



INFINITAS POSIBILIDADES.
UNA FAMILIA.

RECETARIO NAVIDEÑO

2022



Una navidad en tendencia.

Top 10

TENDENCIAS DE NAVIDAD

1

INCLUYE A TUS CLIENTES EN EL PROCESO

Inspíralos con un kit de decoración y compárteles un receta.



2

VENDE EXPERIENCIA, VENDE GALLETAS PARA SANTA

"Optar por más momentos con familia" es un efecto impulsado por el impacto de la pandemia, dado el aumento del consumo dentro del hogar.



3

LOS CLÁSICOS REGRESAN

Suma más decoraciones retro a tus postres.



4

TALL CAKES

Recuerda que lo visual es lo que más destaca sobre los consumidores. Da el siguiente paso y atrevete hacer este tall cake!



5

DISFRUTAR SIN RESTRICCIONES

Para los consumidores con alguna restricción alimenticia, opta por preparaciones libres de azúcar.



6

CORONA DE FLORES NAVIDEÑA

Inspírate en la típica corona de adviento para tus decoraciones.



7

TÉCNICAS DE HIPERREALISMO

Pasteles hiperrealistas que desafían la realidad.



8

POSTRES LISTOS PARA LLEVAR

Alternativas rápidas y fáciles para alimentos. Lo que el consumidor necesita es contar con algo que sea de una porción individual, portable y fácil de consumir.



9

EATERTAINMENT

Aún en tiempos retadores, los consumidores buscan consentirse con experiencias multisensoriales.



10

Y por último no te olvides de la tradicional. PLANCHA PARA TODOS



TORTA UGLY VINTAGE



“ UNA MANERA DIVERTIDA DE SORPRENDER AL CONSUMIDOR ES CONVERTIR UN POSTRE CLÁSICO EN UNA NUEVA EXPERIENCIA. ”

INGREDIENTES

Premezcla Rich's® Base 2,5kg	600 gr		
Queso crema	190 gr		
Bettercreme® Nata	180 gr		
Cerezas picadas	180 gr		
Colorante en gel verde	2 gotas		
Colorante en gel amarillo	2 gotas	Bettercreme® Nata teñido en blanco y rojo	4 gr
Cerezas	6 piezas	Sprinkles	5 gr

ELABORACIÓN



Mezclar todos los ingredientes para la elaboración de la torta siguiendo las instrucciones en el empaque de la premezcla. Corta en 5 rebanadas.



Mezclar el queso crema con las cerezas picadas y Bettercreme® Nata.



Colocarlo como relleno sobre cuatro capas.



Teñir la crema agregando colorante verde (2 gotas) y amarillo (2 gotas) Bettercreme® Nata.



Cubrir la torta con la crema teñida en verde y alisar.



Utilizar la duya #234 para elaborar el borde con la crema de Bettercreme® Nata previamente teñida de verde y adicionar 2 gotas más de colorante gel en verde.



Colocar las seis cerezas alrededor del borde. Realizar escritura con la duya #2.



Realizar escritura "Merry Christmas" con la duya #2 y finalizar decoración colocando los sprinkles.

MINI TORTA FELIZ AÑO



“ CUANDO NO SE CUENTA CON EL TIEMPO, SE ESTÁ EN LA CALLE O TRASLADÁNDOSE, LOS CONSUMIDORES BUSCAN ALTERNATIVAS RÁPIDAS Y FÁCILES DE **ALIMENTOS INDULGENTES.** ”

INGREDIENTES

Premezcla Rich's® Base 2.5kg	70 gr	Colorante verde en gel	1 gr
Relleno Frutos Amarillos Rich's®	30 gr	Colorante amarillo en gel	1 gr
Bettercreme® Nata relleno	30 gr	Bettercreme® Nata cubierta	60 gr
Colorante rojo en gel	1 gr	Bettercreme® Nata decoración	5 gr
Colorante negro en gel	1 gr	Ganache oscuro decoración	5 gr

ELABORACIÓN



1 Mezclar todos los ingredientes para la elaboración de la torta siguiendo las instrucciones en el empaque de la premezcla. Corta en 2 rebanadas.



