RICH'S®

KREASI RESEP

Culinary | Beverage | Slush | Soft Serve



Rich Products Indonesia

Digital Recipe Book

Kreasikan Dunia Ciptaan Anda

04 Seared Smoked Duck, Confit Sliced Zucchini, Mashed Sweet Pumpkin

06 Ballotine Opor Ayam

08 Burrata Salad with Baby Tomato Salsa

09 Gulai Daging Melinjo Canape

10 Miso Citrus Cold Capellini

12 Pan-Seared Salmon with Potato Dauphinoise, Confit Asparagus, and Curry Sauce

14 Napolitana Pizza

15 Ballotine Salmon



DAFTAR ISI



16 Pistachio Snow Latte

18 Creamy Sparkling Rujak

20 Sparkling Earl Grey Lemon Tea

21 Sparkling Oolong Tea

22 Tiramisu Cream Latte

23 Ube Latte

24 Vegan Iced Mocha Latte

25 Hazelnut Matcha Latte

26 Hojicha Brown Sugar Latte

27 Hojicha Milk Tea

28 Mango Yogurt Slush

29 Brown Sugar Coffee Slush

30 Sea Salt Soft Serve

31 Cheese Soft Serve

32 Chocolate Soft Serve

33 Matcha Soft Serve

Seared Smoked Duck, Confit Sliced Zucchini, Mashed Sweet Pumpkin

Culinary



BAHAN-BAHAN

Seared Smoked Duck

Kunyit bubuk	15gr
Bawang putih	30gr
Jahe	15gr
Bawang bombay merah	30gr
Garam	5gr
Lada hitam	3gr
Minyak goreng	30gr
Rich's Double Cream	**70gr**
Air	30gr
Gula	10gr
Tepung beras	30gr
Dada bebek fillet	500gr

Mashed Sweet Pumpkin

Labu madu/ Butternut pumpkin	200gr
Rich's Double Cream	**80gr**
Garam	3gr

Confit Sliced Zucchini

A1. Sauce

Rich's Double Cream	**80gr**
Air perasan jeruk kalamansi	25gr
Kulit parutan jeruk kalamansi/zest	2gr
Gula	20gr
Garam	2gr

A2. Confit Zucchini

Zucchini, iris tipis	100gr
Minyak zaitun	150gr





CARA MEMBUAT

Seared Smoked Duck

1. Blender seluruh bumbu kecuali dada bebek fillet.
2. Marinasi dada bebek fillet dengan campuran bumbu selama 30 menit.
3. Setelah dimarinasi, goreng dada bebek fillet sampai permukaannya berwarna cokelat keemasan.

Mashed Sweet Pumpkin

1. Tumbuk labu madu yang sudah dimasak.
2. Tambahkan **Rich's Double Cream** dan bumbui dengan garam, kemudian aduk hingga rata.

Confit Sliced Zucchini

1. Masukkan potongan zucchini dan minyak zaitun ke dalam plastic vacuum, kemudian lakukan metode *sous-vide* selama 30 menit.
2. Susun potongan zucchini tersebut menggunakan *ring cutter* membentuk setengah lingkaran.

SARAN PENYAJIAN: 2 PORSI

Culinary

Ballotine Opor Ayam



BAHAN-BAHAN

Ballotine Ayam

A1. Bahan Kulit Pembungkus

- Dada ayam fillet, dibelah memanjang *(butterfly cut)* 15gr
- Kulit ayam 30gr

A2. Bahan Isian

- Daging ayam giling 50gr
- Bawang putih 3gr
- Ketumbar 1gr
- Putih telur 15gr
- Garam 1gr
- Lada putih 1gr

Minyak Kemangi

- Daun kemangi 5gr
- Minyak kanola 25gr

Opor Sauce

- Minyak goreng 5gr
- Bumbu putih 8gr
- Serai, memarkan 3gr
- Daun jeruk 0.3gr
- Daun salam 0.3gr
- Tulang ayam 25gr
- Air 13gr
- **Rich's Double Cream** **25gr**
- Garam 1gr
- Lada putih 0.3gr
- *Xanthan gum* 0.3gr

