

RICH'S

®

INFINITAS POSIBILIDADES.
UNA FAMILIA.

RECETARIO CELEBRANDO A PAPÁ



Es importante crear una oferta de pasteles y postres inspirados en los sabores preferidos de papa.

Los sabores clásicos son los que ofrecen un gran éxito estos ¿ pueden ser: Chocolate, Vainilla, Fresa, Dulce de Leche, Frutales.

Puedes darle un toque especial a tus productos creando conceptos de sabores o decoraciones especiales para esta celebración. Incluye recetas de Tres Leches, envinados, y ganache para dar un toque elegante.

Incluye en tu oferta de un empaque especial, como un regalo o detalle para papá en su día.

Desarrolla una línea práctica y económica de pasteles y postres más pequeños, porcionados o para decorar en casa.



Pasteles

Blanco De Melocotón	4
Crocante Choco Almendra	5
Naked Selva Negra Mini.....	6
Mousse Tres Chocolates Mini.....	7
Dúo De Chocolate	8
Sinfonía Oreo Y Cerezas	9

Postres

Chocolate Blanco Caramelo.....	10
Naked Galletas De Vainilla	11
Mousse De Banano.....	12
Tarta De Mango Con Chocolate.....	13
Mil Hojas Con Crema	14
Jar De Caramelo	15
Tentación Smoore's.....	16
Parfait De Piña Y Coco	17
Biscuit Con Crema De Pistache	18

Cupcakes

Cupcake Relleno De Bailey's	19
Cupcake Dulce De Moras	20
Cupcake Truffa De Coco	21

BLANCO DE MELOCOTÓN

1 PORCIÓN



INGREDIENTES

210 grPan esponja Vainilla
200 grJarabe Tres Riches
200 grBettercreme Supremo
120 grDurazno en almíbar
30 grGanache de chocolate blanco
70 grPlacas de chocolate blanco
10 grCírculos de chocolate blanco
1 grHojas de menta
5 grBrillo natural
30 mlRon Bacardí
2grCocoa en polvo



ELABORACIÓN

1. Cortar el pan esponja en dos partes iguales y mezclar el Jarabe Tres Riches con el ron y humectar.
2. Mezclar 100 gr de duraznos con la ganache blanco y rellenar con esta mezcla.
3. Cubrir con Bettercreme Supremo y decorar con las placas de chocolate blanco en los costados del pastel.
4. Decorar con rebanadas de durazno y trocitos de pan esponja en la superficie del pastel como se muestra en la imagen.
5. Decorar con círculos de chocolate blanco y elaborar una línea de cocoa en polvo.
6. Decorar con hojas de menta.

CROCANTE CHOCO ALMENDRA

1 PORCIÓN



INGREDIENTES

0.080Pan esponja chocolate
0.080Jarabe Tres Riches
0.120Bettercreme Doble chocolate
0.030Almendras fileteadas
0.040Chocolate semi amargo
0.035Ron Bacardi
0.050Azúcar estándar
0.060Ganache de chocolate
0.003Placa de chocolate



ELABORACIÓN

1. Cortar el pan esponja en tres partes iguales. Mezclar Jarabe Tres Riches con Ron Bacardí y humectar
2. Tostar la almendra en la horno, fundir el azúcar en una sartén sin llegar al caramelo y confitar la almendra
3. Mezclar Bettercreme Doble chocolate, almendra confitada y chocolate semiamargo y rellenar con esta mezcla
4. Cubrir con crema doble chocolate
5. Mezclar ganache de chocolate, almendra confitada y Ron Bacardí y bañar el pastel con esta mezcla
6. Decorar con un rosetón de crema Doble chocolate y placa de chocolate

MINI BLACK FOREST NAKED

1 PORCIÓN



INGREDIENTES

0.675	Pan americano de chocolate 8"
0.300	Almíbar de cereza en marasquino
0.180	Grand American Prestige
0.040	Ron blanco
0.120	Ganache de chocolate
0.090	Queso crema
0.010	Vainilla
0.150	Cerezas naturales
0.030	Frambuesas



ELABORACIÓN

1. Cortar el pan americano en tres partes iguales, mezclar almíbar de cereza con ron y humectar el pan
2. Mezclar crema GA Prestige con queso crema y rellenar, agregar cerezas naturales al relleno
3. Mezclar ganache de chocolate con ron Bacardí y hacer un espejo en la superficie escurrido
4. Decorar con cerezas y frambuesas como se muestra en la imagen

MOUSSE TRES CHOCOLATES MINI

1 PORCIÓN



INGREDIENTES

- 0.080Pan de chocolate
- 0.300Crema Whip Topping® Base
- 0.150Lecho fresca
- 0.200Crema pastelera
- 0.100Chocolate blanco
- 0.100Chocolate semi amargo
- 0.050Ganache blanco
- 0.020Rulos de chocolate semi amargo
- 0.020Rulos de chocolate blanco



