



Tres
Riches™

Flan Brulee

Soluciones inteligentes, que tú haces deliciosas

Ingredientes

Jarabe <i>Tres Riches™</i>	500 ml
Huevo fresco	175 g
Leche condensada	100 ml
Esencia de vainilla	5 ml
Fécula de maíz	12 g

Procedimiento

- 1- Caramelizar el molde con azúcar.
- 2- Poner todos los ingredientes en la batidora.
- 3- Mezclar durante 5 minutos.
- 4- Depositar la mezcla en el molde y hornear a baño maria por espacio de una hora a 180°C.
- 5- Dejar enfriar de un día para otro.
- 6- Desmoldar y decorar al gusto.



INFINITAS POSIBILIDADES. UNA FAMILIA

Pastel Combinado

Soluciones inteligentes, que tú haces deliciosas

Ingredientes

Pan esponja vainilla	400 g
Pan esponja chocolate	200 g
Jarabe <i>Tres Riches.</i>	600 ml
Relleno	
Crema WHIPTOPPING®	100 g
Chocolate blanco	100 g
Crema WHIPTOPPING®	100 g
Chocolate semiamargo	100 g

Cobertura	
Crema Niagara Farms® CREMOSA	180 g
Ganache blanco	60 g
Ganache semiamargo	10 g
Decoración	
Borde de crema	40 g
Hojarasca de chocolate semiamargo	50 g
Cerezas	50 g
Fresas	80 g
Zarzamora	30 g

Procedimiento

- 1- Cortar el pan vainilla en tres partes (solo ocuparemos dos).
- 2- Cortar el pan chocolate en tres partes (solo ocuparemos una).
- 3- Colocar la primera capa de pan y humectarla con una tercera parte de jarabe *Tres Riches.*
- 4- Fundir el chocolate semiamargo y agregarlo a la crema **WHIPTOPPING®** hasta formar una trufa consistente.
- 5- Rellenar con la trufa de chocolate semiamargo y colocar la segunda capa de pan y humectarla con la segunda capa de jarabe *Tres Riches.*
- 6- Fundir el chocolate blanco y agregarlo a la crema **WHIPTOPPING®** hasta formar una trufa consistente.
- 7- Rellenar con la trufa de chocolate blanco y colocar la tercera capa de pan de vainilla y humectarla con el resto de *Tres Riches.*
- 8- Refrigerar por 20 minutos.
- 9- Cubrir el pastel con la crema **Niagara Farms® CREMOSA**
- 10- Glasear con los ganaches, tanto blanco como semiamargo, retirar el exceso.
- 11- Con ayuda de la duya Saint Honoré hacer borde en la parte superior del pastel.
- 12- Con una espátula de lámina sacar hojarasca de la placa de chocolate semiamargo.
- 13- Decorar con la fruta como se muestra en la foto.



Gelatina de Yogurt Griego

Soluciones inteligentes, que tú haces deliciosas

Ingredientes

Gelatina de frutos rojos

Relleno de frambuesa	100 g
Relleno de fresa	100 g
Relleno de zarzamora	100 g
Jarabe <i>Tres Riches.</i>	500 ml
Agua	100 ml
Grenetina	25 g
Agua para grenetina	125 ml

Gelatina de yogurt griego

Jarabe <i>Tres Riches.</i>	650 ml
Yogurth Griego	350 g
Grenetina	25 g
Agua para grenetina	125 ml
Frutos del bosque para decoración	70 g

Procedimiento

Gelatina de yogurt griego:

- 1- Hidratar la grenetina hasta que esponje.
- 2- Calentar el jarabe *Tres Riches.* a punto de ebullición.
- 3- Fundir la grenetina, mezclarla con el jarabe *Tres Riches.*
- 4- Agregar el yogurt y mezclar completamente con la mezcla tres leches.
- 5- Depositar la mitad de gelatina de yogurt dentro del molde y refrigerar por 20 minutos y esperar a que gele.

Gelatina de frutos rojos:

- 6- Hidratar la grenetina hasta que esponje.
- 7- Calentar la cantidad de agua y el jarabe *Tres Riches.* establecida en la gelatina de zarzamora.
- 8- Fundir la grenetina, mezclarla con el agua caliente, el jarabe *Tres Riches.*
- 9- Agregar el relleno de zarzamora, frambuesa, fresa y licuar con la mezcla caliente.
- 10- Depositar la gelatina de frutos rojos dentro del molde y refrigerar por 20 minutos.
- 11- Gelar por 6 horas para madurar la gelatina.
- 12- Con agua caliente desmoldar la gelatina y decorar con relleno de zarzamora y fresas.