Sambal Emulsi

- Bawang putih 3gr
- Bawang merah 3gr
- Cabai merah 13gr
- Serai, memarkan 3gr
- Daun jeruk 0.3gr
- Putih telur 8gr
- Minyak kanola 25gr
- Garam 1gr

Penyajian

- Ballotine ayam 200gr
- Opor sauce 70gr
- Minyak kemangi 20gr
- Sambal emulsi 50gr
- Kentang mustofa 30gr



CARA MEMBUAT

Ballotine Ayam

1. Belah dada ayam fillet menjadi bentuk butterfly cut, lalu rapikan hingga ketebalannya merata. Bumbui dengan garam dan lada secukupnya.
2. Blender seluruh bahan isian (A2) hingga halus dan tercampur rata.
3. Ratakan adonan isian di atas dada ayam yang telah dibumbui, lalu gulung rapat hingga membentuk ballotine.
4. Bungkus ballotine dengan kulit ayam hingga seluruh permukaannya tertutup.
5. Bungkus kembali menggunakan plastic wrap, kemudian masak dengan metode *sous vide* pada suhu 64°C selama 3 jam.
6. Setelah matang, keluarkan dari plastik dan pan-sear dengan sedikit minyak hingga bagian luar berwarna keemasan. Sisihkan.

Opor Sauce

1. Panaskan sedikit minyak, lalu tumis bumbu putih, daun jeruk, dan daun salam hingga harum.
2. Masukkan tulang ayam dan air, kemudian masak dengan api kecil selama ±20 menit hingga kaldu keluar.
3. Saring kaldu, lalu kembalikan ke dalam panci.
4. Tambahkan **Rich's Double Cream**, garam, lada putih, dan *xanthan gum*. Aduk hingga tercampur rata dan saus sedikit mengental.
5. Masak sebentar hingga seluruh bahan menyatu, lalu angkat dan sisihkan.

Minyak Kemangi

1. Rebus daun kemangi selama 5 detik, lalu segera tiriskan dan peras hingga kadar air berkurang.
2. Blender daun kemangi bersama minyak kanola hingga halus.
3. Masak campuran dengan api kecil selama 10 menit.
4. Saring hingga diperoleh minyak yang jernih, lalu dinginkan sebelum digunakan.

Sambal Emulsi

1. Tumis bawang putih, bawang merah, cabai merah, serai, dan daun jeruk hingga harum. Jangan tambahkan minyak kanola dan garam pada tahap ini.
2. Blender seluruh bahan yang telah ditumis hingga halus, kemudian saring menggunakan saringan halus.
3. Dinginkan campuran hingga mencapai suhu ruang.
4. Masukkan putih telur ke dalam mangkuk, lalu kocok menggunakan balloon whisk sambil menuangkan minyak kanola sedikit demi sedikit hingga terbentuk emulsi yang kental dan stabil.
5. Tambahkan campuran sambal yang telah disaring, lalu aduk hingga rata.
6. Bumbui dengan garam secukupnya, kemudian simpan hingga siap digunakan.

Penyajian

1. Aplikasikan sambal emulsi membentuk lingkaran pada piring saji.
2. Campurkan saus opor dengan minyak kemangi, kemudian tuangkan ke bagian tengah lingkaran sambal emulsi.
3. Tata irisan ballotine ayam di tengah saus.
4. Beri taburan kentang mustofa di atas ballotine ayam untuk menambah tekstur dan tampilan hidangan. Sajikan selagi hangat.

