JARABE TRES RICHES®

Colección de Recetas

Deposita | Humecta | Cocina | Mezcla

INFINITAS POSIBILIDADES.
UNA FAMILIA.

Vida útil
- Cerrado congelado: 12 Meses.
- Cerrado refrigerado: 3 Meses.
- Abierto refrigerado: 3 Semanas.

Manejo
- Mantener en congelación entre 18°C y -23°C hasta su uso.
- Descongelar en refrigeración durante 24 horas.
- Antes de utilizarlo, agitar bien el producto.
- Se pueden agregar líquidos, frutas/nueces etc.

Derivado de la receta tradicional mexicana del jarabe de tres leches – mezcla de postre de tres leches– nos orgullece presentar el jarabe de **Tres Riches®**, una bebida deliciosa y revolucionaria, mezcla base de pasteles y postres; ideal para operadores de panadería y foodservice.

Tres Riches® listo para usarse, es un producto versátil e innovador para mejorar los platillos ya amados. Simplemente descongele, deposite, humecte, cocine o mezcle.

Crea una gran cantidad de experiencias únicas con la habilidad de crear múltiples recetas desde desayunos hasta bebidas, pasteles y postres. **Tres Riches®** puede usarse como un producto alternativo, remplazando la leche condensada, leche y crema evaporada.

DELICIOSA BEBIDA, MEZCLA BASE PARA PASTELES Y POSTRES.

INDICE

RECETAS

2 Desayuno Burcher Muesli
3 Pan Frances 5 Estrellas Con Pera Y Pistachos
4 Pastel Tradicional Tres Riches®
5 Pastel Palomitas De Caramelo Tres Riches®
6 Pudin De Plátano Malva Tres Riches®
7 Trifle De Caramelo Con Manzanas Glaseadas
8 Tarta De Leche
9 Pudin Fragante De Arroz
10 Tarta De Calabaza Picante
11 Panna Cotta De Coco
12 Torta De Chocolate Con Caramelo Salado
13 Waffle De Tres Riches® con Banana
14 Flan Fenomenal

BEBIDAS

15 Tarta De Leche Whippacino
16 Freakshake Tarta De Leche
17 Latte Tarta De Leche

PODER DE DESAYUNO

DESAYUNO BURCHER MUESLI

INGREDIENTES

2 L del jarabe **Tres Riches®**
2 kg avena
½ kg yogurt (bajo en grasa o normal)
20 manzanas grandes, sin corazón y ralladas
100 g semillas de chia
600 g bayas azules
600 g nueces, ligeramente tostadas y picadas
Jugo de 4 limas
Su elección de fruta fresca o de temporada, ciruelas, duraznos, manzanas, ruibarbo o bayas frescas.

MÉTODO

1. Mezcle el yogurt, avena, semillas de chia, manzana rallada, bayas azules, jugo de lima, nueces y el jarabe de **Tres Riches®** Revuelva y deje remojar toda la noche en el refrigerador.
2. Cuando esté listo para servir revuelva bien y coloque en un bowl. Decore con nueces y fruta al gusto. Alternativamente, separe en bowls para servir y deje toda la noche.

Preparación: 10 min | remojar durante la noche ±40 Porciones

CONECCIÓN FRANCESA

PAN FRANCES 5 ESTRELLAS CON PERA Y PISTACHOS

Para el pan tostado:
2 L del jarabe **Tres Riches®**
12 huevos
7 – 8 pan artesanal panes ciabatta, en rodajas

Para el topping de pera y pistachos:
20 peras, maduras pero firmes
400 g de pistachos salados sin cáscara
4 cucharadas de jugo de lima
300 g mantequilla sin sal
300 g azúcar moreno claro
2 cucharaditas de canela en polvo
2 cucharaditas de jengibre en polvo
2 cucharaditas de clavo en polvo
Sal, para dar sabor.

MÉTODO

1. Pelar y cortar en cubos las peras y luego echarlas ligeramente en el jugo de limón.
2. Derrita la mantequilla en una olla grande, agregue las peras y cocine por aproximadamente 15 minutos.
3. Una vez que las peras estén suaves, agregue el azúcar y las especias y cocine por otros 10 minutos más o hasta que las peras estén completamente glaseadas.
4. Agregue los pistachos salados.
5. En un recipiente aparte, bata los huevos junto con el jarabe de **Tres Riches®** Remoje las rebanadas de pan en la mezcla del jarabe de **Tres Riches®** y mezcle hasta que estén bien humectadas.
   Nota: No remoje de más.
6. Freír en mantequilla hasta que estén doradas por ambos lados.
7. Servir cubierto con las peras y pistachos caramelizados.

