RICH'S®

KREASI RESEP

Cake | Bread | Pastry | Dessert



Rich Products Indonesia

Digital Recipe Book

Kreasikan Dunia Ciptaan Anda

04 Amour D'Almond Cream Cake

05 Bagel Cheese

06 Beef sandwich Croissant

08 Blueberry Burnt Basque Cheesecake

10 Blueberry Mochi Cake

12 Blueberry Opera Cake

14 Burger Bun

15 Cheese Pannacota

16 Classic Mix fruit Cheesecake

17 Croissant

18 Classic Opera Cake

15 Goguma Pang



DAFTAR ISI



22 Grape Petit Cake

23 Korean Garlic Bread

24 Lemon Burnt Basque Cheesecake

25 Matcha Ogura Cheese

26 Matcha Opera Cake

28 Painting Cake Decoration

29 Pan Au Chocolate

30 Cheesy Sweet Bun

31 Pancake Taco

32 Red Bean Egg Tart

33 Sausage en Croute

34 Ubemisu

35 Unbaked Biscoff Cheesecake

Amour d'Almond Cream Cake

Cake



BAHAN-BAHAN

Sponge Cake

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

Cheese Frosting

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

Cover Cake

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

CARA MEMBUAT

Sponge Cake

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

Cheese Frosting

1. Campurkan semua bahan, aduk hingga merata.

Penyelesaian

1. Bagi cake menjadi dua bagian, tiap lapisan diberi *cheese frosting*.
2. Lakukan hal yang sama pada tiap lapisan
3. Kemudian *cover cake* secara merata menggunakan krim yang sudah dikocok.

SARAN PENYAJIAN: 10 PORSI



Pastry

Bagel Cheese

BAHAN-BAHAN

Dough

Tepung protein tinggi	300gr
Tepung protein sedang	200gr
Ragi (yeast)	4gr
Gula pasir	35gr
Susu bubuk	20gr
Rich's Crumb Softener	**40gr**
Telur	25gr
Air dingin	150gr
Mentega	20gr
Garam	8gr

Filling

Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese Flavor	**250gr**

CARA MEMBUAT

Dough

1. Campurkan semua bahan jadi satu ke dalam mixer (kecuali margarin dan garam).
2. Aduk adonan sampai setengah kalis, lalu masukkan butter, margarin, dan garam.
3. Istirahatkan adonan, lalu timbang adonan dengan berat 80 gram.
4. Istirahatkan kembali adonan selama 15 menit.

Penyelesaian

1. *Roll* adonan memanjang, lalu isi dengan **Rich's Bavarian Cheddar Cheese Flavor**, lalu *roll* tepi adonan, sambungkan ke sisi satunya sehinga membentuk bulatan.
2. *Proofing* selama kurang lebih 25 menit.
3. Rebus adonan bagel yang telah mengembang selama 20 detik, balik, dan angkat.
4. Panggang di oven dengan suhu 200°C api atas, 170°C api bawah selama kurang lebih 15 menit (menyesuaikan oven masing-masing).

Filling

1. **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese.**

SARAN PENYAJIAN: 10 PORSI

Beef sandwich Croissant



BAHAN-BAHAN

Dough

- Tepung protein tinggi 1000gr
- Gula pasir 75gr
- **Rich's Crumb Softener** **40gr**
- Garam 15gr
- Susu bubuk 100gr
- Ragi instan 15gr
- Mentega / butter 100gr
- Air dingin 420gr

Laminasi

- Butter Sheet/Corsvet 500gr

Condiment

- *Romaine Lettuce* 450gr
- Tomat *Slice* 300gr
- Mayonaise 300gr
- Parmesan 100gr

Beef Mixture

- *Mince beef* 1200gr
- Bawang bombai (*chopped*) 400gr
- Paprika bubuk 5gr
- Jinten bubuk 5gr
- Parsley (*chopped*) 10gr
- Garam 30gr
- Lada hitam 10gr

