



TUS CREACIONES SERÁN TAN VERSÁTILES COMO TU IMAGINACIÓN

Versatié®, tu mejor aliado desde la entrada hasta el postre

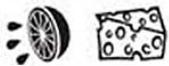


- Crema para cocina y repostería, que gracias a su sabor neutro es ideal para aplicaciones frías o calientes y dulces o saladas, brindando a los profesionales de la gastronomía la versatilidad que necesitan.



Beneficios

Tolerante a ingredientes de gran acidez y alto contenido graso



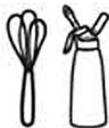
Práctica y fácil de usar



Resiste altas temperaturas sin separarse



Bate



Hornea



Congela después de procesar



Características únicas como tus creaciones

VERSATILIDAD

1



Su sutil nota láctea permite resaltar el sabor de los otros ingredientes sin predominar sobre ellos.

2



Perfil neutro ideal para platillos dulces o salados.

USOS

Listo para usarse como ingrediente en cualquier receta que contenga crema como salsas, dips, aderezos, panacottas, etc.



TIPS

Práctica, no necesita temperarse para aplicar.



Mantenga en refrigeración (4°C a 7°C), por ningún motivo congele el producto.

3



Resiste altas temperatura haciéndola ideal en platillos fríos o calientes.

4



Capacidad para batir con gran rendimiento y estabilidad.

Después de ser aplicado en recetas, el producto puede ser congelado.



Larga vida de anaquel (un año en refrigeración).

Napa perfectamente, dando más brillo y mejor apariencia por más tiempo a tus platillos.

www.richs.com.mx

Soluciones fáciles, que tú haces deliciosas

Pasta en salsa de tocino y champiñones

Rendimiento: 4 personas

INGREDIENTES:

Champiñones (Lata)
Cebolla
Ajo
Tocino
Vino Blanco
Mantequilla
Crema Versatié®
Sal y pimienta negra
Espagueti cocido
Perejil picado
Queso parmesano rallado

CANTIDADES

200 gr
½ pza
1 pza gde.
100 gr
100 ml
40 gr
300 ml
c/s
800 gr
5 gr
Al gusto



MODO DE PREPARACIÓN

1. Calentar el aceite y la mantequilla en la cacerola, agregar el tocino picado y dejar que dore ligeramente. Agregar la cebolla y acitronar, posteriormente el ajo, cuidando que no se queme. Verter el vino y reducir por mitad.
2. Agregar los champiñones picados y sazonar, agregar la **Crema Versatié®** y dejar hervir ligeramente.
3. Integrar el espagueti cocido y mezclar muy bien todo, servir en un plato con queso parmesano y perejil.

Panacotta Horchata Coco

Rendimiento: 4 personas

INGREDIENTES:

Crema Versatié®
Concentrado de Horchata
Coco en Polvo
Agua
Grenetina

CANTIDADES

350 ml
150 ml
12 gr
20 ml
4 gr

Decoración:

Canela en Polvo
Crema batida On Top®
Coco rallado
Pasas
Raja de canela

1 gr
3 gr
5 pzs
2 pzs

MODO DE PREPARACIÓN

1. Hidratar la grenetina en 20 ml de agua, reservar.
2. Mezclar la **Crema Versatié®** con el concentrado de Horchata, coco en polvo. Llevar a ebullición y retirar del fuego.
3. Calentar la grenetina por 20 seg en el microondas y agregarla a la mezcla anterior.
4. Vaciar la panacotta en moldes, enfriar a temperatura ambiente y refrigerar por una noche.
5. Decorar con un rosetón de **Crema batida On Top®**, pasas, coco rallado y rajitas de canela.