SARAN PENYAJIAN: 1 PORSI

Burrata Salad with Baby Tomato Salsa

BAHAN-BAHAN

- Burrata 150gr
- Tomat ceri merah, belah dua 20gr
- Tomat ceri kuning, belah dua 20gr
- Minyak zaitun 20gr
- **Rich's Double Cream** **100gr**
- Air perasan lemon 30gr
- Parmesan 50gr
- Garam 3gr
- Lada putih 2gr





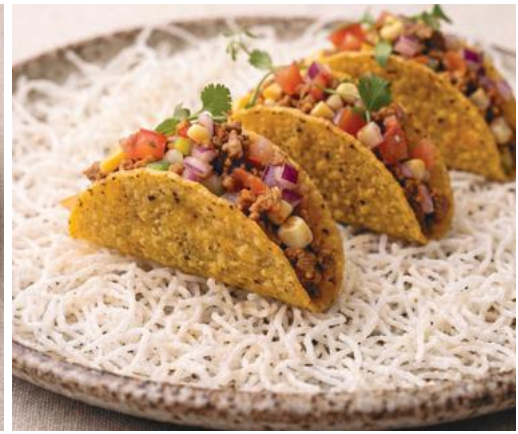
CARA MEMBUAT

1. Masukkan **Rich's Double Cream** ke dalam buratta, kemudian sisihkan.
2. Campurkan tomat ceri merah dan kuning dengan minyak zaitun serta air perasan lemon.
3. Tambahkan garam dan lada.
4. Sajikan salsa tomat ceri yang sudah disiapkan dengan buratta diatasnya, lalu tambahkan parmesan bubuk sebagai *topping*.

SARAN PENYAJIAN: 1 PORSI

Gulai Daging Melinjo Canape





BAHAN-BAHAN

- Emping 100gr

Bahan A1

- Serai 50gr
- Gula 80gr
- Garam 20gr
- Kaldu bubuk 10gr
- Cabai rawit 60gr
- Kunyit 100gr
- Air 500gr
- Bawang putih 50gr

Bahan A2

- Asam gelugur 5gr
- Daging cincang 1000gr
- **Rich's Culinary Creme** **200gr**
- **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese** **100gr**
- Tepung terigu 30gr
- Air 50gr
- Minyak goreng 50gr
- Air jeruk nipis 20gr

Topping Ulam

- Timun, potong dadu kecil 50gr
- Kol, potong kasar 100gr
- Daun kunyit, cincang halus 10gr
- Bawang bombai merah, potong dadu kecil 50gr

CARA MEMBUAT

1. Blender seluruh bahan A1 hingga halus, kemudian sisihkan.
2. Panaskan minyak goreng dalam wajan, lalu tumis daging cincang hingga setengah matang. Masukkan bumbu yang telah diblender dan asam gelugur, kemudian masak hingga mendidih. Kecilkan api dan masak selama kurang lebih 15 menit agar bumbu meresap.
3. Larutkan tepung terigu dengan air, lalu tuangkan ke dalam campuran daging sambil terus diaduk hingga mengental.
4. Tambahkan **Rich's Culinary Creme** dan **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese**, aduk hingga tercampur rata. Angkat dan dinginkan.
5. Sajikan adonan daging di atas emping.
6. Taburkan ulam topping di atasnya, lalu drizzle dengan air jeruk nipis secukupnya. Sajikan segera.

SARAN PENYAJIAN: 20 PORSI

Culinary



Culinary

Miso Citrus Cold Capellini

BAHAN-BAHAN

Citrus Infused Oil

- Orange peel 5gr
- Lemon peel 5gr
- Minyak kanola 50gr

Bahan Pelengkap

- Capellini, matang 750gr
- Nori flakes 20gr
- Daun bawang, iris tipis 10gr

Miso Citrus Sauce

- Miso paste 45gr
- Kaldu bonito 250gr
- **Rich's Culinary Creme** **250gr**
- Jus jeruk 250gr
- Jus calamansi 25gr
- Gula 60gr
- Garam 10gr
- Kecombrang, cincang 10gr
- Daun jeruk 5gr





CARA MEMBUAT:

Citrus Infused Oil

1. Blender seluruh bahan hingga halus.
2. Didihkan campuran yang telah diblender selama 5 menit.
3. Saring minyak menggunakan kertas saring *(filter paper)*, lalu dinginkan hingga siap digunakan.

