

NUEVO

RICH'S  
Tres Riches

NO  
CONTIENE  
ALCOHOL

BAILEYS



**CULPABLES**  
**DE HACER TUS POSTRES**  
*¡deliciosos!*

\*LAS IMAGENES SON SUGERENCIA DE USO.

# Índice

¿Quién es Baileys™?	2
Consumidores	3
Nuestra Creación	4
Beneficios	5
Recetas Tres Riches™ Baileys™	6
Gelatina Baileys™	7
Cheesecake Baileys™	8
Tarta de Baileys™	9
Tiramisú Baileys™	10
Mousse Baileys™	11
Pastel Baileys™	12
Arroz con Leche Baileys™	13
Información del Producto	15



Del 1er LICOR hecho  
de crema irlandesa  
al licor #1 del mundo

Presencia en  
**160 PAÍSES**

Quinta MARCA  
**PODEROSA** de  
licores en México

Séptima bebida  
**MÁS CONSUMIDA**

**IDEAL COMO  
INGREDIENTE**  
de postres

Conspirador en la  
**BÚSQUEDA DE  
PLACER**



Consumidores  
**MILLENNIALS**  
24 a 35 años

**BUSCAN  
PRODUCTOS:**

- Modernos
- Indulgentes
- Imaginativos
- Creativos
- Impulsivos



**NUEVO**



# Nuestra Creación

- 1) Hecho con el sabor Original de **BAILEYS™**
- 2) Fórmula de alto rendimiento
- 3) Consistencia ideal para absorción y retención
- 4) Versatilidad de aplicaciones como: Pastel, gelatina, arroz con leche, mousse
- 5) No contiene alcohol



# Beneficios

Diferenciación y autenticidad. Genera experiencias únicas con uno de los sabores preferidos de licor.

Cuenta con el soporte de la marca **BAILEYS™** para tus creaciones.

Facilita la operación. Elimina el manejo de botellas, genera ahorros y estandariza producción.

Atrae nuevos consumidores. Renueva tu vitrina con postres.



**DESTACA-AHORRA-SIMPLIFICA-ESTANDARIZA**

# RECETAS



# GELATINA JARABE BAILEYS™



## Ingredientes:

### GELATINA JARABE BAILEYS™

· Jarabe Baileys™	0.500 kg
· Grenetina	0.015 kg
· Agua para Grenetina	0.075 kg

### GELATINA CAFÉ

· Jarabe Baileys™	0.200 kg
· Niagara Farms® Cremosa	0.100 kg
· Café soluble	0.008 kg
· Ron blanco	0.008 kg
· Grenetina	0.007 kg
· Agua para Grenetina	0.035 kg

### GELATINA DE CHOCOLATE LECHE

· Niagara Farms® Cremosa	0.300 kg
· Chocolate de leche	0.080 kg
· Grenetina	0.005 kg
· Agua para Grenetina	0.025 kg

## Método de elaboración:

1. Hidrata la grenetina con su respectiva cantidad de agua. Fundir y reservar.
2. Gelatina de jarabe: Calienta la mitad de jarabe baileys, agregar grenetina fundida, añadir la otra mitad de jarabe, mezclar y reservar.
3. Gelatina de café, calentar el jarabe baileys, agregar la grenetina fundida y mezclar.
4. Agregar la crema líquida Niagara Farms® Cremosa y el café previamente disuelto en el ron, mezclar y reservar.
5. Gelatina de Chocolate, calentar la mitad de la crema con el chocolate de leche.
6. Agrega la grenetina y la crema restante, incorporar todo y reservar.
7. En un molde para gelatinas agregar una capa de gelatina baileys, refrigerar hasta gelificar.
8. Agregar una capa de gelatina de café, refrigerar hasta que este firme, añadir la gelatina de chocolate. Enfriar.
9. Desmolda y disfruta.

# CHEESECAKE BAILEYS™



## *Ingredientes:*

### **CREMA DE BAILEYS™**

- Jarabe Baileys™ 0.100 kg
- Niagara Farms Cremosa 0.030 kg

- **BASE DE CHEESECAKE RICH'S** 1.000 pz

### **DECORACIÓN:**

- Bites de chocolate 0.010 kg
- Ralladura de chocolate 0.005 kg

## *Método de elaboración:*

1. Batir la crema niagara farms a un punto firme.
2. Agregar el jarabe Baileys™ y mover de forma envolvente.
3. Colocar la base de cheesecake y agregar la crema, extender por todo el disco de cheesecake.
4. Agregar el chocolate rallado.
5. Decorar con bites de chocolate.