2 Colocar el Relleno de Frutos Amarillos con Bettercreme® Nata sobre la primera rebanada.



3 Colocar la segunda rebanada y cubrir con Bettercreme® Nata y la espátula.



4 Realizar la decoración con ganache oscuro y rellenar con Bettercreme® Nata en color verde, amarillo y rojo
Tip: Recuerda que puedes colocar el texto de tu elección.



ESFERAS DE CHOCOLATE

“ LOS CONSUMIDORES ESTÁN INTERESADOS EN **PROBAR Y EXPERIMENTAR** NUEVAS EXPERIENCIAS SENSORIALES, EN DONDE PUEDAN INTERACTUAR DIRECTAMENTE CON LA COMIDA. ”

INGREDIENTES

Matizador dorado	0,150 gr
Chocolate oscuro	30 gr
Chocolate blanco	30 gr
Bettercreme® Dulce de Leche	5 gr
Bettercreme® Fresa	5 gr

ELABORACIÓN



Matizar con brocha el molde.



Rellenar con chocolate blanco los moldes.



Voltear el molde para formar el casco.



Refrigerar por 1 hora y desmoldar.



Rellenar con Bettercreme Dulce de leche y Bettercreme Fresa.



Fundir la orilla del huevo para pegarlo con la otra mitad y disfrutar.



TRIFLE SELVA NEGRA



“ CON EL AUGE DE LA **SANA ALIMENTACIÓN**, COMIENZAN A APARECER TODO TIPO DE RECETAS, VEGANAS, SIN AZÚCAR, ETC; QUE IMITAN A LA PERFECCIÓN LAS RECETAS TRADICIONALES.

”



INGREDIENTES

Queso Crema	100 gr
Whip Topping® Sugar Free	200 gr
Chocolate fundido	100 gr
Cereza negra	60 gr



1 Mezclar queso crema con Whip Topping Sugar Free.



2 Incorporar la mitad de la mezcla anterior con el chocolate fundido y colocar en una manga.



3 Colocar una capa con la mezcla en un vaso y una segunda capa con cerezas negras.



4 Colocar una tercera capa de la mezcla de queso crema y Whip Topping Sugar Free.



6 Colocar una cuarta capa de la mezcla de chocolate fundido.



7 Colocar una quinta capa de cerezas negras.



8 Finalizar con un rosotón de Whip Topping Sugar Free.



9 Decorar con trozos de cerezas negras.

DONAS KIT DECORACIÓN



“ LA TENDENCIA DE COCINAR EN EL HOGAR SE MANTENDRÁ YA QUE LOS CONSUMIDORES HAN MEJORADO SUS HABILIDADES DE COCINA Y HAN SEGUIDO PREPARANDO ALIMENTOS EN CASA EN TODAS LAS OCASIONES DE CONSUMO.

”

INGREDIENTES

Donas	6 Unid
Chocolate blanco	120 gr
Bettercreme® Nata para ganache blanco	120 gr
Colorante en gel (Rojo, verde, café)	2 gr c/u
Sprinkles	20 gr



1 Calentar la crema a punto de ebullición y agregársela al chocolate blanco hasta obtener una ganache.



2 Separar la ganache en 4 porciones iguales y pintar con diferentes colores.



3 Bañar las donas como se muestra en la imagen.



4 Decorar con sprinkles.



GALLETAS NAVIDEÑAS



INGREDIENTES

Premezcla de Galleta Rich's® 2.5kg	1000 gr
Chocolate Blanco	120 gr
Bettercreme® Nata para Ganache	120 gr
Colorantes en gel (rojo, negro, verde, café)	2 gr c/u
Crema batida Bettercreme ® Nata pino	50 gr
Sprinkles	20 gr



1 Calentar la crema a punto ebullición, agregar al chocolate blanco y mover hasta obtener una ganache. Separar el ganache en tres partes iguales y pintar de diferentes colores.



2 Mezcla todos los ingredientes para la elaboración de las galletas siguiendo las instrucciones en el empaque de la premezcla.