SARAN PENYAJIAN: 15 PORSI





CARA MEMBUAT

Seared Smoked Duck

1. Aduk semua bahan kering dengan menggunakan mixer pada kecepatan rendah, kemudian tambahankan air sekitar 1 menit.
2. Setelah menggumpal pindahkan pada kecepatan sedang dan aduk lagi sekitar 3 menit.
3. Angkat dan fermentasikan adonan sekitar 15-20 menit.
4. Tipiskan adonan kemudian isi dengan butter *laminating*/ margarin dan tutup semua lapisannya. Kemudian tipiskan dan lipat *single*, lakukan lipatan *double-single* selama tiga kali (3x single).
5. Istirahatkan adonan dalam *freezer*/ *chiller* sekitar minimal 4 jam atau *overnight*. Kemudian tipiskan sekitar ketebalan 3,5 mm dan bentuk croissant dengan lebar 9 cm dan panjang 30 cm.
6. Susun di atas loyang, beri jarak dan fermentasikan sekitar 1,5 jam sampai adonan mengembang 3 kali lipat.
7. Panggang dengan Suhu atas 190°C dan suhu bawah 170°C selama 15-20 menit.

Beef Patty

1. Campur semua bahan *patty* menjadi 1, lalu *resting* di *chiller* selama sejam. Lalu timbang 80 gram/porsi.

Final Arranging

1. Siapkan *patty* yang sudah diporsikan, lalu potong croissant menjadi 2. Oleskan dan ratakan *patty* di sisi atas croissant.
2. *Pansear* bagian *patty* hingga matang.
3. Lalu topping *patty* dengan semua *condiment*. Sajikan selagi hangat.

Cake

Burnt Basque Blueberry Cheesecake



BAHAN-BAHAN

- Cream cheese 400gr
- Gula pasir 120gr
- Telur 100gr
- **Rich's Double Cream** **200gr**
- Selai blueberry 20gr
- Maizena 12gr
- Garam 2gr
- Vanilla *essence* 4gr

Blueberry Cream

- **Rich's Gold Label** **200gr**
- Selai blueberry 100gr

Topping

- Buah blueberry 200gr

CARA MEMBUAT

Burnt Basque Cheesecake

1. Siapkan bowl, masukkan *cream cheese*, gula pasir, garam, dan vanilla *essence*. Aduk hingga tercampur rata.
2. Masukkan telur, aduk kembali hingga tercampur rata.
3. Masukkan tepung maizena yang sudah disaring. Aduk menggunakan spatula.
4. Tuangkan **Rich's Double Cream** dan selai blueberry. Aduk menggunakan spatula hingga tercampur rata
5. Tuang adonan *cheesecake* ke dalam loyang ukuran diameter 10 cm yang sudah diberi alas menggunakan baking paper secara perlahan dan merata.
6. Panggang adonan mengunakan suhu 225-230°C derajat selama 25-30 menit.
7. Tiriskan *Burnt Basque Cheesecake*.

Blueberry Cream

1. Campurkan semua bahan, kocok hingga mengembang.
2. Masukkan *blueberry cream* ke dalam *piping bag*, sisihkan.

Penyelesaian

1. Siapkan *Burnt Basque Cheesecake* yang sudah tidak panas lagi.
2. Beri *blueberry cream* pada permukaan atas *Burnt Basque Cheesecake*.
3. Beri topping buah Blueberry.
4. *Burnt Basque Blueberry Cheesecake* siap disajikan.

SARAN PENYAJIAN:
6 PORSI (SLICE)









Cake

Blueberry Mochi Cake

BAHAN-BAHAN

Mochi

- Tepung ketan 110gr
- Maizena 20gr
- Gula 30gr
- Garam 3gr
- Susu cair 180gr
- *Australian butter* 20gr
- Vanilla *essence* 3gr

Filling

- **Rich's Easy Whip** **100gr**
- Buah blueberry 50gr
- Pewarna ungu 5gr

Sponge Cake

- Telur utuh 300gr
- Gula pasir 126gr
- Tepung protein sedang 126gr
- Tepung maizena 13gr
- *Emulsifier* 15gr
- **Rich's Gold Label** **50gr**
- Garam 2gr
- Minyak sayur 50gr

CARA MEMBUAT

Mochi

1. Campurkan semua bahan, kecuali butter.
2. Kukus dengan api sedang ke kecil selama 25 menit.
3. Setelah matang, tambahkan butter.
4. Uleni hingga kalis.

