RICH'S



Amour d'Almond Cream Cake



Bahan-bahan

Filling

250gr	Telur
150gr	Gula
120gr	Tepung protein sedang
30gr	Almond bubuk
30gr	Butter
20gr	Susu cair
8gr	Vanilla ekstrak

Cheese Frosting

300gr	Cream cheese
80gr	Gula halus
80gr	**Rich's Double Cream**
4gr	Vanilla

Cover Cake

500gr	**Rich's Gold Label**
500gr	**Rich's Niagara Farms Topping with Milk**

Total Sajian: 1 cake

Cara membuat

Sponge cake

- Kocok telur dan gula pasir hingga mengembang dan putih pucat.
- Tambahkan vanilla, aduk rata.
- Ayak tepung dan almond bubuk, masukkan bertahap sambil diaduk perlahan dengan spatula.
- Campurkan sedikit adonan ke dalam butter dan susu, aduk rata, lalu tuang balik ke adonan utama.
- Panggang di suhu 170°C selama 25-30 menit. Dinginkan, lalu potong jadi 3 lapisan.

Cheese Frosting

Campurkan semua bahan, aduk hingga merata.

Penyelesaian

- Bagi cake menjadi dua bagian, tiap lapisan diberi Cheese Frosting.
- Lakukan hal yang sama pada tiap lapisan.
- Kemudian cover cake secara merata menggunakan krim yang sudah dikocok.

KREASIKAN DUNIA CIPTAAN ANDA

Rich Products Indonesia

www.richs.co.id



Beef Bakso Egg Tart

Bahan-bahan

Filling

50gr	Minyak goreng
150gr	Bawang bombai
130gr	Wortel
50gr	Jamur kancing
60gr	Cabai merah besar
100gr	Tomat
15gr	Bawang putih
35gr	Mentega
300gr	Daging giling
160gr	Kaldu sapi
25gr	Tepung terigu
15gr	Kecap Inggris
5gr	Garam
1gr	Lada hitam bubuk
2gr	Oregano
50gr	**Rich's Double Cream**

Tart

20pcs	**Original Frozen Tart Pastry**

Mashed Potato

200gr	Kentang
100gr	**Rich's Double Cream**
1gr	Lada Bubuk
3gr	Garam
50gr	Mentega

Cara membuat

- Tumis bawang bombai, bawang putih, wortel, jamur kancing, daging giling, dan cabai merah besar hingga harum. Tambahkan kaldu sapi dan tepung terigu, lalu aduk hingga rata.
- Tambahkan tomat, mentega, kecap Inggris, garam, lada hitam bubuk, oregano dan **Rich's Double Cream**, kemudian masak hingga adonan mengental dan bumbu meresap sempurna. Sisihkan.
- Rebus kentang hingga lunak, lalu haluskan. Tambahkan lada bubuk, garam, mentega, dan **Rich's Double Cream**, kemudian aduk hingga rata. Masukkan kentang tumbuk ke dalam kantong semprot (piping bag).
- Siapkan **Original Frozen Tart Pastry**, lalu isi dengan adonan filling. Beri mashed potato di atasnya hingga menutupi permukaan isian.
- Panaskan oven pada suhu 200°C dengan pemanas atas dan bawah.
- Panggang selama 25-30 menit hingga matang sempurna dan berwarna kecokelatan.
- Angkat dan sajikan.

Total Sajian: 20 pcs

KREASIKAN DUNIA
CIPTAAN ANDA

Rich Products Indonesia
www.richs.co.id



Matcha Strawberry Short Cake

Bahan-bahan

Matcha Sponge Cake

220gr	Tepung protein sedang
190gr	Gula pasir
300gr	Telur utuh
25gr	Tepung maizena
5gr	Matcha bubuk
25gr	Emulsifier
50gr	**Rich's Gold Label**
1gr	Garam
50gr	Minyak sayur

Cheese Cream

250gr	**Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese Flavor**
50gr	Gula halus
500gr	**Rich's Niagara Farms Topping with Milk**

Strawberry Cream

300gr	Strawberry
100gr	Gula pasir
50gr	**Rich's Double Cream**

Total Sajian: 2 cake

Cara membuat

Matcha Sponge Cake

- Campurkan telur utuh, gula, dan emulsifier, lalu kocok selama 2 menit.
- Campurkan tepung, maizena, matcha bubuk, dan garam, lalu kocok selama 7 menit.
- Campurkan **Rich's Gold Label** dan minyak goreng yang telah dihangatkan, kocok dengan kecepatan rendah.
- Bagi adonan dalam loyang ukuran 18 cm tanpa oles dan diberi kertas pada loyangnya.
- Bakar dengan suhu atas 175°C dan suhu bawah 175°C.

