RICH'S®

INFINITAS POSIBILIDADES.
UNA FAMILIA.

INSPÍRATE Y CELEBRA AL *súper papá*

Recetario de inspiración

RICH'S
INFINITAS POSIBILIDADES.
UNA FAMILIA.
LOS SABORES INFALTABLES PARA CELEBRAR A PAPÁ

FAULT LINE CAKE

INGREDIENTES

Relleno	
Bizcocho americano vainilla	600 g
Bettercreme Supremo	150 g
Queso crema	150 g
Chispas de chocolate	100 g
Cubierta	
Bettercreme Supremo	250 g
Decoración	
Placas de chocolate	40 g
Chocolates y dulces varios indulgentes	200 g
Matizador dorado	2 g

ELABORACIÓN

1. Cortar los bizcochos en tres partes iguales y reservar.
2. Mezclar crema **Bettercreme Supremo** con queso crema y chispas de chocolate.
3. Rellenar los bizcochos con esta mezcla, sellar los bizcochos con crema **Bettercreme Supremo**.
4. Con la ayuda de una manga pastelera y la duya #789, colocar un cordón de crema en la parte inferior de los bizcochos y un cordón el parte superior de los bizcochos.
5. Alisar el canto del pastel con la espátula procurando se forme la abertura de la parte de en medio.
6. Colocar dulces indulgentes en el centro del canto del pastel, agregar dulces y placas de chocolate en la superficie del pastel
7. Con la ayuda del matizador dorado y un pincel pintar el borde de la rajadura del pastel.

FUDGE CAKE

INGREDIENTES

Relleno	
Bizcocho chocolate americano	600 g
Jarabe ligero	300 g
Bettercreme Doble chocolate	350 g
Chocolate amargo	350 g
Mantequilla	150 g
Ron de caña	30 ml
Cubierta y Decoración	
Hojuelas de chocolate	50 g

ELABORACIÓN

1. Cortar el bizcocho en dos partes iguales y humectar con jarabe ligero.
2. Calentar **Bettercreme Doble chocolate** a punto de ebullición y agregar el chocolate y mover hasta formar una ganache, agregar mantequilla y ron de caña y dejar enfriar hasta que quede una textura pastosa
3. Rellenar y cubrir los bizcochos con esta mezcla.
4. Decorar con hojuelas de chocolate en la superficie del pastel.

LATTE CAKE

INGREDIENTES

Relleno	
Bizcocho esponja vainilla	600 g
Jarabe tres Riches	400 g
Bettercreme doble chocolate	180 g
Café soluble	2 g
Cubierta	
Bettercreme Dulce de leche	190 g
Café soluble	5 g
Decoración	
Ganache de leche	190 g
Chicharrón de chocolate matizado	20 g

ELABORACIÓN

1. Colocar el bizcocho en un molde y reservar.
2. Colocar en un procesador de alimentos el jarabe Tres riches, Bettercreme Doble Chocolate y café soluble, licuar por un minuto y agregar al bizcocho para humectarlo, dejar reposar por 20 mins.
3. Desmoldar el bizcocho y cubrir con crema de café.
4. Bañar el pastel con ganache de leche.
5. Decorar con chicharrón de chocolate matizado

PARFAIT DE CAFÉ

INGREDIENTES

Relleno

Biscuit de vainilla	100 g
Jarabe Tres Riches	100 g
WT Base	100 g
Queso crema	50 g
Café soluble	5 g
Soleta de vainilla	5 g

ELABORACIÓN

1. Cortar el bizcocho en tres partes iguales y reservar.
2. Colocar un parte del bizcocho en el fondo del vaso.
3. Mezclar jarabe Tres Riches con café soluble y humectar los bizcochos.
4. Mezclar crema WT Base con queso crema y rellenar la primer capa del bizcocho.
5. Repetir el paso dos, tres y cuatro.
6. Decorar con una soleta en la superficie del postre.

TIRAMISU

INGREDIENTES

Relleno	
Bizcocho vainilla esponja	600 g
Grand American Prestige	250 g
Queso mascarpone	200 g
Licor de café	100 g
Jarabe ligero	200 g
Cubierta y Decoración	
Placa de chocolate	10 g
Cocoa alcalina	20 g

ELABORACIÓN

1. Cortar el bizcocho en dos partes y colocar una parte en el fondo de un aro metálico.
2. Mezclar jarabe ligero con licor de café y humectar el bizcocho.
3. Mezclar Grand American Prestige con queso mascarpone y rellenar la primer capa de bizcocho.
4. Repetir el paso dos y tres nuevamente, llevar al congelador por 2 hr, para desmoldar.
5. Decorar con cocoa alcalina y placa de chocolate.

RICH'S

INFINITAS POSIBILIDADES.
UNA FAMILIA.

AHORA RICH'S
más cerca de ti.

Conoce los distribuidores y mayoristas en donde podrás comprar productos a través de nuestra **página web**

https://www.richs.com.mx/cca/#storepoint-container