



INFINITAS POSIBILIDADES.  
UNA FAMILIA.



# RECETARIO *Halloween*

- UNICORNIO HALLOWEEN** 1.
- TRICK OR TREAT CAKE** 2.
- MONSTRUOS COLORES** 3.
- CHOCOGATO** 4.
- COOKIE SPIDER** 5.
- FANTASMA MOUSSE** 6.
- TRES LECHEs CANDY TRICK** 7.
- OJOS DE QUESO TERRORIFICOS** 8.
- DONA MOMIA** 9.
- CUPCAKE BRUJITA** 10.
- CUPCAKE CALABAZA** 11.
- SPIDER COOKIES** 12.

# UNICORNIO HALLOWEEN

- Bizcocho chocolate 8" 900gr
- Bettercreme Supremo en verde 100gr
- Bettercreme Supremo en colores morado, verde, naranja 60gr
- Cono de helado 1 pieza
- Bettercreme Supremo en negro 40gr



Paso 1. Partir el bizcocho en 2 partes y rellenar con la crema en color verde.



Paso 2. Cubrir y alisar el pastel.



Paso 3. Con ayuda de un cartucho con crema en color negro, trazar los ojos y pestaña con líneas.



Paso 4. Con la duya rizada decorar la parte superior.



Paso 5. Detallar la parte superior con un cono cubierto con crema.

# TRICK OR TREAT CAKE

- Bizcocho vainilla layer 6" 900gr
- Bettercreme Supremo 300gr
- Crema pastelera 120gr
- Ganache 500gr
- Color naranja gel 5gr
- Color negro gel 20gr
- Sprinkles 20gr



Paso 1. Cubrir la torta con una ganache suave. Con la ayuda de un Cornet colocar un dripeado en el contorno de la superficie.



Paso 2. Esparcir sprinkles de colores encima del dripeado.



Paso 3. Formar un círculo al centro con ayuda de la duya de estrella y crema en color negro.



Paso 4. Formar semicírculos con la duya el borde inferior del pastel.



Paso 5. Detallar cada calabaza formada con ojos triangulares y boca de línea zigzag.



# MONSTRUOS COLORES

- Bizcocho vainilla 8" 900gr
- Bettercreme Supremo en color anaranjado 300gr
- Bettercreme Supremo en colores amarillo, negro, y blanco 30gr c/u
- Malvaviscos blancos 2 piezas



Paso 1. Cortar el pan vainilla en 2 partes y rellenar con espiral de crema y relleno de fresa cada capa.



Paso 2. Colorcar la última capa de pan. Cubrir y alisar con Bettercreme Supremo en color anaranjado.



Paso 3. Trazar la boca en forma de U con un palillo. Rellenar y alisar con la crema en color negro.



Paso 4. Cubrirla parte superior con la duya #29.



Paso 5. Trazar los dientes con 2 líneas con la duya #47. Colocar los malvaviscos y detallarlos con 2 puntos de crema.



*\*Puedes usar más colores de crema para hacer tu monstruo preferido.*

# CHOCOGATO

- Bizcocho Chocolate 8"
- Bettercreme Supremo en negro
- Bettercreme Doble Chocolate
- Bettercreme Supremo en colores amarillo, verde, y blanco
- Gomas de tira en negro

2layers  
50gr  
150gr

20gr c/u  
6 piezas



Paso 1. Cortar los 2 layers y rellenar con Bettercreme Doble Chocolate.



Paso 2. Cubrir el pastel con Bettercreme en color negro y alisar.



Paso 3. Trazar los ojos con un palillo como se muestra en la imagen.



Paso 4. Con la crema en color amarillo rellenar los ojos en los bordes y alisar.



Paso 5. Rellenar el centro con crema en color verde y alisar.



Paso 6. Formar los ojos con el color negro y alisar.



Paso 7. Con la duya #113 formar las orejas y formar la nariz con un punto de crema.



Paso 8. Colocar las gomas de tira en los laterales.



# CHOCOLATE SPIDER

- Bizcocho vainilla 5"
- Bettercreme Supremo en naranja
- Bettercreme Supremo en morado
- Ganache Chocolate
- Galletas tipo oreo

900gr  
150gr  
150gr  
100gr  
120gr



Paso 1. Cubrir con ayuda de una duya o manga el pastel como se muestra en la imagen



Paso 2. Alisar.



Paso 3. Formar las telarañas con ganache del centro hacia afuera como se muestra en la imagen y detallar hasta los bordes.



Paso 4. Decorar las líneas de la telaraña de los bordes con una galletas tipo oreo.



# FANTASMA MOUSSE

- Brownie chocolate 300gr
- Batido de cheesecake 1000gr
- Color naranja 3gr
- Color morado 3gr
- Color verde 5gr
- Grand American Prestige 50gr
- Ganache de chocolate 1gr



Paso 1. Colocar la base de brownie previamente horneada en un molde metálico cuadrado.