Sponge Cake

1. Campurkan telur utuh, gula, dan emulsifier, lalu kocok selama 2 menit.
2. Campurkan tepung, tepung susu, maizena, dan garam, lalu kocok selama 7 menit.
3. Campurkan **Rich's Gold Label** dan minyak sayur, dan kocok dengan kecepatan rendah.
4. Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 20x20.
5. Masukkan ke dalam oven suhu 180°C selama 30-35 menit.

Filling

1. Kocok **Rich's Easy Whip** hingga mengembang.
2. Campurkan buah blueberry dan aduk hingga merata.

Penyelesaian

1. Ambil Mochi 50 gram, isi Mochi dengan filling, simpan ke dalam freezer.
2. Potong Sponge Cake ukuran 10x10cm.
3. Poles dengan Rich's Easy Whip diatasnya.
4. Letakkan Mochi yang telah dipotong dan garnish dengan potongaan buah blueberry.

SARAN PENYAJIAN: 7 PORSI



BAHAN-BAHAN

Blueberry Jaconde Cake

- Almond powder 225gr
- Gula halus 225gr
- Telur 375gr
- Putih telur 240gr
- Gula pasir 45gr
- Unsalted butter 75gr
- Terigu protein sedang 75gr
- Pasta blueberry 5gr

Blueberry Syrup

- Gula pasir 50gr
- Air hangat 200gr
- Pasta blueberry 2gr
- **Rich's Niagara Farms Topping with Milk** **10gr**

Layering Cream

- **Rich's Bettecreme** **500gr**
- **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese Flavor** **250gr**

Blueberry Ganache Filling

- **Rich's Double Cream** **600gr**
- White compund 600gr
- Pasta blueberry 15gr

Selai

- Selai blueberry 200gr

Blueberry Glaze

- Air 125gr
- **Rich's Double Cream** **125gr**
- Glucose 75gr
- Gula pasir 30gr
- White compund 50gr
- Gelatine 8gr
- Pasta blueberry 10gr
- Neutral Gel 25gr

Topping

- Buah blueberry 100gr

CARA MEMBUAT

Blueberry Jaconde Cake

1. Mixer almond powder, gula halus, dan telur hingga tercampur rata dan sedikit pucat.
2. Kocok putih telur dan gula hingga menjadi meringue, kemudian masukan adonan almond, aduk hingga rata.
3. Masukan tepung terigu, pasta blueberry, dan butter yang sudah dilelehkan, aduk hingga rata.
4. Tuang adonan di loyang 60 x 40 cm, panggang di suhu 200°C selama 15 menit.

Blueberry Syrup

1. Panaskan air, kemudian masukkan semua bahan, aduk hingga rata.
2. Kemudian masukkan **Rich's Niagara Farms Topping with Milk**, aduk hingga rata.

Layering Cream

1. Mixer **Rich's Bettecreme** dan **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese Flavor** hingga mengembang.
2. Kemudian simpan di suhu chiller.

Filling

1. Panaskan **Rich's Double Cream** diatas air mendidih.
2. Setelah krim hangat, masukan pasta blueberry dan white compound yang sudah dipotong kecil, aduk hingga rata.
3. Kemudian diamkan di suhu ruang atau chiller hingga mengental.

Selai

1. Masukkan selai blueberry ke dalam piping bag, sisihkan.

Blueberry Glaze

1. Masak air, **Rich's Double Cream**, glucose, gula pasir, dan pasta blueberry hingga hangat.
2. Masukan gelatine yang sudah direndam air dingin ke dalamnya, aduk hingga larut.
3. Masukan adonan ke dalam white compound yang sudah dipotong kecil, aduk hingga rata.
4. Setelah tidak begitu panas, masukan Neutral Gel, aduk hingga rata.

