



INFINITAS POSIBILIDADES.
UNA FAMILIA.



Dulces y frescas
CREACIONES CON RICH'S

RECETARIO DE VERANO

Recetas Clásicas

CREMA DE PISTACHO + HIGO

EN MASA SUCREÉ



CREMA DE PISTACHO + HIGO

EN MASA SUCRÉE



Disfrutamos de la fruta de temporada con esta maravillosa tarta.

INGREDIENTES

Masa sucrée

Manteca	120 g.
Azúcar	155 g.
Vainilla al gusto	
1 huevo	50 g.
Harina	265 g.
Sal	2 g.

Crema de pistacho

Tres Riches Receta®	100 g.
Pasta de pistacho	40 g.
Chocolate blanco	180 g.
Europa Topping®	220 g.
Gelatina sin sabor	5,5 g.
Agua fría	40 ml.

PREPARACIÓN

Masa sucrée

1. Cremar en batidora la manteca temperatura ambiente y el azúcar.
2. Añadir las yemas y batir enérgicamente entre cada incorporación. Perfumar con vainilla a gusto.
3. Incorporar los secos previamente tamizados hasta formar la masa. Evitar el amasado.
4. Envolver en film y refrigerar hasta endurecer.
5. Al momento de estirar, retirar del frío. Romper en trozos sobre la mesada a fin de homogeneizar su textura y temperatura.
6. Estirar de 3 mm de espesor.
7. Fonzar el molde elegido. Congelar.
8. Si se utiliza un molde tradicional, será necesario colocar un elemento de carga, a fin de evitar que la masa se deforme durante su cocción. Por el contrario, si se utiliza una cintura microperforada, no es necesario el elemento de carga.
9. Hornear a 170°C durante los primeros 20 minutos. Retirar el elemento de carga y continuar la cocción hasta dorar ligeramente la superficie.
10. Retirar, enfriar y reservar.



CREMA DE PISTACHO + HIGO

EN MASA SUCRÉE



Disfrutamos de la fruta de temporada con esta maravillosa tarta.

Crema de pistacho

1. Hidratar la gelatina en el agua. Reservar.
2. Llevar a punto de ebullición **Tres Riches Receta@**. Retirar del fuego y añadir la gelatina.
3. Volcar sobre el chocolate blanco previamente fundido.
4. Enfriar hasta los 28°C e incorporar **Europa Topping@** batida a 3/4 punto.
5. Colocar en manga con boquilla lisa.

PRESENTACIÓN

1. Rellenar la tarta con la crema de pistacho.
2. Refrigerar hasta tomar consistencia.
3. Colocar en la superficie los higos frescos y los pistachos.
4. Añadir a gusto jalea de brillo en frío para otorgar mayor vida útil a la fruta.

¿Sabés qué...?

Se denomina masas quebradas a las masas que poseen una textura quebradiza, friable, crujiente y arenosa.

Se emplean comúnmente para elaborar tartas, quiches y galletas.

Dentro de las masas quebradas más utilizadas encontramos la masa sablée y la sucrée.

* Masa sablée

Se traduce como masa "arenosa"; es la masa más delicada de todas, gracias a su alto contenido de materia grasa. Suele ser un poco difícil de manipular, por lo cual es clave el manejo de los descansos en frío.

Resulta excelente para las tartas dulces de rellenos poco húmedos, ya que se humedece fácilmente. Se recomienda consumirla en el día.

* Masa sucrée

Sucrée significa "azucarada"; es la masa más dulce de todas las masas quebradas y posee menor cantidad de materia grasa que la masa sablée pero más cantidad de azúcar.

Gracias a su mayor estructura, es ideal para rellenar con cremas húmedas.

Recetas Clásicas

CREMOSO

FRUTOS DEL BOSQUE



CREMOSO

FRUTOS DEL BOSQUE



Un clásico de la pastelería para disfrutar y compartir todo el año.

INGREDIENTES

Biscuit Limón

Azúcar	100 g.
Aceite	90 ml.
Jugo de limón	150 ml.
Huevos	75 g.
Harina	210 g.
Polvo de hornear	3 g.