Paso 2. Preparar una base de cheesecake batido y separar en bowls para hacer colores diferentes (morado, verde, naranja, blanco).



Paso 3. Con ayuda de mangas depositar el batido en secciones de colores sobre la superficie del brownie y reservar por 2hrs en la nevera.



Paso 4. Retirar de la nevera y desmoldar y cortar en 4 partes.



Paso 5. Con la ayuda de una duya #16mm, decorar como se muestra en la imagen.





# TRES LECHES CANDY TRICK

- Ganache de chocolate 300gr
- Pan vainilla esponja en trozos 305gr
- Jarabe Tres Riches 350ml
- Bettercreme Supremo 60gr
- Vasos de plástico 6 piezas



Paso 1. Colocar en la base ganache de chocolate.



Paso 2. Colocar los trozos de pan vainilla.



Paso 3. Humectar con jarabe Tres Riches.



Paso 4 . Cubrir con una capa de Bettercreme supremo y alisar, para decorar con las ducas, gotas en la parte superior. Detallar con sprinkles de colores.



# OJOS DE QUESO TERRORÍFICOS

- Brownie chocolate 60gr
- Batido de queso 30gr
- Bettercreme Supremo 60gr
- Sprinkles Halloween 15gr



Paso 1. Colocar la base de brownie previamente horneada y colocar la crema de queso en la superficie en forma de zigzag.



Paso 2. Colocar sprinkles de color morado, naranja y verde en la superficie.



Paso 3. Colocar una burbuja de crema al centro para crear un ojo. Después con el cartucho de crema morada trazar un círculo.



Paso 4. Colocar un punto de la crema en color negro en el interior del círculo.



Paso 5. Con jalea de fresa, trazar unas líneas alrededor del ojo como se muestra en la imagen.



# DONA MOMIA

- Donas de vainilla 60gr
- Ganache color negro 20gr
- Ganache color blanco 15gr
- Bettercreme Supremo 60gr



Paso 1. Calentar los ganache blanco y cubrir la dona. Dejar secar.



Paso 2. Con el ganache color negro, trazar y rellenar la cara de la momia.



Paso 3. Con ayuda de la duya de rejilla chica, trazar líneas cruzadas a través de la dona.



Paso 4. Con ayuda cartucho de crema, colocar los ojos en blanco y puntar con ganache negro.



# CUPCAKE BRUJITA

- Cupcakes
- Bettercreme Supremo en color verde
- Bettercreme Supremo en color anaranjado
- Bettercreme Supremo en color negro
- Sprinkles Halloween
- Galletas

6 piezas

60gr

60gr

40gr

20gr

6 piezas



Paso 1. Descongelar los cupcakes y colocarlos en un domo.



Paso 2. Colocar crema en color verde encima del cupcake.



Paso 3. Colocar una galleta en cada cupcake encima de la crema.



Paso 4. Colocar círculo de crema en color anaranjado como se muestra en la imagen.



Paso 5. Colocar un rosetón negro en pico sobre la crema y decorar con sprinkles en color blanco y negro.

# CUPCAKE CALABAZA

- Cupcakes 6 piezas
- Bettercreme Supremo en color morada 60gr
- Bettercreme Supremo en color amarillo 60gr
- Bettercreme Supremo en color naranja 60gr
- Bettercreme Supremo en colores negro, verde, café, y blanco 20gr c/u



Paso 1. Descongelar los cupcakes y colocarlos en un domo.



Paso 2. Colocar crema en color morado y amarillo como se muestra en la imagen.



Paso 3. Colocar encima crema en color anaranjado en todos los cupcakes.



Paso 4. Con la crema en blanco formar los ojos en cada cupcake.



Paso 5. Con un cartucho de crema en color negro colocar puntos en los ojos y formar la boca con una U.



Paso 6. Detallar con un pico de crema en café y líneas en el lateral superior.

# SPIDER COOKIES

- Galletas de azúcar
- Trufas mini de chocolate
- Bettercreme Supremo

300gr  
8 piezas  
30gr



Paso 1. Hornear las galletas de azúcar o chocolate.



Paso 2.-Colocar al centro una base de ganache de chocolate y una pequeña trufa en forma de bolita.



Paso 3.-Con el ganache dibujar 6 líneas que formen las patas de la araña y decorar los ojos con crema blanca y ganache.





INFINITAS POSIBILIDADES.  
UNA FAMILIA.

Happy  
Halloween

Para aprender más sobre nuestros productos  
y sus infinitas posibilidades visite

[www.richs.com.mx/cca](http://www.richs.com.mx/cca)