# TARTA DE BAILEYS™



## Ingredientes:

### BASE DE TARTA SUCRÉÉ

· Mantequilla	0.170 g
· Azúcar glass	0.085 g
· Harina	0.250 g
· Huevo	0.050 g
· Escencia de vainilla	0.005 g
· Yema	0.030 g

### CREMA PASTELERA BAILEYS™

· Jarabe Baileys™	0.300 ml
· Agua	0.045 ml
· Maicena	0.035 g

### GANACHE DE CHOCOLATE

· Crema Niagara Farms®	
· Cremosa	0.100 g
· Chocolate semi amargo	0.100 g

### DECORACIÓN:

· Chocolate bites oscuro	0.005 g
· Hoja de Oro comestible	0.001 g

## Método de elaboración:

1. Pasta sucréé: Acremar mantequilla a temperatura ambiente con azúcar glass., Agregar harina tamizada y por último el huevo.
2. Terminar de hacer una pasta homogénea, cortar por molde y hornear a 175 °C.
3. Crema pastelera, en una olla calentar el jarabe baileys, mezclar la fécula con agua y agregar al jarabe.
4. Dar cocción hasta espesar y obtener la textura deseada.
5. Pasar a un recipiente, tapas y dejarla en refrigeración hasta que tome consistencia.
6. Ganache de chocolate amargo:
7. Calentar la crema líquida y después agregar el chocolate picado, dejar reposar y mezclar hasta disolver el chocolate. Enfriar.

### ARMADO:

- En la base de galleta agregar una porción de chocolate ganache, con ayuda de una duya risada (Rosetones) poner la crema pastelera.
- Decorar con hoja de oro comestible y bites de chocolate.

# TIRAMISÚ BAILEYS™



## Ingredientes:

### GELATINA JARABE BAILEYS™

- Pan esponja vainilla 0.090 3 pzs
- Jarabe Baileys™ 0.030 ml

### CREMA DE QUESO

- Queso crema 0.050 g
- Niagara Farms® Cremosa 0.050 g

### DECORACIÓN:

- Cocoa 0.001 g
- Flor comestible 1.000 Pz
- Hojas de oro comestible C/S C/S

## Método de elaboración:

1. Cortar el pan de acuerdo al recipiente en donde se va a montar el Tiramisú.
2. Poner la primera capa de pan y humectar con jarabe Baileys.™
3. Agregar crema de queso.
4. Continuar con la segunda capa de pan y humectar de jarabe Baileys.™
5. Repetir el proceso hasta obtener 3 capas.
6. Decorar con cocoa espolvoreada, hojas de oro comestible y una flor.

# MOUSSE BAILEYS™



## Ingredientes:

### MOUSSE DE BAILEYS™

· Jarabe Baileys™	0.100 kg
· Niagara Farms Cremosa	0.100 kg
· Grenetina	0.005 kg
· Agua para grenetina	0.025 kg
· Brownie	0.050 kg

### DECORACIÓN

· Niagara Farms® Cremosa	0.025 kg
· Cereza fresca	0.005 kg
· Cocoa	0.002 kg
· Chispas de chocolate	0.002 kg

## Método de elaboración:

1. Hidratar la grenetina con el agua, batir la crema niagara farms a un punto semi batido.
2. Calentar la mitad del jarabe e incorporar la grenetina derretida. Después agregar a la crema batida.
3. Mover de forma envolvente.
4. Cortar el brownie con un aro de 4 pulgadas verter la preparación.
5. Reposar en refrigeración hasta que gelifique, desmoldar.
6. Decorar con besos de crema niagara farms y cocoa.
7. Agregar las chispas de chocolate y la cereza.
8. Disfrutar.

