RICH'S®

KREASI RESEP

Culinary | Beverage | Cake & Dessert



Rich Products Indonesia

Digital Recipe Book

D A F T A R I S I

Martin Praja Session

04 Mala Cream Shrimp Ball

05 Potato Au Gratin

08 Ube Cream Latte

Nicky Tirta Session

09 Easy Mac and Cheese

10 Ubemisu

Sonia Basil Session

12 Rose Mille Crepe Cake

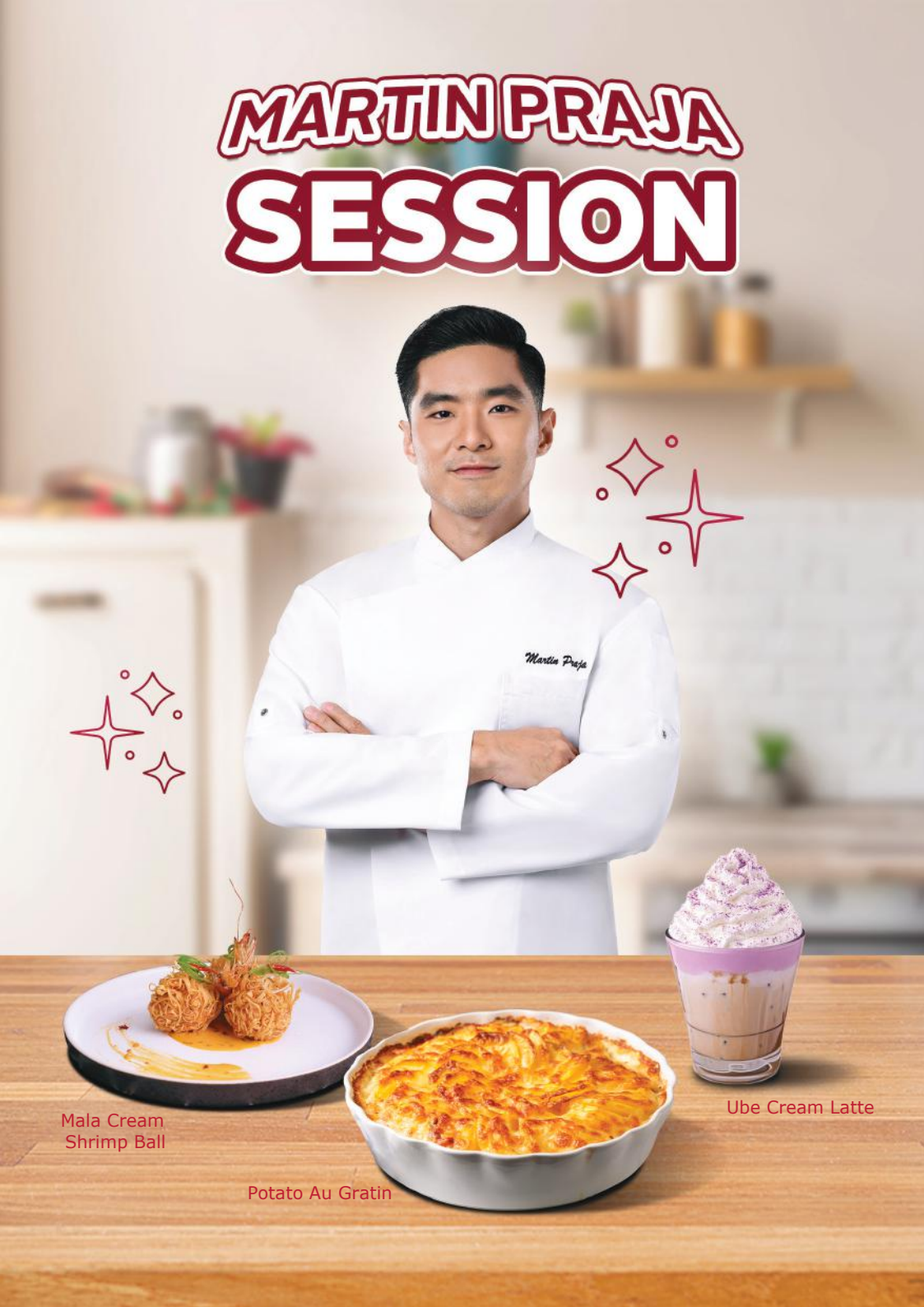
14 Piscok Dessert Box / Piscok Cake

”