Penyelesaian

1. Siapkan Blueberry Jaconde yang sudah dibagi menjadi empat bagian.
2. Beri sirup blueberry pada permukaan kue secara merata.
3. Semprotkan krim yang sudah dikocok, ratakan menggunakan spatula.
4. Tambahkan Blueberry Jaconde pada lapisan berikutnya. Poles sirup blueberry pada permukaan kue.
5. Beri blueberry ganache pada permukaan kue, ratakan menggunakan spatula.
6. Semprotkan krim yang sudah dikocok, ratakan menggunakan spatula.
7. Masukkan kue ke dalam freezer selama 2 jam.
8. Siram permukaan keik menggunakan Blueberry Glaze.
9. Masukkan kembali kue ke dalam freezer, sebelum disajikan.
10. Potong sisi-sisi pada opera cake. Beri garnish sesuai kebutuhan dan siap disajikan.

SARAN PENYAJIAN:
1 WHOLE CAKE

Burger Bun

BAHAN-BAHAN

Burger Bun

Tepung protein tinggi	420gr	Susu cair dingin	200gr
Ragi instan	6gr	Mentega	30gr
Garam	8gr	**Rich's Crumb Softener**	**40gr**
Gula pasir	50gr	**Rich's Bread Glaze**	**30gr**
Telur	50gr	Biji wijen	-





CARA MEMBUAT

1. Masukan tepung terigu, gula, dan ragi ke dalam mixer, lalu aduk hingga rata.
2. Tambahkan telur, susu dingin, dan **Rich's Crumb Softener**, lalu mixer hingga adonan tercampur rata.
3. Tambahkan garam dan mentega, mixer selama 10-12 menit hingga adonan kalis.
4. Istirahatkan adonan selama 30 menit.
5. Pipihkan adonan dengan rolling pin, lalu bulatkan.
6. Istirahatkan selama 45-60 menit.
7. Kuaskan **Rich's Bread Glaze** di atasnya dan beri taburan wijen.
8. Panggang di suhu 190°C selama 12-15 menit.

SARAN PENYAJIAN: 10 PORSI

Cheese Pannacota



BAHAN-BAHAN

Panna Cota

- Gelatine 15gr
- Air 300gr
- Gula Pasir 100gr
- Garam 2gr
- **Rich's Niagara Farm Topping with Milk** **500gr**
- **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese Flavor** **150gr**



CARA MEMBUAT

Cheese Panna Cotta

1. Siapkan pan, tuang **Rich's Niagara Farm Topping with Milk**, **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese Flavor**, air, dan gula pasir. Masak hingga gula larut.
2. Jika sudah, matikan api kompor. Masukkan gelatine yang sudah direndam air dingin.
3. Aduk kembali hingga gelatine tercampur rata.
4. Saring liquid Cheese Pannacota. Tuang liquid Cheese Pannacota pada cetakan.

SARAN PENYAJIAN: 5 PORSI

Dessert

Classic Mix Fruit Cheesecake



BAHAN-BAHAN

Crumble Base

- *Biscuit crumb* 300gr
- *Unsalted butter* 200gr

Cheese Cake

- Cream cheese 400gr
- Gula pasir 60gr
- Telur utuh 50gr
- Kuning telur 50gr
- Garam 4gr
- Tepung maizena 10gr
- **Rich's Double Cream** **200gr**

Garnish

- Strawberry 200gr
- Blueberry 200gr
- Kiwi 200gr
- Neutral Gel 100gr

SARAN PENYAJIAN: 2 WHOLE (UKURAN 15 CM)

CARA MEMBUAT

Crumble Base

1. Hancurkan biscuit crumb, lalu campurkan dengan unsalted butter, aduk sampai rata.

Cheese Cake

1. Kocok cream cheese, gula pasir, dan garam sampai lembut.
2. Lalu masukkan telur utuh dan tepung maizena, aduk kembali sampai rata.
3. Kemudian masukkan **Rich's Double Cream**. Aduk sampai rata, sisihkan.
4. Siapkan loyang bulat ukuran 15 cm yang sudah dilapisi *plastic wrap* dan *aluminium foil*. Letakkan *biscuit crumb* sebagai base cake.
5. Kemudian bake dengan suhu 180°C selama 30 - 40 menit.
6. Lalu setelah matang dinginkan *chessecake*, buka dari ring.