Miso Citrus Sauce

1. Blender seluruh bahan hingga halus.
2. Saring campuran yang telah diblender hingga diperoleh tekstur yang halus.
3. Simpan saus di dalam lemari pendingin hingga dingin.

Penyajian

1. Campurkan capellini yang telah matang dengan miso citrus sauce hingga tercampur rata.
2. Tata capellini di atas piring saji.
3. Taburkan nori flakes dan irisan daun bawang sebagai pelengkap.
4. *Drizzle* 1 sdm citrus infused oil di atasnya sebelum disajikan.

SARAN PENYAJIAN: 10 PORSI



Culinary

Pan-Seared Salmon with Potato Dauphinoise, Confit Asparagus, and Curry Sauce

BAHAN-BAHAN

Pan-seared Salmon

Salmon	300gr
Garam	3gr
Lada hitam, cincang	3gr
Daun dill, cincang	5gr
Tepung terigu	20gr

Potato Dauphinoise

Kentang russet, matang	200gr
Parmesan	50gr
Rich's Culinary Creme	80gr
Mozzarella	50gr
Garam	3gr

Curry Lime Sauce

Minyak goreng	50gr
Lengkuas, iris tipis	10gr
Serai, cincang	10gr
Daun kari	5gr
Bawang putih, cincang	10gr
Cabai rawit, cincang	10gr
Bubuk kari	50gr
Rich's Culinary Creme	200gr
Air jeruk nipis	50gr
Garam	15gr
Gula	80gr
Daun jeruk, cincang	2gr
Bunga kecombrang, cincang	80gr

Bahan Pelengkap

Minyak goreng	10gr
Bawang putih, cincang	10gr
Asparagus	50gr



CARA MEMBUAT

Pan-seared Salmon

1. Bumbui fillet salmon dengan garam, lada hitam, dan dill cincang. Taburi permukaannya dengan sedikit tepung terigu.
2. *Pan-sear* fillet salmon hingga matang dan berwarna keemasan di kedua sisinya. Sisihkan.

Potato Dauphinoise

1. Iris tipis kentang yang sudah dikupas, kemudian masak dengan **Rich's Culinary Creme** dan garam selama 5 menit.
2. Tiriskan dan susun di loyang tiap 3 lapis, kemudian taburkan mozzarella dan parmesan diatasnya.
2. Susun berulang dan panggang kentang pada suhu 160°C selama 4 jam.

Curry Sauce

1. Panaskan minyak dalam wajan. Tumis lengkuas, serai, daun kari, bawang putih cincang, dan cabai rawit hingga harum.
2. Tambahkan bubuk kari, lalu aduk hingga merata.
3. Masukkan **Rich's Culinary Creme**, kemudian bumbui dengan air jeruk nipis, garam, dan gula. Masak sambil diaduk hingga mendidih perlahan.
4. Tambahkan daun jeruk dan bunga kecombrang cincang, lalu aduk rata. Angkat.

Pelengkap dan Penyajian

1. Rebus asparagus, kemudian tumis dengan sedikit mentega dan bawang putih cincang hingga harum.
2. Untuk penyajian, susun kentang dan asparagus di atas piring, kemudian tambahkan saus kari dan letakkan pan-seared salmon di bagian paling atas.

