcar	c/s

PREPARACIÓN

Preparación del relleno de manzana caramelizada

1. Quitar la cascara de la manzana verde, cortar en cubos pequeños.
2. Agregar en un sartén manzana, azúcar y canela, cocer hasta evaporar los líquidos.
3. Enfriar y mezclar con crema batida **Niagara Farms*** en forma envolvente.

Armado del pastel

4. Colocar la primer base de pan de vainilla y el relleno de manzana.
5. Repetir el mismo procedimiento hasta terminar con la última capa de pan.
6. Cubrir con crema **Niagara Farms*** y alisar el pastel, espolvorear canela.

Para decorar con el toffy

7. Poner en un sartén azúcar hasta caramelizar en tono ambar.
8. Agregar la crema **Niagara Farms*** a temperatura ambiente mover hasta integrar, después retirar de fuego y agregar mantequilla en trozos y un toque de sal.
9. A una temperatura de 30 °C agregar el drip de toffy, decorar con crema en rosetones y colocar los churros con canela y azúcar.



Bettercreme®

Niagara
Farms®

Tres
Riches™

 **ArteVentas**®
)) TODO EN INNOVACIONES PARA TU NEGOCIO

RICH'S®

 /richsmexico  /richsmexico



ATENCIÓN A CLIENTES RICH-TEL 01 800 800 RICH (7424)

HECHO EN MÉXICO

Elaborado por: Productos Rich S.A. de C.V.

Carretera Federal México-Toluca No. 5640, Lomas de Memetla,
Cuajimalpa de Morelos, Ciudad de México, C.P. 05330, México. RFC: PRI941128FK6