Cre moso Frutos del bosque

Europa Topping®	200 g.
Yogur bebible frutilla	100 g.
Preparado a base de pulpa de Frutos	
Rojos Rich's®	120 g.
Ralladura de naranja	c/n
Gelatina sin sabor	3,5 g.
Jugo de naranja o agua potable	25 ml.

Gelificado Frutos del bosque

Preparado a base de pulpa de Frutos	
Rojos Rich's®	250 g.
Gelatina sin sabor	2,5 g.
Jugo de naranja o agua potable	15 ml.

PREPARACIÓN

Biscuit Limón

1. Precalentar el horno a 170°C.
2. Preparar una cintura de 22 cm de diámetro, enmantecada y enharinada o con desmoldante.
3. Batir los huevos y el azúcar a punto letra.
4. Añadir el aceite en forma de hilo.
5. Alternar los secos tamizados y el jugo de limón.
6. Colocar en el molde y hornear por un espacio de 25 minutos aproximadamente o hasta que la superficie esté dorada en forma pareja.
7. Enfriar, desmoldar y reservar.

Cre moso Frutos del bosque

1. Preparar una cintura de 22 cm de diámetro, colocar acetato en los bordes y el biscuit de limón de base.
2. Humedecer con **Tres Riches Receta®**. Reservar.
3. Disolver la gelatina en el líquido frío. Reservar.
4. Batir **Europa Topping®** junto con el yogur a velocidad media hasta alcanzar el medio punto.



CREMOSO

FRUTOS DEL BOSQUE



Un clásico de la pastelería para disfrutar y compartir todo el año.

5. Añadir el **Preparado a base de pulpa de Frutos Rojos Rich's®**.
6. Disolver la gelatina a Baño María o microondas. Tomar una parte de la crema y disolver en la gelatina activada, luego mezclar ambas preparaciones a fin de distribuir la gelatina en toda la superficie.
7. Volcar sobre el molde. Nivelar con espátula. Refrigerar hasta tomar consistencia.

Gelificado Frutos del bosque

1. Hidratar la gelatina en el líquido frío.
2. Disolver a Baño María o microondas.
3. Mezclar con el **Preparado a base de pulpa de Frutos Rojos Rich's®**.
4. Volcar sobre la superficie del cremoso frío y firme.
5. Refrigerar hasta tomar consistencia.

PRESENTACIÓN

Desmoldar y decorar con fruta fresca a gusto.

¿Sabés qué...?

Podés utilizar esta receta como base, variando el sabor de nuestros preparados a base de pulpa de fruta para ampliar tu oferta de semifríos.

Nuestros preparados a base de pulpa de fruta no solo ayudan a agilizar tu producción sino que te ofrecen 5 deliciosos sabores de frutas que puedes ofrecer todo el año, sin depender de la estacionalidad de la fruta.

Recetas Clásicas

FRESCURA TRES LECHES

EN MASA DE HOJALDRE



FRESCURA TRES LECHES

EN MASA DE HOJALDRE



Una deliciosa crema Tres Leches en masa de hojaldre y frutos rojos.

INGREDIENTES

Masa de Hojaldre rápido

Harina 0000	500 g.
Sal	10 g.
Manteca o margarina	300 g.
Agua fría	200 a 250 ml.

Crema Tres Leches

Tres Riches Receta®	300 g.
Yemas	2
Almidón de maíz	20 g.
Vainilla a gusto	

Adicional

Whip Topping Base®	125 g.
Tres Riches Receta®	60 g.

PREPARACIÓN

Hojaldre rápido

1. Trabajar en batidora o sobre la mesada la harina, sal, manteca fría en trozos y agua hasta formar una masa. Es necesario trabajar con trozos grandes de manteca, para que estos no se fundan evitando así que se forme una masa quebrada.
2. Dar una vuelta simple. Descansar en la heladera tapada por 20 minutos y repetir el procedimiento 4 veces.
3. Dejar descansar 2 horas en la heladera tapada antes de estirar.
4. Al momento de estirar, retirar del frío. Atemperar sobre la mesada y estirar de 4 mm de espesor.
5. Cortar rectángulos de la medida elegida.
6. Colocar en placa limpia. Pinchar y dejar descansar en ambiente 20 minutos antes de hornear.
7. Espolvorear la superficie con azúcar común, hornear a 210°C los primeros 20 minutos hasta que la masa se desarrolle. Finalizar la cocción a 180°C hasta dorar por completo.
8. Retirar, enfriar sobre una rejilla y reservar.