SARAN PENYAJIAN: 5 PORSI



Napolitana Pizza

BAHAN-BAHAN

- Tepung protein tinggi 350gr
- **Rich's Crumb Softener** **35gr**
- Air hangat 140gr
- Garam 2gr
- Ragi 2gr



CARA MEMBUAT

1. Campurkan air hangat dengan garam ke dalam *mixer*, campur hingga rata.
2. Masukkan 100 gram tepung protein tinggi ke dalam *mixer*, aduk hingga tepung larut sempurna.
3. Masukkan ragi dan *mixer* kembali, setelah itu tambahkan sisa tepung dan aduk hingga adonan menjadi kalis.
4. Diamkan (*resting*) adonan selama 1 jam, kemudian potong bagian menjadi 6 porsi. Bulatkan potongan bagian tersebut, kemudian resting di *chiller* selama satu malam.
5. Bentuk setiap potongan tersebut menyerupai pizza, kemudian beri topping sesuai selera.
6. Panggang pada suhu 250°C selama 15 menit, kemudian sajikan.

SARAN PENYAJIAN: 6 PORSI

Ballotine Salmon

Culinary

BAHAN-BAHAN

Ballotine Salmon

- Salmon fillet, *skin off* 500gr
- Daun dill, *chopped* 10gr
- Gelatine sheet 6gr
- Garam 3gr
- Lada putih 1gr

Potato Salad

- Mayones 150gr
- Kentang, *diced & blanched* 300gr
- Udang, *diced & blanched* 100gr
- **Rich's Double Cream** **50gr**
- Garam 5gr
- Lada putih 2gr
- Daun dill 3gr



CARA MEMBUAT

Ballotine Salmon

1. Potong salmon menjadi 2 bagian, kemudian keringkan salmon dan bumbui dengan garam serta lada.
2. Tempel kedua salmon, dan berikan gelatine sheet di tengahnya.
3. Gulung rata sisi kanan dan kiri membentuk Ballotine, lalu taburi permukaan dengan daun dill yang sudah dicincang hingga tertutup rata.
4. Lakukan metode *sous-vide* pada suhu 62°C selama 30 menit, kemudian dinginkan.

Potato Salad

1. Campur mayones dengan **Rich's Double Cream**, lalu bumbui dengan lada dan garam.
2. Masukkan kentang dan udang yang sudah di-*blanch*, kemudian aduk rata.
3. Tambahkan daun dill yang sudah dipetik sebagai *topping*.
4. Sajikan dengan Ballotine salmon yang sudah didinginkan sebelumnya.

SARAN PENYAJIAN: 5 PORSI



Beverage

Beverage

Pistachio Snow Latte



BAHAN-BAHAN

- *Espresso* 40gr
- **ICEHOT All-Purpose Creamer Concentrate** **90gr**
- Air 40gr
- Saus pistachio 25gr
- Saus cokelat putih (*white chocolate sauce*) 10gr
- Sirup vanila 5gr
- Garam laut 1gr

Topping (Dollop)

- **ICEHOT Whipped Topping** **40gr**
- Cokelat putih *compound* 5gr

CARA MEMBUAT

1. Masukkan saus pistachio, saus cokelat putih, sirup vanila, dan garam laut ke dalam mixing glass lalu aduk hingga tercampur rata.
2. Tambahkan espresso, **ICEHOT All-Purpose Creamer Concentrate**, dan air, kemudian aduk kembali hingga seluruh bahan tercampur sempurna.
3. Tuangkan campuran ke dalam gelas saji.
4. Tambahkan **ICEHOT Whipped Topping** *(dollop)* di atasnya.
5. Hias dengan serutan atau potongan cokelat putih *compound* dan taburan kacang pistachio cincang. Sajikan segera.

SARAN PENYAJIAN: 1 PORSI



Creamy Sparkling Rujak

BAHAN-BAHAN

Rujak Syrup

- Gula aren 25gr
- Gula pasir 15gr
- Air 40gr
- Asam jawa 8gr
- Cabai bubuk (*chili flakes*) 5gr
- Cabai rawit 2gr
- Garam 1gr

Topping (Dollop)

- **ICEHOT Whipped Topping** **40gr**

Penyajian

- Rujak syrup 25gr
- Pineapple concentrate 30gr
- Mango concentrate 20gr
- Air perasan jeruk nipis (*lime juice*) 8gr
- Air soda 100gr
- Es batu 100gr

CARA MEMBUAT



Rujak Syrup

1. Masukkan seluruh bahan rujak syrup ke dalam panci, lalu masak selama 5 menit sambil diaduk hingga gula larut.
2. Blender campuran hingga halus.
3. Saring menggunakan saringan halus, kemudian simpan dalam lemari pendingin (*chiller*) hingga dingin.