# PASTEL BAILEYS™



## Ingredientes:

### PASTEL BAILEYS™

- Jarabe Baileys™ 0.800 kg
- Pan Esponja vainilla 8" 1.000 pz

### COBERTURA:

- Jarabe Baileys™ 0.300 kg
- Niagara Farms® Cremosa 0.500 kg
- Café soluble 0.005 kg
- Ron blanco 0.005 kg

### CONCENTRADO DE CAFÉ.

- Licor 0.005 kg
- Café soluble 0.005 kg

## Método de elaboración:

1. Cortar la parte superior del pan esponja.
2. Colocar en un molde del mismo tamaño para mojar con el jarabe baileys, dejar reposar por 2 hrs.
3. Batir crema Niagara Farms® Cremosa.
4. Agregar a la crema niagara farms cremosa en punto firme jarabe 3 leches baileys y mezclar hasta obtener una crema suave.
5. Cubrir el pastel con la espátula dando un acabado tradicional.
6. Hacer concentrado de licor agregando el café soluble y disolver bien.
7. Con ayuda de una espátula agregar el concentrado de café al gusto.
8. Servir una rebanada y disfrutar.

# ARROZ CON LECHE BAILEYS™



## Ingredientes:

· Agua	0.500 kg	· 3 leches Baileys™	0.200 kg
· Canela en rama	1.000 pz	· Crema batida Niagara Farms®	0.020 kg
· Arroz grano grande.	0.250 kg	· Canela molida	0.002 kg
· Azúcar.	0.080 kg	· Arándanos	0.050 kg

## Método de elaboración:

1. En un recipiente agregar el arroz, la rama de canela, azúcar y agua.
2. Poner a calentar hasta que rompa en hervor bajar la flama y cocer a fuego lento.
3. Cuando el arroz esté cocido y se este evaporando el agua agregar los arándanos.
4. Añadir el Jarabe Baileys™ dejar que se incorpore y rompa hervor.
5. Dejar enfriar, servir en una copa.
6. Batir crema y decorar, espolvorear canela.
7. Espolvorear canela.

Se recomiendan porciones individuales de 110 gr por persona.

**RICH'S**  
**Tres Riches**

*Jarabe tres riches*



**EL SABOR  
BAILEYS™**

*Ahora en todos  
tus postres!*



**NO  
CONTIENE  
ALCOHOL**



\*JARABE SABOR BAILEYS™ CREMA IRLANDESA ORIGINAL Y TRES LECHE PASTEURIZADO PARA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.  
LA PALABRA BAILEYS Y EL LOGO BB SON MARCAS REGISTRADAS POR R&A BAILEY & CO USADAS BAJO LICENCIA.  
COME BIEN.

\*LAS IMAGENES SON SUGERENCIA DE USO.



# Tres Riches™



## CARACTERÍSTICAS



Versatilidad de usos  
y aplicaciones



**¡AHORRA!**

Ahorro de dinero,  
tiempo y esfuerzo



No contiene alcohol

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO



Vida en congelación  
Hasta 365 días  
Vida en Refrigeración  
Hasta 14 días (sin abrir)



Para descongelar  
mantenga el producto en  
refrigeración (0°C a 7°C),  
hasta que el producto  
este libre de cristales de hielo.



**Agite** muy bien el  
envase de **Tres Riches**  
**BAILEYS™**  
durante 30 seg. para  
que se mezclen  
todos sus ingredientes.



La mezcla **Tres Riches**  
**BAILEYS™**  
está lista para usarse  
directamente  
en us receta favorita.

## DATOS DEL PRODUCTO

Código	Material	Unidades por caja	Gramajes
20245	Jarabe Tres Riches™ BAILEYS™	4 piezas	4 L

**INFINITAS POSIBILIDADES, UNA FAMILIA.**

# CULPABLES DE HACER TUS POSTRES

*¡deliciosos!*

**RICH'S**

**Tres  
Riches**

*Tarabe tres riches*

**BAILEYS**



**NUEVO**

**NO  
CONTIENE  
ALCOHOL**



Síguenos: | richs.com.mx

Productos Rich S.A. de C.V.

No.5640, Lomas de Memetla, Cuajimalpa de Morelos, Ciudad de México, C.P.05330, México.

\*JARABE SABOR BAILEYS™ CREMA IRLANDESA ORIGINAL Y TRES LECHE PASTEURIZADO PARA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

LA PALABRA BAILEYS Y EL LOGO BB SON MARCAS REGISTRADAS POR R&A BAILEY & CO USADAS BAJO LICENCIA  
COME BIEN.



ATENCIÓN A CLIENTES

**RICH-TEL**

01 800 800 RICH (7424)