Cheese Cream

- Kocok **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese Flavor**, gula halus, dan **Rich's Niagara Farms Topping with Milk** sampai mengembang.
- Masukan ke dalam chiller agar mudah untuk filling dan cover di cake.

Stawberry Cream

- Masak strawberry yang sudah dipotong dengan gula pasir sampai mengental.
- Kemudian masukan **Rich's Double Cream**, masak sampai mengental. Dinginkan.

Penyelesaian

- Potong Matcha Cake menjadi 3 layer.
- Layer pertama isi Cheese Cream di dalamnya, tutup kembali dengan Matcha Cake.
- Layer kedua beri Cheese Cream & Stawberry Cream di dalamnya, tutup kembali dengan Matcha Cake.
- Cover cake dengan Cheese Cream.
- Garnish cake sesuai selera.

RICH'S®



Red Bean Egg Tart

Bahan-bahan

1000gr **Rich's Portuguese Egg Tart Topping**
30pcs **Original Frozen Tart Pastry**
300gr Pasta kacang merah

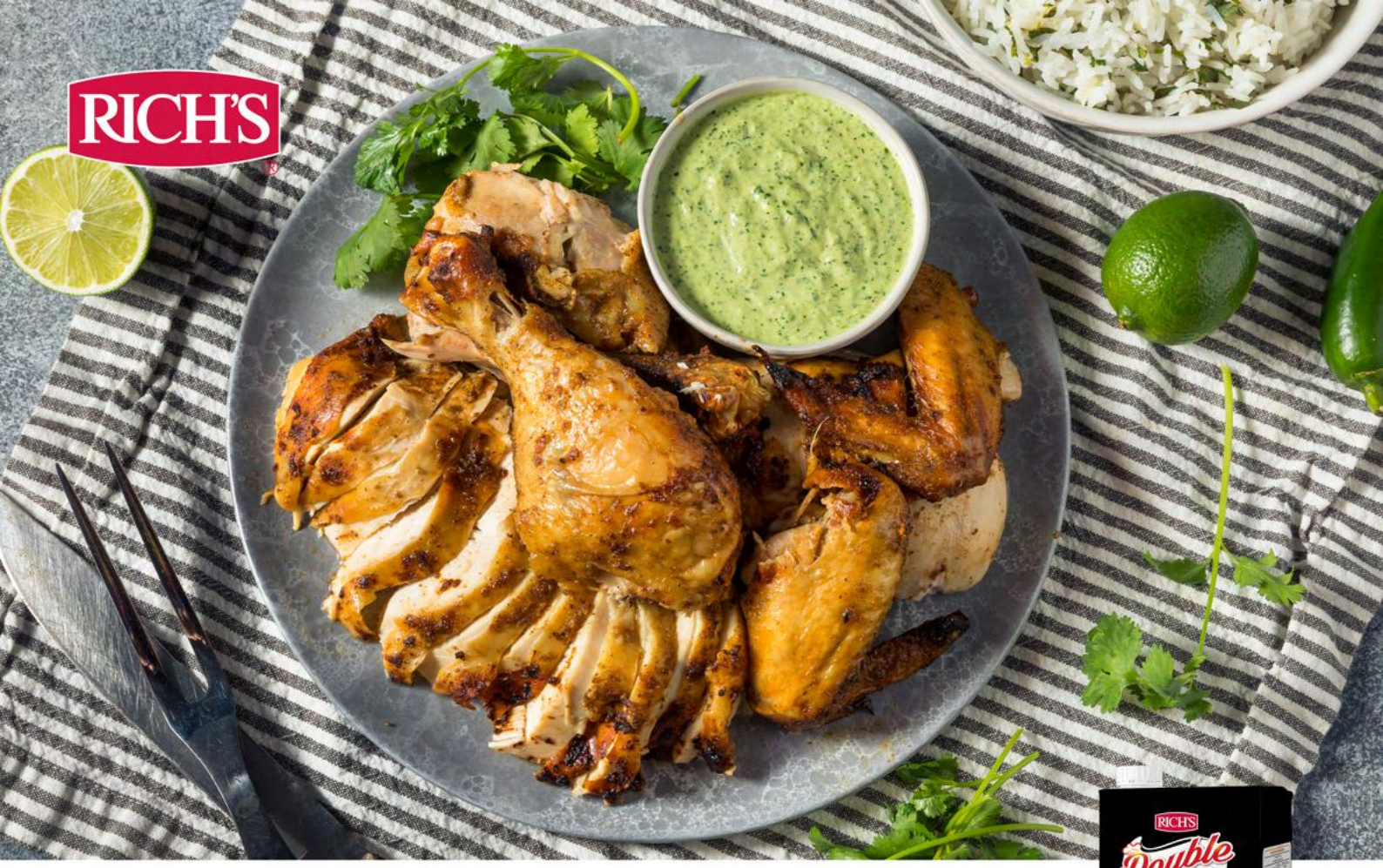
Total Sajian: 30 pcs

Cara membuat

- Panaskan oven pada suhu 200°C dengan pemanas atas dan bawah.
- Tuangkan 30 g **Rich's Portuguese Egg Tart Topping** ke dalam **Original Frozen Tart Pastry** (tart shell).
- Tambahkan pasta kacang merah secukupnya.
- Panggang dalam oven selama 25-30 menit hingga matang sempurna dan berwarna kecokelatan.
- Angkat dan sajikan.

KREASIKAN DUNIA CIPTAAN ANDA

Rich Products Indonesia
www.richs.co.id





Roasted Peruvian Chicken with Aji Verde Sauce

Bahan-bahan

Roasted Peruvian Chicken

500gr	Paha ayam tanpa tulang
15gr	Bawang putih, cincang
50gr	Kecap asin
40gr	Air jeruk nipis
12gr	Bubuk jintan
3gr	Oregano kering
7gr	Bubuk paprika
3gr	Lada hitam

Aji Verde Sauce

45gr	Cabai jalapeño
20gr	Daun ketumbar
15gr	Daun bawang (bagian hijau saja)
10gr	Bawang putih, cincang
75gr	**Rich's Double Cream**
120gr	Mayones
40gr	Air jeruk nipis
3gr	Garam
2gr	Lada hitam
30gr	Minyak zaitun

Cara membuat

Roasted Peruvian Chicken

- Blender bawang putih, kecap asin, air jeruk nipis, bubuk jintan, oregano kering, bubuk paprika, dan lada hitam hingga halus.
- Lumuri paha ayam dengan bumbu marinasi, lalu marinasi selama 24 jam di dalam lemari pendingin.