SARAN PENYAJIAN: 1 PORSI

Penyajian

1. Masukkan rujak syrup, pineapple concentrate, dan mango concentrate ke dalam shaker.
2. Tambahkan es batu, lalu kocok hingga seluruh bahan tercampur rata dan dingin.
3. Tuangkan ke dalam gelas saji yang telah diisi es batu.
4. Tambahkan air soda secara perlahan, lalu aduk ringan 1-2 kali.
5. Tambahkan **ICEHOT Whipped Topping** (*dollop*).
6. Hias dengan potongan mangga, potongan nanas, dan taburan *chili flakes*. Sajikan segera.

Beverage

Sparkling Earl Grey Lemon Tea





BAHAN-BAHAN

Larutan Earl Grey Tea

- Teh Earl Grey 10gr
- Air 250gr
- Es batu 150gr

Penyajian

- Larutan Earl Grey Tea 150gr
- Lemon concentrate 30gr
- **ICEHOT All-Purpose Creamer Concentrate** **40gr**

CARA MEMBUAT

Larutan Earl Grey Tea

1. Panaskan air hingga mencapai suhu 90°C, kemudian seduh teh Earl Grey selama 5 menit.
2. Saring teh, lalu tuangkan ke atas es batu dan aduk hingga dingin.

Penyajian

1. Masukkan seduhan teh Earl Grey, lemon concentrate, dan **ICEHOT All - Purpose Creamer Concentrate** ke dalam *mixing glass*, lalu aduk hingga tercampur rata.
2. Karbonasi campuran menggunakan soda maker.
3. Tuangkan ke dalam botol saji atau simpan dalam kondisi dingin hingga siap disajikan.

SARAN PENYAJIAN: 1 PORSI

Beverage

Sparkling Oolong Tea

BAHAN-BAHAN

Larutan Oolong Tea

- Teh Oolong 10gr
- Air 250gr
- Es batu 150gr

Penyajian

- Larutan Oolong Tea 150gr
- Sirup peach 30gr
- **ICEHOT All-Purpose Creamer Concentrate** **40gr**



CARA MEMBUAT

Larutan Oolong Tea

1. Panaskan air hingga mencapai suhu 90°C, kemudian seduh teh Oolong selama 5 menit.
2. Saring teh, lalu tuangkan ke atas es batu dan aduk hingga dingin.

Penyajian

1. Masukkan seduhan teh Earl Grey, lemon concentrate, dan **ICEHOT All - Purpose Creamer Concentrate** ke dalam *mixing glass*, lalu aduk hingga tercampur rata.
2. Karbonasi campuran menggunakan soda maker.
3. Tuangkan ke dalam botol saji atau simpan dalam kondisi dingin hingga siap disajikan.



SARAN PENYAJIAN: 1 PORSI

Tiramisu Cream Latte

BAHAN-BAHAN

- Sirup vanila 15gr
- Brown sugar syrup 10gr
- Air dingin 120gr
- **ICEHOT All-Purpose Creamer Concentrate** **90gr**
- Espresso 40gr

Cheese Foam

- **Rich's Niagara Farms Topping with Milk** **40gr**
- **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese** **15gr**
- Sirup vanila 5gr
- Garam laut (*sea salt)* 1gr

CARA MEMBUAT

Cheese Foam

1. Masukkan **Rich's Niagara Farms Topping with Milk**, **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese**, sirup vanila, dan garam laut ke dalam wadah pencampur.
2. Kocok menggunakan *whisk* atau *mixer* hingga terbentuk tekstur *foam* yang lembut, ringan, dan stabil. Sisihkan dalam kondisi dingin.