FRESCURA TRES LECHES EN MASA DE HOJALDRE



Una deliciosa crema Tres Leches en masa de hojaldre y frutos rojos.

Crema Tres Leches

1. Disolver el almidón en **Tres Riches Receta®**, añadir las yemas.
2. Cocinar a punto de ebullición a fuego medio, revolviendo enérgicamente. Bajar el fuego al mínimo y cocinar por 1 minuto más.
3. Retirar del fuego, perfumar con vainilla. Pasar a un recipiente limpio y seco. Tapar con film en contacto a fin de evitar formar una capa en la superficie.
4. Almacenar en refrigeración hasta por 5 días.
5. Al momento de utilizar, retirar del frío y batir enérgicamente a fin de homogeneizar su textura.
6. Batir a velocidad media **Whip Topping Base®** y **Tres Riches Receta®** hasta alcanzar un punto firme.
7. Añadir a la crema cocida con movimientos envolventes.
8. Colocar en manga con boquilla saint honoré.

PRESENTACIÓN

1. Colocar las placas de hojaldre sobre la bandeja de presentación.
2. Escudillar la crema Tres Leches en la superficie sin llegar a los extremos.
3. Decorar los extremos con las frambuesas frescas o las frutas de estación elegidas.

¿Sabés qué...?

El hojaldre rápido se diferencia del hojaldre francés y del invertido en su método de elaboración. A diferencia del resto de los hojaldres, esta masa rápida no posee empaste y amasijo. Se elabora mezclando todos los ingredientes desde el comienzo.

Es importante que los trozos de la manteca sean grandes y estén bien fríos, para evitar que se ablanden.

También es importante que el agua que se emplee esté fría y casi helada, para el mismo fin.

Si bien esta técnica de elaboración posee la ventaja de ser considerablemente más rápida, el desarrollo del laminado es inferior al hojaldre francés o al invertido ideal para este tipo de tartas.

Recetas Innovadoras

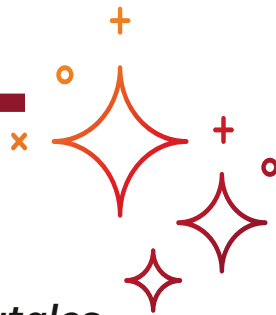
DUO FRUTAL

EN ANGEL CAKE



DUO FRUTAL

EN ANGEL CAKE



Un suave bizcocho a base de claras acompañado por deliciosas cremas frutales.

INGREDIENTES

Biscuit Angel Cake

Claros de huevo	120 g.
Cremor tártaro o jugo de limón	1,5 g.
Esencia de vainilla a gusto	
Harina 0000	70 g.
Azúcar común	100 g.
Azúcar impalpable	45 g.

Gelificado de Frutilla

Preparado a base de pulpa de Frutilla

Rich's®	200 g.
Gelatina sin sabor	2 g.
Agua potable	15 ml.

Crema Durazno

Europa Topping®	150 g.
-----------------------	--------

Preparado a base de pulpa de

Durazno Rich's®	100 g.
Gelatina sin sabor	2,5 g.
Jugo de naranja	18 ml.

Adicional

Preparado a base de pulpa de

Durazno Rich's®	c/n
Fruta fresca de estación	c/n
Azúcar impalpable	c/n

PREPARACIÓN

Biscuit Angel Cake

1. Precalentar el horno a 170°C.
2. Preparar 2 moldes de 20 cm con desmoldante o con aceite y harina. Reservar.
3. Espumar las claras y el cremor tártaro batiendo a velocidad media, añadir el azúcar impalpable en forma de lluvia y la vainilla. Continuar batiendo hasta alcanzar un punto firme.
4. Añadir en 2 tandas la harina y el azúcar común con movimientos envolventes.
5. Colocar dentro de los moldes y hornear por 25 minutos aproximadamente o hasta que la masa desarrolle estructura y tome un dorado parejo en la superficie.
6. Enfriar, desmoldar y reservar.