- Panaskan oven hingga suhu 260°C. Letakkan ayam di atas roasting pan, tambahkan sedikit air ke dalam pan, lalu panggang selama 30 menit tanpa ditutup.
- Setelah itu, lanjutkan memanggang selama 15 menit dalam keadaan tertutup hingga ayam matang sempurna. Sisihkan.

Aji Verde Sauce

- Masukkan cabai jalapeño, daun ketumbar, daun bawang, bawang putih, **Rich's Double Cream**, mayones, air jeruk nipis, garam, dan lada hitam ke dalam blender. Blender hingga halus.
- Setelah campuran halus, kecilkan kecepatan blender, lalu tuangkan minyak zaitun sedikit demi sedikit sambil terus diblender hingga saus mengental dan tercampur rata.

Penyajian

- Potong ayam sesuai kebutuhan, lalu tata di atas piring saji.
- Sajikan bersama aji verde sauce selagi hangat.

Total Sajian: 5 porsi

ICEHOT
BEVERAGES
BY RICH'S





Tiramisu Noel Frappe

Bahan-bahan

Base Minuman

45gr	Espresso
80gr	**ICEHOT All-Purpose Creamer Concentrate**
40gr	Air
40gr	**Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese**
15gr	Saus cokelat putih
15gr	Sirup vanila
1gr	Garam laut (sea salt)
150gr	Es batu

Topping

40gr	**ICEHOT Whipped Topping**
15gr	**Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese**
5gr	Cokelat putih compound

Cara membuat

- Masukkan seluruh bahan base ke dalam blender, kemudian proses hingga tercampur rata.
- Tuang ke dalam gelas saji, lalu tambahkan **ICEHOT Whipped Topping** di atasnya dan hias dengan **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese** dan cokelat putih compound.
- Sajikan.

Total Sajian: 1 gelas

KREASIKAN DUNIA CIPTAAN ANDA

Rich Products Indonesia
www.richs.co.id

ICEHOT
BEVERAGES
BY RICH'S



Yuzu Coffee Mist

Bahan-bahan

45gr	Espresso
20gr	Konsentrat yuzu
5gr	Jus lemon
10gr	Madu
100gr	Air soda
100gr	Es batu
40gr	**ICEHOT Whipped Topping**

Total Sajian: 1 gelas

Cara membuat

- Tuangkan konsentrat yuzu, jus lemon, madu, dan air soda ke dalam gelas saji, lalu aduk hingga tercampur rata.
- Tambahkan es batu dan espresso secara perlahan.
- Tambahkan **ICEHOT Whipped Topping**.
- Hias sesuai selera, kemudian sajikan.

KREASIKAN DUNIA CIPTAAN ANDA

Rich Products Indonesia

www.richs.co.id