Penyajian

1. Masukkan sirup vanila, brown sugar syrup, air dingin, **ICEHOT All-Purpose Creamer Concentrate**, dan *espresso* ke dalam gelas
2. Tuangkan campuran ke dalam gelas saji yang telah disiapkan.
3. Tambahkan *cheese foam* di atas permukaan minuman.
4. Beri garnish sesuai kebutuhan, lalu sajikan segera.



SARAN PENYAJIAN: 1 PORSI

Ube Latte



BAHAN-BAHAN

- **ICEHOT All-purpose Creamer Concentrate** **90gr**
- Premiks Ube 30gr
- Air dingin 60gr
- Simple syrup 20gr

CARA MEMBUAT

1. Larutkan premiks ube dengan air, lalu aduk hingga tercampur rata.
2. Masukkan seluruh bahan ke dalam *mixing glass*.
3. Tuangkan ke dalam gelas saji yang telah disiapkan.

SARAN PENYAJIAN: 1 PORSI



Vegan Iced Mocha Latte

BAHAN-BAHAN

Espresso	50gr
Bubuk cokelat	20gr
Fruktosa	20gr
Toppin' Pride	**90gr**
Air dingin	60gr
Es batu	100gr

SARAN PENYAJIAN: 1 PORSI

CARA MEMBUAT

1. Tuangkan fruktosa dan bubuk cokelat ke dalam gelas saji.
2. Tambahkan **Toppin' Pride** dan air dingin, lalu aduk hingga tercampur rata.
3. Masukkan es batu secukupnya ke dalam gelas.
4. Tuangkan *espresso* secara perlahan di atas campuran minuman. Sajikan segera selagi dingin.

Hazelnut Matcha Latte

BAHAN-BAHAN

- Air panas 50gr
- Bubuk Matcha 5gr
- **ICEHOT All-Purpose Creamer Concentrate** **90gr**
- Air dingin 60gr
- Sirup hazelnut 20gr

CARA MEMBUAT

1. Larutkan bubuk Matcha dengan air hangat bersuhu 65°C, lalu aduk menggunakan *whisk* hingga larut sempurna dan tidak menggumpal.
2. Dinginkan sejenak sebelum digunakan.

Penyajian

1. Masukkan seluruh bahan dasar minuman ke dalam mixing glass.
2. Aduk hingga seluruh bahan tercampur rata.
3. Tuangkan ke dalam gelas saji yang telah diisi es batu sesuai kebutuhan. Sajikan segera.



SARAN PENYAJIAN: 1 PORSI



BAHAN-BAHAN

- Air panas 50gr
- Bubuk Hojicha 5gr
- **ICEHOT All-Purpose Creamer Concentrate** **90gr**
- Air dingin 60gr
- Brown sugar syrup 20gr

CARA MEMBUAT

1. Larutkan bubuk Hojicha dengan air hangat bersuhu 65°C, lalu aduk menggunakan *whisk* hingga larut sempurna dan tidak menggumpal.
2. Dinginkan sejenak sebelum digunakan.

Penyajian

1. Masukkan seluruh bahan dasar minuman ke dalam *mixing glass*.
2. Aduk hingga seluruh bahan tercampur rata.
3. Tuangkan ke dalam gelas saji yang telah diisi es batu sesuai kebutuhan. Sajikan segera.

SARAN PENYAJIAN: 1 PORSI

Hojicha Brown Sugar Latte



Hojicha Milk Tea

BAHAN-BAHAN

Larutan Hojicha

- Daun teh Hojicha 10gr
- Air 250gr
- Es batu 150gr

Penyajian

- Larutan Hojicha 150gr
- Simple syrup 30gr
- **ICEHOT All-Purpose Creamer Concentrate** **40gr**

CARA MEMBUAT

Larutan Hojicha

1. Panaskan air hingga mencapai suhu 90°C, kemudian seduh daun teh Hojicha selama 5 menit.
2. Saring teh, lalu tuangkan ke atas es batu dan aduk hingga dingin.