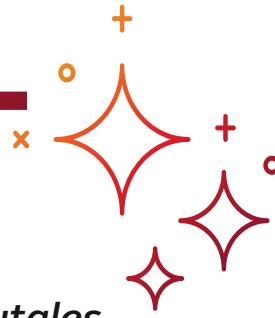
Gelificado de Frutilla

1. Preparar una cintura de 16 cm de diámetro con acetato en los bordes. Reservar.
2. Hidratar y disolver la gelatina en el jugo. Reservar.
3. Procesar o licuar el **Preparado a base de pulpa de Frutilla Rich's®** a fin de romper la estructura de la fruta.
4. Añadir la gelatina disuelta a Baño María o microondas.
5. Volcar sobre el molde y congelar.



DUO FRUTAL

EN ANGEL CAKE



Un suave bizcocho a base de claras acompañado por deliciosas cremas frutales.

Crema de Durazno

1. Preparar una cintura de 20 cm de diámetro con acetato en los bordes. Reservar.
2. Hidratar y disolver la gelatina en el jugo. Reservar.
3. Procesar o licuar el **Preparado a base de pulpa de Durazno Rich's®** a fin de romper la estructura de la fruta. Reservar.
4. Batir a velocidad media **Europa Topping®** hasta alcanzar el medio punto.
5. Mezclar el **Preparado a base de pulpa de Durazno Rich's®** junto con la gelatina.
6. Añadir la crema semimontada con movimientos envolventes.
7. Volcar sobre el molde elegido y colocar el gelificado de frutilla en la superficie. Congelar hasta endurecer.

PRESENTACIÓN

1. Sobre una base de biscuit, esparcir una fina capa de **Preparado a base de pulpa de Durazno Rich's®**.
2. Montar la crema de durazno y el gelificado de frutilla.
3. Volver a esparcir una fina capa de **Preparado a base de pulpa de Durazno Rich's®**.
4. Colocar la siguiente capa de biscuit.
5. Espolvorear la superficie con azúcar impalpable y acompañar con fruta fresca de estación.

¿Sabés qué...?

* Angel Cake

Es un bizcocho que se originó en Norte América y se popularizó durante el siglo 19.

Resulta un bizcocho súper aireado, liviano y levemente dulce, gracias a su alto contenido de claras de huevo batidas, por este motivo se lo considera una "comida de ángeles".

Este bizcocho es ligeramente sencillo de preparar y debe su volumen aireado y fina textura, por la forma de montar las claras de huevo. Cuando este pastel está en el horno, parte del volumen se logra por el aire que ha integrado en las claras de huevo, pero crece principalmente por el vapor que sale del líquido de las claras de huevo, logrando expandir la miga.

Se lo puede elaborar en planchas en placas o en forma de budín o torta, en este caso se sugiere utilizar molde savarín con tuvo central para asegurar una cocción pareja.

Este bizcocho resulta una excelente opción también para aprovechar las claras que nos suelen sobrar en las recetas.

Recetas Innovadoras

PANACOTTA DUO

MARACUYÁ DURAZNO



PANACOTTA DUO

MARACUYÁ DURAZNO



Delicada y fresca combinación para disfrutar este verano.

INGREDIENTES

Crema de Durazno

Europa Topping®	160 g.
Queso crema	100 g.
Preparado a base de pulpa de Durazno Rich's®	100 g.
Gelatina sin sabor	4 g.
Jugo de naranja	25 ml.
Ralladura de 1 naranja	

Crema de Maracuyá

Europa Topping®	160 g.
Queso crema	100 g.
Preparado a base de pulpa de Maracuyá Rich's®	100 g.
Gelatina sin sabor	4 g.
Jugo de limón	25 ml.
Ralladura de 1 limón	

PREPARACIÓN

Crema de Durazno

1. Hidratar y disolver la gelatina en el jugo. Reservar.
2. Llevar a punto de ebullición el queso crema junto con **Europa Topping®**, el **Preparado a base de pulpa de Durazno Rich's®** y la ralladura a fuego medio.
3. Añadir la gelatina y revolver hasta disolver e incorporar. Retirar del fuego.
4. Entibiar y llenar a la mitad el vaso o molde elegido.
5. Refrigerar hasta tomar consistencia.



PANACOTTA DUO

MARACUYÁ DURAZNO



Delicada y fresca combinación para disfrutar este verano.