3 Bañar las galletas con ganache de colores como se muestra en las imágenes.

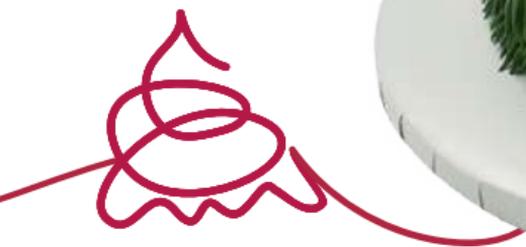




ÁRBOL DE NAVIDAD

Conceptos inspirados en la fantasía, magia y misterio han estado creciendo en popularidad.

Los diferentes elementos y conceptos visuales ayudan al consumidor a distraerse y divertirse.



ARBOL DE NAVIDAD



INGREDIENTES

Premezcla Rich's® Base 2.5kg	9500 gr
Cupcake de chocolate	80 gr

CUBIERTA

Bettercreme® Nata	700 gr
-------------------	--------

RELLENO

Crema pastelera	300 gr
Chocolate blanco	300 gr
Bettercreme® Nata	600 gr

DECORACIÓN

Galleta de estrella 1 pieza	7 gr
Cinta decorativa 1 pieza	

ELABORACIÓN



Mezclar todos los ingredientes para la elaboración de la torta siguiendo las instrucciones en el empaque de la premezcla. Cortar el bizcocho de 8 porciones en 3 capas. Cortar el bizcocho de 6 porciones en 2 capas. Cortar el bizcocho de 4 porciones en 3 capas.



Elaborar relleno mezclando la crema pastelera, chocolate fundido y Bettercreme® Nata.



Rellenar cada una de las capas con la mezcla anterior.



Recortar el contorno y compactar el recorte para lograr efecto de pino.



Cubrir con ayuda de una manga rellena de Bettercreme® Nata con la duya #234 para lograr el efecto de tapete.



Colocar la cinta decorativa en forma de espiral.



Por ultimo, colocar la galleta de estrella.



TORTA FIN DE AÑO

El atractivo visual nunca había sido tan importante.

Cuando una sola foto puede ser vista por miles de consumidores potenciales, está claro que la cultura de compartir ahora impulsa el tráfico y el interés del menú.



TORTA FIN DE AÑO



INGREDIENTES

Premezcla Rich's®	450 gr
Chocolate 2.5kg	

RELLENO

Bettercreme® Nata	200 gr
Chocolate semi amargo	100 gr
Crema pastelera	50 gr
Whisky	50 ml

CUBIERTA

Bettercreme® Nata	200 gr
Colorante verde bosque	5 gr
Colorante azul royal	3 gr

DECORACIÓN

Macarrones 12 piezas	
Bettercreme® Nata	50 gr
Chocolate blanco	50 gr
Polvo de nuez	10 gr
Matizador oro	1 gr
Papel dorado	2 piezas
Sprinkles dorados	10 gr

ELABORACIÓN



1 Mezclar todos los ingredientes para la elaboración de la torta siguiendo las instrucciones en el empaque de la premezcla. Corta en 6 rebanadas.



2 Rellenar con una mezcla de Bettercreme® Nata, chocolate semi amargo, crema pastelera y por último un toque de whisky.



3 Cubrir con una mezcla de Bettercreme® Nata con 5 gr de verde bosque y 3 gr de azul royal.
TIP: Si buscas un tono más oscuro, agregar 2 gotas de café.



4 Hacer una ganache de Bettercreme® Nata con chocolate blanco y pintar con color verde bosque y azul royal.



5 Dripear en el canto del pastel con el ganache verde.



6 Decorar con macarrones, sprinkles, papel dorado y matizador.

TORTA SEMINAKED



“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.

”

INGREDIENTES

Premezcla Rich's®	660 gr	Fresa	20 gr
Chocolate 2.5kg		Cereza	11 gr
Bettercreme® Nata	150 gr	Romero macho	12 gr
Queso crema	190 gr	Moras	22 gr
Nuez en polvo	80 gr	Azúcar glass	3 gr
Zarzamora	20 gr		

ELABORACIÓN



1 Mezclar todos los ingredientes para la elaboración de la torta siguiendo las instrucciones en el empaque de la premezcla. Corta en 4 rebanadas.



2 Elaborar el relleno mezclando polvo de nuez, queso crema y Bettercreme® Nata y rellenar con la mezcla anterior cada una de las capas.



