



INFINITAS POSIBILIDADES.
UNA FAMILIA.

Amor y Amistad



RECETARIO DE INSPIRACIÓN

Red velvet

para enamorar



Red velvet

para enamorar

Torta

- Premezcla Rich's® Base	227 gr
- Premezcla Rich's® Chocolate	98 gr
- Huevos	146 gr
- Aceite	97 gr
- Agua	97 gr
- Vinagre	3 gr
- Colorante rojo	13 gr

Paso a paso

- Bate todos los ingredientes con paleta por 1 minuto en velocidad baja y 4 minutos en velocidad media.
- Deposita la mezcla en un molde de corazón. Hornea a 150°C por espacio de 55 minutos.

RELLENO

- Whip Topping® Base	200 gr
- Queso crema	100 gr
- Jarabe Tres Riches® UHT	50 gr

Paso a paso

- Bate todos los ingredientes con globo en velocidad media hasta que esté a punto de pico.

RELLENO

- Miga de torta red velvet	100 gr
- Queso crema	90 gr

Paso a paso



Corta la torta en tres capas iguales y con la ayuda de una manga pastelera elabora en cada capa un borde con el relleno de queso crema como muestra la imagen.



Usa el queso crema para decorar la superficie utilizando un raspe, retira poco a poco la crema hasta hacer un efecto de decoración semi-naked.



Agrega la miga en el borde inferior de la torta.



Decora con el queso crema y agrega figuras de chocolate como muestra la imagen.



Reflejos

de amor



Reflejos

de amor

Torta

- Premezcla Rich's® Chocolate	250gr
- Huevos	112 gr
- Aceite	75 gr
- Agua	75 gr

Paso a paso

- Bate todos los ingredientes con la paleta por 4 minutos en velocidad baja y 4 minutos en velocidad media.
- Deposita la mezcla en un molde de 10 porciones.
- Hornea a 150°C por espacio de 55 minutos.

Brillo espejo

- Whip Topping® Sugar Free	400 gr
- Yogurt de frutos rojos	400 gr
- Jarabe Tres Riches® UHT	200 gr
- Gelatina sin sabor	15 gr
- Agua para hidratar la gelatina	75 gr

Paso a paso

- Hidrata la gelatina con el agua y reserva en refrigeración.
- Bate el restante de los ingredientes con el globo en velocidad media hasta obtener un punto de yogurt. Luego, derrite la gelatina a punto de hilo y bate hasta incorporar todo.

Brillo espejo

- Glucosa	150 gr
- Azúcar refinada	150 gr
- Cobertura de chocolate Blanco	150 gr
- Agua	75 gr
- Jarabe Tres Riches® UHT	100 gr
- Agua para hidratar la gelatina	50 gr
- Gelatina en polvo	11 gr
- Colorante blanco	10 gr
- Colorante rojo (para el mousse de corazón)	10gr

Paso a paso

- Coloca la glucosa, el agua, el azúcar y el jarabe en una olla y calienta hasta que alcance el primer hervor o una temperatura de 90 °C.
- Cuando el azúcar esté completamente diluida, retira del fuego. Luego, agrégale la gelatina ya hidratada y la cobertura de chocolate hasta que mezclen por completo los ingredientes.
- Agrega el colorante blanco y asegura que esté a una temperatura de 30 a 32 °C al momento de bañar la torta.



Reflejos

de amor

Paso a paso



En un aro redondo de 10 porciones coloca en el centro un disco de torta de chocolate no mayor a 1 cm de altura. Luego, agrega 1 capa de relleno de frutos rojos.



Sirve la mezcla del mousse de yogurt en el aro y aparte en otro molde con forma de corazón sirve 2 unidades y déjalo en congelación por aproximadamente 12 horas.



Desmolda y baña la torta con el brillo espejo blanco y los mousse de corazones con el brillo espejo de color rojo.



Decora como muestra la imagen, puedes incluir ralladura de chocolate negro para dar mayor contraste de color.



Amanecer

de maracuyá



Amanecer

de maracuyá

Torta

- Premezcla Rich's® Chocolate	300 gr
- Huevos	135 gr
- Aceite	90 gr
- Agua	90 gr

Paso a paso

- Bate todos los ingredientes con paleta por 1 minuto en velocidad baja y 4 minutos en velocidad media.
- Deposita la mezcla en un molde de 10 porciones.
- Hornea a 150°C por espacio de 55 minutos.