Crema de Maracuyá

1. Hidratar y disolver la gelatina en el jugo. Reservar.
2. Llevar a punto de ebullición el queso crema junto con **Europa Topping®**, el **Preparado a base de pulpa de Maracuyá Rich's®** y la ralladura a fuego medio.
3. Añadir la gelatina y revolver hasta disolver e incorporar. Retirar del fuego.
4. Entibiar y completar el resto del vaso o molde elegido.
5. Refrigerar hasta tomar consistencia.

¿Sabés qué...?

* Panna cotta

Significa literalmente "crema cocida" es un postre típico de la región italiana del Piamonte y se elabora a base de crema azucarada, sabores y gelificantes.

Gracias a su consistencia líquida, se adapta a cualquier molde, vaso o copa de presentación. Posee una textura similar a un flan, pero mucho más cremoso y con mayor consistencia.

PRESENTACIÓN

Decorar la superficie con frutillas frescas o frutos rojos congelados. Adicional podemos realizar una ligera capa de nuestro **Preparado a base de pulpa de Frutilla®** en la superficie para añadir mayor textura y sabor a nuestro postre.

Recetas Innovadoras

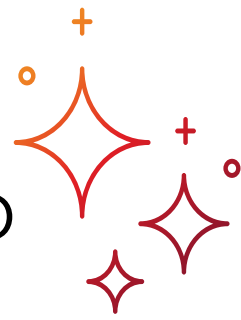
TORTA HELADA

LIMA Y CHOCOLATE BLANCO



TORTA HELADA

LIMA Y CHOCOLATE BLANCO



¡Una excelente opción para disfrutar en los días más cálidos!

INGREDIENTES

Base

Galletas vainilla 350 g.
Manteca fundida 125 g.

Crema Lima y Chocolate blanco

Europa Topping® 380 g.
Leche condensada 350 g.
Jugo de lima 110 ml.
Chocolate blanco 120 g.

Ganache de Lima

Europa Topping® 100 g.
Chocolate blanco 80 g.
Ralladura de 1 lima
Manteca pomada 25 g.

PREPARACIÓN

Base

1. Mezclar ambos ingredientes hasta lograr un arenado húmedo.
2. Fonzar el interior de un molde de 20 cm, incluyendo las paredes.
3. Hornear a 170°C por 10 minutos.
4. Enfriar y reservar.

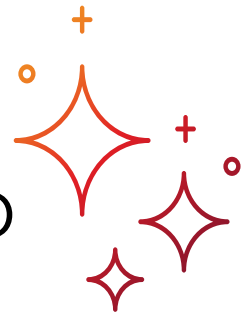
Crema Lima y Chocolate blanco

1. Fundir el chocolate blanco. Reservar.
2. Batir a medio punto **Europa Topping®**, sumar la leche condensada.
3. Añadir el jugo de lima.
4. Incorporar el chocolate blanco fundido con movimientos envolventes.
5. Volcar sobre la base de galletas y congelar hasta endurecer.



TORTA HELADA

LIMA Y CHOCOLATE BLANCO



¡Una excelente opción para disfrutar en los días más cálidos!

Ganache de Lima

1. Llevar a punto de ebullición **Europa Topping®** junto con la ralladura de lima.
2. Volcar sobre el chocolate. Mezclar hasta homogeneizar.
3. Añadir la manteca. Reservar.

PRESENTACIÓN

1. Desmoldar la torta.
2. Colocar en la superficie la ganache de chocolate tibia.
3. Decorar con copos de **Europa Topping®** batida y rodajas de lima fresca.

¿Sabés qué...?

* Key lime pie o tarta de lima

Es una tarta dulce muy fresca de origen estadounidense, ideal para consumir en verano.

Se puede preparar con una base de galletitas y manteca o con masa sableé de vainilla o chocolate. La receta tradicional contiene yemas y se hornea, logrando una preparación muy cremosa. Para decorar se suele utilizar crema batida o merengue.

En este caso simplificamos el proceso de elaboración aprovechando el rendimiento de **Europa Topping®** combinándola con la leche condensada. Logrando así una preparación similar a una crema helada en simples pasos.



PARA MÁS INSPIRACIÓN E INFORMACIÓN SOBRE NUESTROS PRODUCTOS
VISITANOS EN **WWW.RICHSARGENTINA.COM.AR**

Seguinos en nuestras redes sociales