Kreasikan Dunia Ciptaan Anda



MARTIN PRAJA SESSION



Mala Cream Shrimp Ball

Potato Au Gratin

Ube Cream Latte

Mala Cream Shrimp Ball



BAHAN-BAHAN

Shrimp Ball

- Udang, giling 250gr
- Bawang putih, parut 5gr
- Jahe, parut 2gr
- Tepung tapioka 20gr
- Putih telur 30gr
- Minyak wijen 5gr
- Garam 2gr
- Kaldu bubuk 2gr
- Lada 1gr
- Gula 1gr
- Kulit lumpia, iris tipis tipis 100gr

Mala Cream Sauce

- **Rich's Culinary Crème 200gr**
- Mala chili oil 50gr
- Garam 3gr
- Gula 2gr
- Kaldu 3gr

CARA MEMBUAT

Shrimp Ball

1. Campurkan semua bahan (kecuali kulit lumpia) hingga menjadi adonan.
2. Bentuk bulat bulat adonan udang dan balurkan dengan kulit lumpia.
3. Goreng di minyak panas dengan api sedang hingga kecoklatan.

Mala Cream Sauce

1. Tumis Chilli oil dengan **Rich's Culinary Crème** hingga hangat saja.
2. Koreksi rasa dan tambahkan garam, gula, dan kaldu sesuai selera.

Jumlah sajian: 7 porsi

Potato Au Gratin



BAHAN-BAHAN

- **Rich's Culinary Crème** **150gr**
- Keju quickmelt 100gr
- Keju cheddar 50gr
- Keju mozarella 50gr
- Mentega 50gr
- Tepung 15gr
- Garam 2gr
- Lada 1gr
- Air 400gr
- Bawang putih 10gr
- Kentang 500gr
- Daun thyme 5gr

Jumlah sajian: 2 loyang

CARA MEMBUAT

1. Tumis bawang putih cincang hingga harum dengan mentega.
2. Masukkan tepung, sambil terus di aduk, masak 1-2 menit.
3. Masukkan air dan **Rich's Culinary Crème**, masak hingga mengental.
4. Masukkan keju cheddar, quick melt, sebagian mozarella, garam, lada, dan daun thyme masak hingga semua keju meleleh dan mengental.
5. Iris tipis tipis kentang, lalu susun 1 lapis dalam loyang.
6. Siram saus keju di atas lapisan kentang dan tutup kembali dengan kentang ulangi terus hingga kentang habis.
7. Panggang dalam oven dengan suhu 180 C selama 30-35 menit.

Culinary

Ube Cream Latte

BAHAN-BAHAN

- Ube powder 10gr
- Simple syrup 10gr
- **ICEHOT ALL-PURPOSE CREAMER CONCENTRATE** **20gr**
- Es batu 100gr
- Espresso 30gr
- Susu cair 100gr
- **ICEHOT WHIPPED TOPPING** **30gr**

CARA MEMBUAT

1. Tuang susu, simple syrup, ube powder, dan **ICEHOT ALL-PURPOSE CREAMER CONCENTRATE** ke dalam gelas dan aduk hingga rata.
2. Masukkan es batu.
3. Tuangkan espresso diatasnya.
4. Semprotkan **ICEHOT WHIPPED TOPPING** di atasnya dan sajikan.

Jumlah sajian: 1 gelas



Beverage

NICKY TIRTA SESSION



Ubemisu

Easy Mac & Cheese



Culinary

Easy Mac and Cheese

BAHAN-BAHAN

- Makaroni 200gr
- **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese** **150gr**
- **Rich's Culinary Crème** **300gr**
- Garam 3gr
- Paprika powder 2gr
- Kaldu bubuk 3gr
- Garlic powder 3gr
- Onion powder 3gr
- Keju mozarella 50gr

Jumlah sajian: 10 porsi

CARA MEMBUAT

1. Rebus makaroni hingga al dente.
2. Campurkan **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese**, **Rich's Culinary Creme**, garam, garlic powder, onion powder, paprika powder, dan kaldu bubuk, aduk hingga rata.
3. Campurkan makaroni dengan campuran bavarian cream hingga tercampur rata dan tuang ke dalam loyang tahan panas.
4. Beri topping parutan keju mozarella di atasnya.
5. Panggang dengan api atas bawah di suhu 180 - 200 C selama 15-20 menit.