ELABORACIÓN

1. Cortar el bizcocho de chocolate en 2 capas iguales. Colocarlos en el aro de 5''
2. Montar la Crema Whip Topping® Base con la leche fresca, a punto suave.
3. Fundir chocolate blanco e incorporarle la mitad de la crema pastelera, en forma envolvente.
4. Posteriormente la mitad de la Crema Whip Topping® Base para lograr una mousse de chocolate blanco.
5. Con ayuda de una manga pastelera y la duya #10 colocar la mitad del batido en cada molde. Salen 2 piezas.
6. Posteriormente fundir el chocolate semi amargo y repetir los pasos anteriores, alizar.
7. Reservar en refrigeración para poder decorar y desmoldar.
8. Ya frio colocar una capa de ganache blanco como espejo y alizar.
9. Desmoldar y decorar con los rulos de chocolate.

MOUSSE TRES CHOCOLATES MINI



1 PORCIÓN

INGREDIENTES

Mousse Chocolate

100 gr Whip Topping Base
30 gr Tres Riches
20 gr Agua
100 gr Ganach de Chocolate
5 gr Gelatina sin sabor
35 gr Agua para gelatina

Mousse Chocolate Blanco

100 gr Whip Topping Base	35 gr Agua para gelatina	30 gr B. Doble Chocolate
30 gr Tres Riches	125 gr Bizcocho Chocolate	6 gr Figura de Chocolate
20 gr Agua	60 gr Remojo (Almíbar)	
100 gr Ganach Blanco	80 gr Brillo Neutro	
5 gr Gelatina sin sabor	8 gr salsa de Chocolate	



ELABORACIÓN

1. Mousse de Chocolate: Hidratar la gelatina con el agua y reservar. Batir W.T.B+Tres Riches+Agua hasta obtener un punto suave, luego adicionar Ganach de chocolate y calentar gelatina por 30 segundos en microondas. Incorporar de a pocos a la mezcla y batir en velocidad baja por un minuto.
2. Montaje: En un molde coloque bizcochuelo de chocolate de 7" e hidrátelo con 60gr de Almíbar. Incorpore el mousse de chocolate y lleve a refrigerar mínimo 30 minutos.
3. Mousse de Chocolate Blanco: Hidratar la gelatina con el agua y reservar. Batir W.T.B+Tres Riches+Agua hasta obtener un punto suave, luego adicionar Ganach de chocolate Blanco y calentar gelatina por 30 segundos en microondas. Incorporar de a pocos a la mezcla y batir en velocidad baja por un minuto.
4. Incorporar el mousse de chocolate blanco encima del mousse de chocolate y llevar a refrigeración por 35 minutos.

SINFONÍA OREO Y CEREZAS

1 PORCIÓN



INGREDIENTES

0.080	Pan esponja chocolate
0.080	Jarabe Tres Riches
0.130	Bettercreme Supremo
0.100	Galletas oreo
0.020	Ganache francés
0.005	Galletas de chocolate
0.020	Cerezas picadas
0.015	Cerezas completas



ELABORACIÓN

1. Cortar en pan esponja en dos partes iguales y humecta con Jarabe Tres Riches.
2. Trocear 40 gr de galleta oreo y mezclar con Bettercreme Supremo y las cerezas picadas finamente y rellenar.
3. Cubrir el pastel con crema Bettercreme Supremo
4. Colocar las galletas en mitades en la parte inferior del pastel.
5. Elaborar 4 rosetones en la superficie derecha del pastel e intercalar galletas.
6. Decorar con chocolate y cerezas.

CHOCOLATE BLANCO CAMELO



1 PORCIÓN

INGREDIENTES

Crema de caramelo

- 100 grAzúcar
- 50 mlAgua
- 100 grCrema Bettercreme Supremo
- 5 grGelatina (grenetina hidratada)
- 10 grMantequilla
- 125 grCrema semimontada

Para el Pastel

- 400 grPan esponja vainilla
- 400 grJarabe Tres Riches
- 350 grWT Base
- 10 grGrenetina
- 50 mlAgua
- 197 grCrema de caramelo
- 40 grAlmendras tostadas
- 50 grFresas
- 15 grPlacas de chocolate
- 60 grChocolate blanco rallado
- 5 mlBrillo natural



ELABORACIÓN

Crema de Caramelo:

1. Calentar agua y azúcar a 180°C
2. Agregar la crema líquida caliente y mezclar
3. Agregar la gelatina, mantequilla y mover
4. Agregar la crema semimontada y mover hasta espesar

Pastel:

1. Cortar el pan esponja en dos partes iguales y humectar con Jarabe Tres Riches
2. Hidratar la grenetina con el agua y dejar que se mezcle,
3. Calentar la grenetina y mezclar con crema de caramelo y almendras tostadas
4. Rellenar con esta mezcla, cubrir con crema WT Base
5. Decora todo el pastel con ralladura de chocolate blanco
6. Con la ayuda de un Cornet de crema de caramelo hacer líneas en la superficie del pastel como se muestra en la imagen
7. Decorar con fruta brillada y placas de chocolate

NAKED GALLETAS DE VAINILLA

1 PORCIÓN



INGREDIENTES

0.564	Galletas de vainilla
0.648	Bettercreme Supremo
0.250	Crema pastelera o Bavarian
0.050	Blueberries
0.090	Fresas
0.030	Melocotón
0.002	Hojas de menta
0.010	Frambuesas
0.010	Abrillantador de fruta
1 gr	Azúcar glass



ELABORACIÓN

1. Despegar las galletas emperador y quitarles el relleno del centro
2. Mezclar Bettercreme Supremo y crema pastelera.
3. Formar los sándwich con una duya lisa como se muestra en la imagen en tres partes
4. Decorar con la fruta como se muestra en la imagen y brillar la fruta.
5. Decorar con azúcar glass

MOUSSE DE BANANO

1 PORCIÓN



INGREDIENTES

0.300 Whip Topping® Base
0.150 Leche
0.100 Pulpa de banano
0.010 Gelatina s/sabor
0.001 Agua fría
0.020 Vainilla
0.020 Canela en polvo
0.010 Rodajas de banano
0.010 Dulce de Leche líquido



ELABORACIÓN

1. Con ayuda de una batidora o licuadora incorporar la crema Whip Topping® Base, leche, pulpa de banano. Hasta lograr una textura cremosa.
2. Hidratar la gelatina s/sabor con agua fría y fundir, incorporarla en forma envolvente a la mezcla anterior.
3. Con ayuda de una manga pastelera y la duya #10 colocar la mousse de banano en las copar o moldes deseados.
4. Conservar en refrigeración para poder decorar como se muestra en la foto.

NOTA: para que las rebanadas de banano no se oxiden tan rápido se pueden sumergir en jugo de limón o simplemente en leche fresca, mientras se decora.

TARTA DE MANGO CON CHOCOLATE

1 PORCIÓN



INGREDIENTES

0.300Grand American
0.30Relleno de Queso
0.30Ganache de Chocolate
0.50Mango en trozos
0.50Círculos de chocolate
0.450Galleta
0.40Mantequilla



ELABORACIÓN

1. Triture la galleta, añada la mantequilla y colóquelo en el fondo del molde y horneé en moldes pequeños para tarta.
2. Batir Grand American y añadir el relleno de queso a la mezcla.
3. Con el ganache poner una cama ligera dentro de la tarta.
4. Rellenar la tarta con rosetones en punta de la mezcla previamente preparada.
5. Decore con los trozo de mango fresco y alterne con las figuras de chocolate.

MIL HOJAS CON CREMA

1 PORCIÓN



INGREDIENTES

0.250	jarabe Tres Riches
0.050	Huevo
0.020	Fécula d maíz
0.005	Canela en raja
0.010	vainilla
0.360	Placas de feite horneado
0.200	WT Base
0.100	Blueberries
0.100	Frambuesas



ELABORACIÓN

1. Colocar en una sartén el Jarabe Tres riches y la canela en raja y calentar al punto de ebullición
2. En un recipiente mezclar el huevo, 100 gr de Jarabe Tres Riches, vainilla y fécula de maíz
3. Cuando el Jarabe Tres Riches este en ebullición agregar la mezcla anterior y mover hasta que espese, llevar a refrigeración para que se enfríe (crema pastelera)
4. Mezclar crema WT Base con crema pastelera para obtener una crema mousoline
5. Rellenar las placas de feite como se muestra en la imagen en tres capas
6. Decorar con besitos de crema mousoline y fruta como de muestra en la imagen

JAR DE CAMELO

1 PORCIÓN



INGREDIENTES

- 0.080 Pan de vainilla en cubos
- 0.015 Tres Riches
- 0.150 Bettercreme Supremo
- 0.050 Dulce de leche liquido
- 0.050 Trozos de galleta de chocolate



ELABORACIÓN

1. Cortar le bizcocho de vainilla en cubos minis.
2. Montar crema Bettercreme Supremo de leche a punto medio.
3. Con el dulce de leche colocarle líneas dentro del molde.
4. Colocar la mitad de los cubos de bizcocho dentro de el molde.
5. Humectar el bizcocho de vainilla con el Tres Riches.
6. Agregar una capa de dulce de leche sobre los cubos de bizcocho.
7. Posteriormente con ayuda de una manga pastelera y la duya 8B colocar un rosetón de crema Bettercreme Supremo.
8. Depositar el resto de los cubos de bizcocho de vainilla y humectar con el Tres Riches.
9. Agregar una capa de dulce de leche sobre los cubos de bizcocho.
10. Terminar con un copete de crema Bettercreme, salsa de Dulce de leche y trozos de galleta.