RELLENO

- Whip Topping® Base	200 gr
- Pulpa de maracuyá	100 gr
- Jarabe Tres Riches® UHT	50 gr

Paso a paso

- Bate todos los ingredientes con globo en velocidad media hasta obtener punto de pico.

GANACHE

- Whip Topping Base®	200 gr
- Pulpa de maracuyá	100 gr
- Jarabe Tres Riches® UHT	50 gr

Paso a paso

- Calienta la crema de chocolate con la cobertura en el microondas por ciclos de 1 minuto y luego mezcla. Repite el proceso hasta derretir completamente la cobertura.
- Adicionar el licor al final para aportar más brillo a la mezcla.

Paso a paso



Corta la torta en dos capas y rellena con crema de maracuyá. Con ayuda de una manga pastelera cubre la torta con la crema Grand American Prestige.



Agrega unas manchas pequeñas con colorante fucsia alrededor de la torta y repásalo con la espátula para generar un vetado suave.



Decora con el ganache de chocolate solo en la mitad de la torta haciendo un efecto de drip y los chocolates de corazón como muestra la imagen.



Detalles

con amor



Detalles

con amor

CUPCAKE REDVELVET

- Premezcla Rich's® Base	175 gr
- Premezcla Rich's® Chocolate	75 gr
- Huevos	112 gr
- Aceite	75 gr
- Agua	75 gr
- Vinagre	2 gr
- Colorante rojo	6 gr

Paso a paso

- Bate todos los ingredientes con la paleta por 1 minuto en velocidad baja y 4 minutos en velocidad media.
- Deposita la mezcla en el capacillo #4 de 45 gr cada uno (10 unidades promedio).
- Hornea a 150°C por espacio de 25 minutos aproximadamente.

CUPCAKE CHOCOLATE

- Premezcla Rich's® Chocolate	250 gr
- Huevos	112 gr
- Aceite	75 gr
- Agua	75 gr

Paso a paso

- Vierte en la batidora todos los ingredientes y bate con la paleta por 1 minuto en velocidad baja y 4 minutos en velocidad media.
- Deposita la mezcla en el capacillos #4 de 45 gr cada uno (10 unidades promedio).
- Hornea a 150°C por espacio de 25 minutos aproximadamente.

CUPCAKE REDVELVET

- Premezcla Rich's® Base	250 gr
- Huevos	112 gr
- Aceite	75 gr
- Agua	75 gr
- Esencia de vainilla	2.5 gr

Paso a paso

- Vierte en la batidora todos los ingredientes y bate con la paleta por 1 minuto en velocidad baja y 4 minutos en velocidad media.
- Deposita la mezcla en el capacillos #4 de 45 gr cada uno (10 unidades promedio).
- Hornea a 150°C por espacio de 25 minutos aproximadamente.



Enrédame

de amor



Enrédame

de amor

Torta

- Premezcla Rich's® Base 400 gr
- Huevos 500 gr
- Agua 80 gr

Paso a paso

- Bate todos los ingredientes con el globo por 1 minuto en velocidad baja y 4 minutos en velocidad máxima.
- Finaliza con 1 minuto en velocidad baja y deposita la mezcla en una lata de 65x45 cm previamente cubierta con papel parafinado.
- Hornea a 210°C por espacio de 7 minutos.

SEMI MOUSSE

- Bettercreme® Fresa 300 gr
- Relleno Rich's® sabor a Fresa 150 gr
- Agua para hidratar el relleno 75 gr

Paso a paso

- Vierte en la batidora todos los ingredientes y bate con globo en velocidad media hasta que este a punto de pico.

DECORACIÓN

- Bettercreme® Chocolate 300 gr
- Cocoa 5 gr
- Figuras de chocolate 8 gr

Paso a paso



Coloca el relleno de semi-mousse sobre la plancha de bizcochuelo y agrega fresa picada.



Enrolla la plancha y reserva en refrigeración por unos minutos.



Cubre el rollo con la crema Bettercreme® Chocolate y luego divide en 2 partes.