Preparación: 25 min ±40 Porciones

TUTTI FRUITY

PASTEL TRADICIONAL TRES RICHES®

INGREDIENTES

1 x **Tres Riches®**
150 ml esponja 6” o rectangular
200 ml o 500 ml del jarabe **Tres Riches®**
160 g – 480 g **Bettercreme Supremo®**
Surtido de frutas para decorar

MÉTODO

1. Comience cortando una esponja rectangular o esponja de 6” por la mitad.
2. Llenar una manga pastelera con una boquilla de cualquier número y **Bettercreme Supremo®.**
3. Con una mitad de esponja coloque un anillo de **Bettercreme Supremo®** alrededor del borde exterior de la esponja y humecte la capa de la esponja con 100 ml (esponja 6”) o 250 ml (esponja rectangular) con el jarabe **Tres Riches®**
4. Una vez humectada, cubra la capa de esponja con **Bettercreme Supremo®** y coloque la capa de esponja restante encima y repita el proceso. Termine con una base bien glaseada en todo el pastel.
5. Decore al gusto.

TIP-PRO: **Para una experiencia auténtica, use una serie de fruta fresca de temporada para decorar.**

Preparación: 30 min **±16 Porciones: Esponja rectangular**
6-8 Porciones: Esponja 6”

SORPRESA INESPERADA

PASTEL PALOMITAS DE CARAMELO TRES RICHES®

INGREDIENTES

1 x **Tres Riches®** 150 ml (6”) Esponja
200 ml del jarabe **Tres Riches®**
120 g **Bettercreme Supremo®**
40 ml llovizna de caramelo (ver el método)
45 g palomitas de caramelo

MÉTODO

para el pastel

1. Comience cortando una esponja rectangular o de 6” por la mitad.
2. Llenar una manga pastelera con una boquilla y **Bettercreme Supremo®**.
3. Con una mitad de esponja coloque un anillo de **Bettercreme Supremo®** alrededor del borde exterior de la esponja y humecte la capa de la esponja con 100 ml (esponja 6”) o 250 ml (esponja rectangular) con el jarabe **Tres Riches®.**
4. Una vez humectada, cubra la capa de esponja con **Bettercreme Supremo®** y coloque la capa de esponja restante encima y repita el proceso. Termine con una base bien glaseada en todo el pastel.
5. Decore al gusto

Para la salsa de caramelo:

1. Usando una proporción de 1:1, en una cacerola, mezcle porciones iguales de caramelo en lata con **Bettercreme Supremo®** en su forma líquida. Para pastel de 6”, use aproximadamente 150 g de caramelo: 150 g de **Bettercreme Supremo®**
2. Una vez mezclado, calentar ligeramente la mezcla de caramelo para lograr la consistencia deseada.
3. Vierte el caramelo sobre la parte superior del pastel de **Tres Riches®** cubierto y termine decorando con palomitas de caramelo.

TIP-PRO: **Para una experiencia auténtica, use una serie de fruta fresca de temporada para decorar.**

Preparación: 30 min **±16 Porciones: Esponja rectangular**
6-8 Porciones: Esponja 6”

RICO Y RECONFORTANTE

PUDIN DE PLÁTANO MALVA TRES RICHES®

INGREDIENTES

250 g batido de pan de pan de Banano
500 ml del jarabe **Tres Riches®**

MÉTODO
para el pastel

1. Coloque la masa en un recipiente para horno de tamaño adecuado y hornee durante aproximadamente 40 minutos a 180°C.
2. Retira el budín del horno una vez cocinado y remoja con el jarabe de **Tres Riches®.**
3. Sirva caliente con crema pastelera o helado para más indulgencia.