TENTACIÓN SMOORE'S

1 PORCIÓN



INGREDIENTES

0.300Bettercreme Chocolate
0.220Queso Crema
1 taza.....Bettercreme ® Supremo
1 taza.....Galleta Graham
2 oz.....Ganache Chocolate
2 sobresGelatina
0.15Mantequilla



ELABORACIÓN

1. Triture la galleta , añada la mantequilla y colóquelo en el fondo del molde de círculo.
2. Bata el queso crema y añada la Bettercreme® Chocolate
3. Añada poco a poco la gelatina hidratada mezcle y congele en moldes circulares pequeños.
4. Cuando este listo desmoldar la galleta y el mousse y armar.
5. Colocar encima una capa de ganache de chocolate.
6. Finalmente coloque 3 rosetas de crema con ayuda de una duya de papel, y decore con polvo dorado para dar efecto quemado.

PARFAIT DE PIÑA Y COCO

3 PORCIONES



INGREDIENTES

0.250Bettercreme® Supremo
0.15Piña en tozos
0.15Coco Rallado
0.15Jarabe Tres Riches
0.03Saborizante coco
0.03Piña deshidratada

ELABORACIÓN

1. Mezclar el Jarabe Tres Leches con el saborizante de coco y agregar la Bettercreme Supremo.
2. Colocar una capa en el fondo del recipiente.
3. Posteriormente colocar la piña en trozos.
4. Enseguida colocar otra capa de crema.
5. Colocar los el coco rallado encima y decorar con el trozo de piña deshidratada.



BISCUIT CON CREMA DE PISTACHE



3 PORCIONES

INGREDIENTES

0.300Bettercreme ®Supremo
0.30Pistaches triturados
0.03Saborizante de pistache dulce
3 pzsBiscuit
0.20Reja de chocolate
0.20Chocolate en aros



ELABORACIÓN

1. Mezclar la Bettercreme Supremo con los pistaches triturados y agregar el saborizante.
2. Cortar los biscuit por la mitad.
3. Colocar un aro de chocolate sobre la primer capa.
4. Colocar encima un rosetón con la crema de pistache previamente preparada y colocar la tapa.
5. Decorar con la reja de chocolate.

CUPCAKE RELLENO DE BAILEYS

3 PORCIONES



INGREDIENTES

- 3 pzsCup cake vainilla
- 0.300Bettercreme Dulce de Leche
- 30 mlBaileys
- 0.50Nuez
- 0.250Bettercreme Supremo



ELABORACIÓN

1. Mezclar Bettercreme Dulce de leche con un toque ligero de Bailey's y nueces picadas, para crear el relleno.
2. Con la ayuda de un Cornet inyectar el relleno.
3. Con ayuda de una manga colocar un rosetón de Bettercreme Supremo y posteriormente decorarlo con nueces picadas.
4. Finalmente con la duya 1M, decorar con un rosetón de Bettercreme supremo y una tira de canela.

CUPCAKE DULCE DE MORAS

3 PORCIONES



INGREDIENTES

0.240 Cup cake vainilla
0.320 Bettercreme supremo
0.200 Crema pastelera
0.040 Moras
0.050 Blueberry
0.070 Hojas de Menta



ELABORACIÓN

1. Mezclar Bettercreme supremo con la crema pastelera.
2. Con la ayuda de un Cornet de crema pastelera inyectar crema a los cup cake.
3. Elaborar un rosetón de Bettercreme Supremo en color verde.
4. Decorar con la moras blueberries, y una hoja de menta.

CUPCAKE TRUFFA DE COCO

3 PORCIONES



INGREDIENTES

- 0.240 Cup cake vainilla
- 0.320 Bettercreme supremo
- 0.200 Relleno de queso
- 0.050 Coco rallado
- 3 pzs Chocolates Raffaello



ELABORACIÓN

1. Mezclar Bettercreme supremo el relleno de queso y coco rallado blanco.
2. Con la ayuda de un Cornet de crema inyectar el relleno a los cup cake.
3. Elaborar un rosetón de crema en la superficie de los cup cake y espolvorear un poco de coco blanco rallado.
4. Decorar con un chocolate blanco.



INFINITAS POSIBILIDADES.
UNA FAMILIA.

FELIZ DIA DEL PADRE.

Para aprender más sobre nuestros productos
y sus infinitas posibilidades visite

www.richs.com.mx/cca