Termina la decoración con rosetones de crema, espolvorea cocoa y agrega fruta fresca o figuras en chocolate como muestra la imagen.



Fantasia

de chocolate



Fantasia

de chocolate

Galleta

- Premezcla Rich's® base	80 gr
- Harina de trigo	200 gr
- Azúcar pulverizada	51 gr
- Cocoa	15 gr
- Margarina	72 gr
- Huevos	26 gr

Paso a paso

- Bate la premezcla, la harina de trigo, el azúcar, la cocoa y la margarina con paleta por 1 minuto en velocidad baja. Seguido, agrega el huevo y bate por 1 minuto más en velocidad baja.
- Deja reposar la masa en refrigeración por media hora aproximadamente.
- Con la ayuda de harina y un rodillo aplana bien la masa y ubicalo al fondo del molde de pie.
- Hornea a 160°C por espacio de 25 minutos.

Galleta

- Bettercreme® Chocolate líquida	150 gr
- Cobertura de chocolate semiamargo	150 gr
- Margarina	60 gr
- Crema batida	30 gr

Paso a paso

- Calienta la crema de chocolate con la cobertura en el microondas por ciclos de 1 minuto hasta derretirlo completamente.
- Agrega la margarina y mezcla hasta disolverla. Por último, agrega la crema batida.
- Tapa la superficie de la mezcla con vinipel y reserva en refrigeración por 4 horas aprox.
- Atempere el fudge en el microondas por ciclos de 30 segundos hasta que la mezcla quede esparcible.

Decoración

- Fresa	100 gr
- Arándanos	100 gr

Paso a paso



Coloca el relleno del Fudge de chocolate sobre la base de galleta.



Deja reposar la mezcla y decóralo con fresas picadas, arándanos y flores comestibles como muestra la imagen.



Mora

que enamora



Mora

que enamora

Torta

- Premezcla Rich's® Base	250 gr
- Huevos	200 gr
- Agua	50 gr

Paso a paso

- Bate todos los ingredientes con el globo por 1 minuto en velocidad baja y 2 minutos en velocidad máxima.
- Finaliza por 1 minuto en velocidad baja y deposita 500 gr de la mezcla en un molde de 10 porciones.
- Hornea a 150°C por espacio de 45 minutos.

Galleta

- Jarabe Tres Riches® UHT	350 gr
- Relleno Rich's® Mora Artesanal	100 gr
- Mora pulpa	250 gr
- Leche	350 gr
- Gelatina sin sabor	21 gr
- Agua para hidratar la gelatina	105 gr

Paso a paso

- Hidrata la gelatina sin sabor y reserva.
- Mezcla con una paleta de caucho la pulpa de mora, el relleno de mora, la leche y el Jarabe Tres Riches.
- Calienta la gelatina hidratada y agrega poco a poco a la mezcla.
- Revuelve de manera constante hasta incorporar todos los ingredientes.

Relleno y decoración

- Relleno Rich's® Mora Artesanal	80 gr
- Glasé Neutro Rich's®	30 gr
- Colorante morado	

Paso a paso



En un aro redondo de 10 porciones coloca centrado 1 disco de torta de bizcochuelo no mayor a 1 centímetro de altura.



Remójalo con el Jarabe Tres Riches® y agrégale 1 capa de relleno de mora.



Sirve la mezcla y déjalo en refrigeración hasta que obtenga consistencia.



Decóralo con glasé neutro, la miga de torta de chocolate, crema y merengues como muestra la imagen.



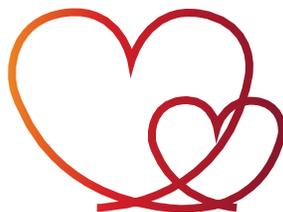
TIP RICH'S

CÓMO PREPARAR

— Merengues —

INGREDIENTES

- | | |
|----------------------|--------|
| - Clara de huevo | 200 gr |
| - Azúcar | 200 gr |
| - Azúcar pulverizada | 200 gr |



PASO A PASO

- 1** Bate las claras a punto medio y agrega el azúcar poco a poco hasta obtener un pico estable.
- 2** Adiciona poco a poco el azúcar pulverizada con la ayuda de una paleta de caucho y con movimientos envolventes hasta incorporarlo todo.
- 3** Finalmente, adiciónale colorante al gusto.