Ubemisu

Cake & Dessert



BAHAN-BAHAN

- Lady's finger 125gr

Cream

- **Rich's Niagara Topping with Milk** **300gr**
- **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese** **100gr**
- Puree ubi ungu 150gr
- Gula halus 13gr
- Perisa ube 2gr

Sirup Kopi

- Kopi instan 8gr
- gula pasir 60gr
- Air panas 450gr

Topping

- Bubuk cokelat 10gr

Jumlah sajian: 1 loyang

CARA MEMBUAT

Cream

1. Kocok **Rich's Niagara Topping with Milk** dengan **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese** hingga soft peak.
2. Bagi 2 cream, lalu campur 1 bagian cream dengan pure ubi ungu dan perisa ube sehingga menjadi 2 cream yaitu cream putih dan cream ube.

Sirup kopi

1. Larutkan semua bahan dengan air panas.

Penyusunan

1. Celupkan Lady's finger dengan sirup kopi.
2. Tambahkan cream ube yang sudah dibuat sebelumnya.
3. Tambahkan Ladys finger yang sudah di celupkan sirup kopi.
4. Lalu tambahkan Cream putih.
5. Taburkan bubuk coklat di atasnya.

SONIA BASIL SESSION



Rose Mille
Crepe Cake

Piscok Dessert Box /
Piscok Cake



Rose Mille Crepe Cake

BAHAN-BAHAN

Crepes

- Tepung terigu protein tinggi 120gr
- Tepung tapioka 20gr
- Garam 2gr
- Gula halus 15gr
- Telur 1gr
- Minyak 20gr
- Susu Cair 500gr
- Pewarna merah 2gr

Isian

- **Rich's Niagara Topping with Milk** **8gr**
- Gula halus 60gr
- **Rich's Bavarian Cream Chedaar Cheese** **450gr**

CARA MEMBUAT

Crepes

1. Aduk semua bahan hingga tercampur rata.
2. Saring adonan agar tidak ada gumpalan.
3. Masak di atas pan dengan sedikit minyak yang di kuaskan di atas pan.

Isian

1. Kocok semua bahan hingga soft peak.

Penyusunan

1. Isi crepes dengan cream isian lalu lipat dua.
2. Susun 3 pcs crepes yg sudah dilipat.
3. Tambahkan cream lagi dan gulung hingga menjadi bentuk mawar.

Jumlah sajian: 1 porsi



Piscok Dessert Box / Piscok Cake

BAHAN-BAHAN

Vanila Cake

• Telur	100gr
• Gula pasir	200gr
• Susu cair	120gr
• Mentega	70gr
• Tepung terigu protein sedang	140gr
• Baking powder	1gr
• Garam	1gr
• Vanila	1gr

Topping

• Pisang	50gr
• Chocolate parut	60gr
• Keju parut	60gr

Bavarian cream

• **Rich's Whip Topping Chocolate**	**200gr**
• **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese**	**100gr**

CARA MEMBUAT

Vanila Cake

1. Kocok telur, gula, dan vanila selama 4 menit hingga mengembang.
2. Tambahkan bahan kering (tepung terigu, baking powder dan garam), aduk hingga rata.
3. Panaskan susu cair dan mentega hingga panas.
4. Masukkan susu panas kedalam adonan dan aduk hingga rata.
5. Tuangkan adonan ke dalam loyang bulat berukuran 20 cm yang sudah dilapisi kertas roti.
6. Panggang dalam oven dengan suhu 180 C selama 30-45 menit.

Bavarian Cream

1. Kocok semua bahan hingga mengembang.

Penyusunan

1. Masukan spongecake ke dalam toples/ wadah dessert box.
2. Tambahkan bavarian cream dan potongan pisang.
3. Tutup kembali dengan sponge cake.
4. Terakhir tambahkan bavarian cream, potongan pisang, parutan keju dan coklat.
5. Simpan dalam kulkas.
6. Sajikan selagi dingin.

Jumlah sajian: 1 porsi

Rich Products Indonesia

www.richs.co.id

Copyright © 2026 Rich Products Indonesia – All Rights Reserved