Penyajian

1. Masukkan seduhan teh Hojicha, simple syrup, dan **ICEHOT All - Purpose Creamer Concentrate** ke dalam mixing glass, lalu aduk hingga tercampur rata.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji atau simpan dalam kondisi dingin hingga siap disajikan.

SARAN PENYAJIAN: 1 PORSI

Mango Yogurt Slush



BAHAN-BAHAN

- **ICEHOT All-in-One Yogurt** **1000gr**
- Selai mangga 1000gr
- Air 2000gr

CARA MEMBUAT

1. Campurkan seluruh bahan ke dalam mesin slush dan proses hingga terbentuk tekstur slush.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, tambahkan garnish, dan sajikan segera.

SARAN PENYAJIAN: 20 PORSI



Brown Sugar Coffee Slush

BAHAN-BAHAN

• **ICEHOT All Purpose Creamer Concentrate**	**600gr**
• Air	2600gr
• *Espresso*	750gr
• *Brown sugar syrup*	850gr
• Susu kental manis	150gr
• Gula pasir	100gr
• Sirup vanila	25gr
• Sea salt	2gr

CARA MEMBUAT

1. Campurkan seluruh bahan ke dalam mesin slush dan proses hingga terbentuk tekstur slush.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, tambahkan garnish, dan sajikan segera.

SARAN PENYAJIAN: 25 PORSI



Soft Topping

Soft Serve

Sea Salt Soft Serve

BAHAN-BAHAN

- **Rich's Soft Topping** **2000gr**
- *Sea salt* 10gr

CARA MEMBUAT

1. Larutkan *sea salt* ke dalam **Rich's Soft Topping**, lalu aduk hingga tercampur rata.
2. Tuangkan campuran ke dalam tangki mesin es krim, kemudian proses hingga mencapai tekstur yang diinginkan dan tingkat pengembangan (overrun) optimal.
3. Keluarkan ke dalam cone atau mangkuk saji. Sajikan segera.

Cheese Soft Serve

Soft Serve

BAHAN-BAHAN

- **Rich's Soft Topping** **2000gr**
- **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese** **550gr**

CARA MEMBUAT

1. Larutkan **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese** dengan **Rich's Soft Topping** di dalam jar, lalu aduk hingga tercampur rata.
2. Tuangkan campuran ke dalam tangki mesin es krim, kemudian proses hingga mencapai tekstur yang diinginkan dan tingkat pengembangan (overrun) optimal.
3. Keluarkan ke dalam cone atau mangkuk saji. Sajikan segera.





Soft Topping

Soft Serve

Chocolate Soft Serve

BAHAN-BAHAN

- **Rich's Soft Topping** **2000^{gr}**
- Bubuk cokelat 70^{gr}

CARA MEMBUAT

1. Larutkan bubuk cokelat dengan **Rich's Soft Topping** di dalam jar, lalu aduk hingga tercampur rata.
2. Tuangkan campuran ke dalam tangki mesin es krim, kemudian proses hingga mencapai tekstur yang diinginkan dan tingkat pengembangan (overrun) optimal.
3. Keluarkan ke dalam cone atau mangkuk saji. Sajikan segera.

Matcha Soft Serve

Soft Serve

BAHAN-BAHAN

- **Rich's Soft Topping** **2000gr**
- Bubuk matcha 550gr

CARA MEMBUAT

1. Larutkan dengan **Rich's Soft Topping** di dalam jar, lalu aduk hingga tercampur rata.
2. Tuangkan campuran ke dalam tangki mesin es krim, kemudian proses hingga mencapai tekstur yang diinginkan dan tingkat pengembangan (overrun) optimal.
3. Keluarkan ke dalam cone atau mangkuk saji. Sajikan segera.



Rich Products Indonesia

www.richs.co.id

Copyright © 2026 Rich Products Indonesia – All Rights Reserved