Preparación: 5 min | Cocine: 40-45 minutos

4-6 Porciones o multiplicar la receta según sea necesario

DELICIOSO TRIFLE

TRIFLE DE CARAMELO CON MANZANAS GLASEADAS

INGREDIENTES
Para el pastel:
½ plancha de JWA esponja
400 ml del jarabe **Tres Riches®**

Para la compota:
20 manzanas peladas y rebanadas
800 g grosella roja congelada
2 tazas de azúcar moreno claro
200 g mantequilla
Para la crema:
100 ml del jarabe **Tres Riches®**
400 ml **Whip Topping Base®**

MÉTODO
Para el pastel

1. Cortar el pan esponja JWA en pequeñas porciones en forma de cubos.

Para la compota:

1. Carameliza el azúcar en una olla grande, agrega las manzanas y la grosella roja una vez que el azúcar esté bien caramelizado. Seguido por la mantequilla y dejar reducir.
2. La compota está lista una vez que las manzanas estén marrones y brillantes.
3. Reservar para enfriar.

Para la crema:

1. Batir juntos el jarabe de **Tres Riches®** y **Whip Topping Base®** hasta formar picos rígidos.

Armado:

1. Comience rasgando la esponja de caramelo colocándola sin apretar en el tazón del trifle. Vierta un poco de jarabe de **Tres Riches®** sobre la esponja colocada.
2. Coloque una capa de fruta encima de la esponja.
3. Cubra la capa de fruta con la crema preparada.
4. Repita hasta que el bowl del trifle esté lleno hasta el borde.

Preparación: 25 min | Cocine: 30 minutos **1 Trifle grande** **40 Porciones**

DELICA DE LECHE

TARTA DE LECHE

INGREDIENTES

4 Bases de tarta (grandes)
1 L del jarabe de **Tres Riches®**
5 cucharaditas de canela en polvo
6 cucharaditas de maicena

MÉTODO

1. Hornee las bases de tarta durante aproximadamente 12 minutos entre 160 y 170 ° C, reserve para cocinar.
2. En una cacerola grande, vierta el jarabe de **Tres Riches®** reservando 50 ml, y hierva.
3. Mezcle la maicena con el jarabe de **Tres Riches®** restante y revuélvalo en el jarabe hirviendo. Revuelva continuamente, cocinando durante aproximadamente 5-6 minutos hasta que la mezcla se espese.
4. Divide la mezcla de manera uniforme entre las bases de tarta y espolvorea ligeramente con canela.
5. Reservar durante aproximadamente 20 minutos antes de servir.

Hornear: 15-20 min |Apartar: 5 min| Enfriar: 30 minutos **4 Tartas grandes**

DELEITE ORIENTAL

PUDIN FRAGANTE DE ARROZ

500 ml del jarabe de **Tres Riches®**
3 tazas de agua
2 cucharadas de mantequilla
1 taza de arroz Arborio
¼ cucharadita de sal
¾ cucharada de canela en polvo
3 vainas de cardamomo
½ cucharadita pimienta de Jamaica molida
Ralladura de 1 limón
¼ taza de jengibre cristalizado en cubitos
Para la decoración:
Agregar un generoso rosetón de
Whip Topping Base®, On Top®,
o **Bettercreme Supremo®**

MÉTODO

1. Derrita la mantequilla y saltee ligeramente el arroz hasta que los granos sean translúcidos.
2. Agregue todas las especias y saltee durante un minuto o dos adicionales, hasta que la especie se vuelva aromática.
3. Agregue 1 taza de agua y revuelva continuamente hasta que se absorba la mayor parte del agua, luego agregue una taza de jarabe **Tres Riches®**, nuevamente revolviendo continuamente. Repita este proceso, alternando entre agua y el jarabe de **Tres Riches®**, hasta que no quede líquido y el arroz esté pasado "al dente". Agregue más jarabe de **Tres Riches®** si es necesario.
4. Retirar del fuego y decorar con la ralladura de limón, el jengibre y un generoso rosetón de de **Whip Topping Base®, On Top®, o Bettercreme Supremo®.**

Preparación: 10 min |Cocinar: 25-30 min

8-10 Porciones multiplicar según sea necesario

FRAGANTE Y PICANTE

TARTA DE CALABAZA PICANTE

INGREDIENTES

Para la base:
3 Bases de tarta (grandes)
Para el relleno:
400 ml **Tres Riches®**
10 ml aceite de olivo
500 g calabaza pelada y en cubos
2 cucharaditas de jengibre
2 cucharaditas de canela
½ cucharadita de nuez moscada
4 huevos
50 g de harina
Para decorar: **Whip Topping Base®, On Top®**, o **Bettercreme Supremo®**