3 Con el mismo relleno cubrir los laterales, para lograr efecto naked.



4 Colocar media luna de fruta, una rama de romero macho y espolvorear con azúcar glass.

TORTA CORONA DE FLORES

INGREDIENTES BIZCOCHO

Premezcla Rich's® Base 2.5kg	400 gr
------------------------------	--------

RELLENO

Tres Riches	400 gr
Queso Crema	190 gr
Polvo de nuez	50 gr
Bettercreme® Nata	80 gr

CUBIERTA

Bettercreme® Nata	150 gr
-------------------	--------

INGREDIENTES FLORES

Bettercreme® Doble Chocolate	100 gr
Bettercreme® Nata	100 gr
Colorante rojo navidad	5 gr
Colorante verde bosque	5 gr
Colorante café	5 gr
Colorante amarillo	3 gr



ELABORACIÓN



1 Mezclar todos los ingredientes para la elaboración de la torta siguiendo las instrucciones en el empaque de la premezcla. Corta en 3 rebanadas.



2 Colocar un cinturón de crema en el contorno del bizcocho y humectar con Tres Riches.



3 Elaborar el relleno mezclando queso crema, polvo de nuez, Bettercreme® Nata.



4 Colocar el relleno y repetir en dos capas más y cubrir el bizcocho con Bettercreme® Nata.



5 Pintar Bettercreme Doble Chocolate con color rojo navidad y color marrón.



6 Colocar en manga con la duya #125.



7 Pintar Bettercreme® Nata con color verde bosque.



8 Colocar en manga con la duya #104.



9 Pintar Bettercreme® Nata con color amarillo.



10 Colocar en manga con la duya #104.



11 Pintar Bettercreme Doble chocolate con color verde bosque.



12 Colocar en manga con la duya #2.



13 Pintar Bettercreme doble chocolate con color verde bosque.



14 Colocar en manga con la duya #79.



15 Elaborar flores según el diseño.

RICH'S

INFINITAS POSIBILIDADES.
UNA FAMILIA.



TORTA SUETER NAVIDEÑO

Las decoraciones y sabores nostálgicos están en aumento, se buscan alimentos que nos ofrezcan una sensación relajante, familiar y que nos hagan recordar momentos especiales.



TORTA SUETER NAVIDEÑO



INGREDIENTES

Premezcla Rich's® Base 2.5kg	650 gr	Color verde bosque en gel	3 gr
Cupcakes vainilla	6 piezas	Color rojo en gel	5 gr
Bettercreme® Nata Relleno	100 gr	Color azul aqua en gel	3 gr
Relleno de Fresa Rich's®	150 gr	Lunetas de chocolate de colores	80 gr
Bettercreme® Nata Cubierta	180 gr	Sprinkles de colores	3 gr
Color azul royal líquido	5 gr	Azúcar glass	1 gr
Color marrón en gel	3 gr		

ELABORACIÓN



1 Mezclar todos los ingredientes para la elaboración de la torta siguiendo las instrucciones en el empaque de la premezcla. Corta por la mitad.



2 Rellenar con Relleno de Fresa y Bettercreme® Nata.



3 Colocar en los costados tres cupcakes para formar las mangas.



4 Cubrir con Bettercreme® Nata y darle forma de sueter.



5 Realizar un corte en la parte superior con un aro de 4 pulgadas para formar el cuello del sueter.



6 Pintar con aerógrafo la parte superior del sueter que va en color azul y colocar el aro nuevamente en un costado para rellenar con Bettercreme® Nata.



7 Preparar la crema de Bettercreme® Nata en los diferentes tonos de colores y comenzar decoración.



8 Colocar en diferentes mangas con diferentes duyas, para el árbol usar la duya #233, para el cuello y mangas usar la duya #126.



9 Finalizar decoración de (casa, árbol, muñeco de nieve, estrellas y camino).



PARA MÁS INSPIRACIÓN E INFORMACIÓN DE NUESTROS
PRODUCTOS VISÍTENOS EN
WWW.RICHSCOM.CO

SÍGUENOS EN NUESTRAS
REDES SOCIALES

@richscolumbia