MÉTODO

1. Hornee las bases de tarta aproximadamente a 160° C durante 15- 20 minutos.
2. Coloque la calabaza en una bandeja para hornear con sal y tomillo y rocíe ligeramente con aceite de oliva. Asa la calabaza hasta que los cubos estén suaves y tengan bordes ligeramente dorados.
3. Haz puré la calabaza y pásala por un tamiz.
4. Una vez tamizado, mezcle el puré de calabaza junto con las especias, los huevos, la harina y el jarabe de **Tres Riches®**
5. Decantar la mezcla de calabaza en las bases de tarta horneadas y hornear aproximadamente a 160°C durante 20-30 minutos. **Nota:** No hornear demasiado. Retirar del horno cuando estén un poco tambaleantes en el medio. Reservar y dejar enfriar.
6. Servir con un generoso rosetón de **Whip Topping Base®, On Top®, o Bettercreme Supremo®.**

Preparación: 50 min | Cocinar: 30 min | Enfriar: 30 minutos

3 Tartas

SENSACIÓN DE COCO

PANNA COTTA DE COCO

INGREDIENTES

1 L de jarabe de **Tres Riches®**
1 L crema de coco
180 ml agua
12 cucharaditas de gelatina en polvo
2 vainas de vainilla, partidas y semillas raspadas
Hojuelas de coco

MÉTODO

1. Coloque el agua en un tazón pequeño, espolvoree sobre la gelatina y revuelva para combinar. Ponga a un lado durante 5 minutos o hasta que la gelatina se haya absorbido completamente.
2. Coloque el jarabe de **Tres Riches®**, la crema de coco y las vainas y semillas de vainilla en una cacerola a fuego lento y cocine por 3 minutos. Luego agregue la mezcla de gelatina, agitando durante 3 minutos o hasta que la gelatina se haya disuelto completamente.
3. Cuele y vierta en los moldes Dariole. Refrigere por 2 horas hasta que esté listo. Espolvorea con hojuelas de coco y sirve con fresas u otras frutas frescas de temporada.

Preparación: 10 min | Cocinar: 5 min | Apartar: 4 horas o por la noche

16 Porciones

DULCE Y PICANTE

TORTA DE CHOCOLATE CON CARAMELO SALADO

Para la base:
1 ½ taza de Everyday Cookie Dough Chocolate Chip Rich's® (finamente molidas)
1/8 cucharadita de sal
5 cucharadas de mantequilla derretida
Para el relleno:
375 ml del jarabe de **Tres Riches®**
375 g chocolate picado de buena calidad
¼ cucharadita de sal
3 huevos grandes
Para la cubierta:
250 ml del jarabe de Tres Riches®
250 ml de azúcar moreno claro
1 cucharadita de sal

MÉTODO
Para la base
Precalentar el horno a 180°C. Mezcle las galletas **Everyday Cookie Dough Chocolate Chip Rich's®** y la sal en un procesador de alimentos hasta que estén finamente molidas. Agregue la mantequilla derretida; procese hasta que las migajas estén bien humedecidas. Presione las migajas en un molde para tarta de 25 cm de diámetro con fondo removible. Hornee hasta que esté listo, aproximadamente 20 minutos. Una vez cocido, reservar en una rejilla para enfriar.
Para el relleno:
1. Caliente el jarabe de **Tres Riches®** en una olla a fuego medio, hasta que hierva ligeramente alrededor de los bordes.
2. Retire del fuego y agregue el chocolate picado y la sal revolviendo hasta que todo el chocolate se derrita.
3. En un tazón pequeño, mezcle los huevos juntos y agréguelos a la mezcla de chocolate, revuelva hasta que estén completamente incorporados.
4. Vierta el relleno en la cubierta de tarta enfriada y hornee a 160°C durante 15-20 minutos hasta que el relleno se haya endurecido y la superficie esté brillante. Si se forman burbujas o grietas en la superficie, retire la tarta de inmediato para no hornear en exceso.
Para la cubierta:
1. Derretir el azúcar hasta que ocurra una buena caramelización.
2. Cuando tenga una buena caramelización, agregue el jarabe de **Tres Riches®** y revuelva hasta que el azúcar se disuelva por completo.
3. Agregue la sal y deje que la salsa de caramelo se enfríe completamente.
4. Una vez fría, extender sobre la tarta enfriada y servir.

Preparación: 30 min |Cocinar: 45-50 min **8-10 Porciones**

WAFFLES CASEROS

WAFFLE DE TRES RICHES® CON BANANA

INGREDIENTES
500 ml del jarabe de **Tres Riches®**
4 piezas de waffles

MÉTODO
1. Sumergir los waffles en aproximadamente 125 ml del jarabe de **Tres Riches®**
2. Sirva inmediatamente con caramelo y una bola grande de helado.

Preparación: 5 min | Cocinar: 3-6 min **4 Porciones**

FLANTASTICO

FLAN FENOMENAL

INGREDIENTES

1 L del jarabe de **Tres Riches®**
6 huevos
azúcar para cubrir

MÉTODO

1. Usando un recipiente de pastel de metal, caramelice el azúcar en el recipiente de pastel de metal sobre un plato caliente.
2. En un tazón grande, mezcle los huevos y el jarabe de **Tres Riches®** creando un flan.
3. Vierte el flan en el recipiente de metal forrado de caramelo y cubra con papel de aluminio.
4. Hornee en un baño de agua a 160-170°C por aproximadamente 2 horas o hasta que se forme una ligera corteza dorada.

Preparación: 10 min | Haces 2 flanes de 6" **6-8 Porciones por flan**

¡ PREPARALO !

TARTA DE LECHE WHIPPACINO

INGREDIENTES

110 ml del jarabe de **Tres Riches®**
Doble espresso
45 ml de leche
Pizca (1/2 cucharadita) canela
1 ½ taza de hielo
1 bomba de jarabe de vainilla
Para decorar:
+ - 30 g de **Whip Topping Base®, On Top®, o Bettercreme Supremo®**
Pizca (1/8 cucharadita) canela

MÉTODO

1. Combine todos los ingredientes en una licuadora y mezcle a temperatura alta durante aproximadamente 20-25 segundos o hasta que esté suave.
2. Decore con un rosetón de **Whip Topping Base®, Bettercreme Supremo®, o On Top®.**
3. Espolvorear canela.
4. Servir con un pitillo.

Preparación: 3-5 min **1 Porcion**

FREAKY DESSERT

FREAKSHAKE TARTA DE LECHE

INGREDIENTES

180 g helado de vainilla
85 ml del jarabe de **Tres Riches®**
75 ml leche
1 espresso
Pizca (¼ cucharadita) de canela
Para decorar:
70 g **Whip Topping Base®**
2 círculos de dona
35 g pastel de zanahoria
2 palos de obleas
10 g de canela en polvo
1 cereza marrasquino

MÉTODO

1. Sumerja el borde del vaso en el jarabe de **Tres Riches®** y luego inmediatamente en un tazón de canela asegurándose de que todo el borde exterior del vaso esté cubierto de canela.
2. En una licuadora combine el helado, la leche, el espresso, la canela y el jarabe de **Tres Riches®** Mezcle hasta que este suave.
3. Vierta el batido en el vaso y cubra con basto rosetón de **Whip Topping Base®.**
4 Ensarte dos círculos de dona a través de un pitillo y colóquelos en el batido.
5. Coloque una rebanada de pastel de zanahoria sobre la crema junto con miga del pastel de zanahoria.
6. Finalice la decoración con dos palos de oblea y una cereza marrasquino.

Preparación: 3-5 min 1 Porcion

CALIENTE Y PICOSO

LATTE TARTA DE LECHE

INGREDIENTES

50 ml de el jarabe de **Tres Riches®**
1 espresso
100 ml
Leche al vapor
Pizca (1/5 cucharadita) canela
1 bomba de jarabe de vainilla
Para decorar:
+ - 30 g de **On Top® o Whip Topping Base®**
Pizca (1/5 cucharadita) canela

MÉTODO

1. Prepare un solo espresso con su cafetera.
2. Agregue al espresso 50 ml de jarabe de **Tres Riches®**, canela, jarabe de vainilla y partes iguales de leche al vapor y espumada.
3. Decore con un rosetón de **On Top® o Whip Topping Base®.**
4. Espolvorea la canela.

Preparación: 3-5 min 1 Porcion

RICH'S®

INFINITAS POSIBILIDADES. **UNA FAMILIA.**