Penyelesaian

1. Siapkan Classic Mix Fruit Cheesecake, buka dari ring.
2. Beri polesan neutral gel pada permukaan atas *cheesecake*.
3. Beri *topping mix fruit* pada bagian atas Classic Mix Fruit Cheesecake.



Croissant

BAHAN-BAHAN

Dough

- Tepung protein tinggi 1000gr
- Gula pasir 75gr
- **Rich's Crumb Softener 40gr**
- Garam 15gr
- Susu bubuk 100gr
- Mentega (*butter*) 100gr
- Air dingin 420gr

Laminasi

- *Butter sheet / Corsvet* 500gr

CARA MEMBUAT

1. Aduk semua bahan kering dengan menggunakan *mixer* pada kecepatan rendah, kemudian tambahankan air, *mixer* lagi sekitar 1 menit.
2. Setelah menggumpal, pindahkan pada kecepatan sedang dan aduk lagi sekitar 3 menit.
3. Angkat dan fermentasikan adonan sekitar 15-20 menit.
4. Tipiskan adonan, kemudian isi dengan *butter laminating/ margarin* dan tutup semua lapisannya. Kemudian tipiskan dan lipat *single*, lakukan lipatan *double-single* selama tiga kali (3x *single*)
5. stirahatkan adonan dalam *freezer/ chiller* sekitar minimal 4 jam atau *overnight*. Kemudian tipiskan sekitar ketebalan 3,5 mm dan bentuk *croissant* dengan lebar 9 cm dan panjang 30 cm.
6. Susun di atas loyang, beri jarak dan fermentasikan sekitar 1,5 jam sampai adonan mengembang 3 kali lipat.
7. Panggang dengan suhu atas 190°C dan suhu bawah 170°C selama 15-20 menit hingga berwarna cokelat keemasan dan bertekstur garing. Setelah matang, dinginkan sejenak sebelum disajikan.

SARAN PENYAJIAN: 15 PORSI

Cake

Classic Opera Cake



BAHAN-BAHAN

Jaconde Cake

Almond *powder*	225gr
Gula halus	225gr
Telur	375gr
Putih telur	240gr
Gula pasir	45gr
Unsalted butter	75gr
Terigu protein sedang	75gr

Coffee Syrup

Espresso	100gr
Gula pasir	50gr
Air	250gr
Cocoa powder	75gr

Layering Cream

Rich's Niagara Farm Topping with Milk	**500gr**
Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese Flavor	**200gr**
Gula Halus	60gr

Chocolate Ganache

Rich's Double Cream	**600gr**
Dark compound chocolate	600r
Cocoa *powder*	30gr

Classic Opera Glaze

Air	225gr
Rich's Double Cream	225gr
Glucose	375gr
Gula pasir	240gr
Dark compound chocolate	45gr
Gelatine	75gr
Cocoa powder	75gr
Neutral gel	

CARA MEMBUAT

Dough

1. Mixer almond *powder*, gula halus, dan telur hingga tercampur rata dan sedikit pucat.
2. Kocok putih telur dan gula hingga menjadi meringue, kemudian masukan adonan almond, aduk hingga rata.
3. Masukan tepung terigu dan *butter* yang sudah dilelehkan, aduk hingga rata.
4. Tuang adonan di loyang 60 x 40 cm, panggang di suhu 200°C selama 15 menit.

Coffee Syrup

1. Siapkan pan, masukkan gula pasir, *cocoa powder*, dan air. Masak hingga matang.
2. Jika sudah, tambahkan *espresso*. Aduk hingga tercampur rata.

Layering Cream

1. *Mixer* **Rich's Niagara Farms Topping with Milk**, gula halus, dan **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese Flavor** hingga mengembang.
2. Kemudian simpan di suhu *chiller*.

Chocolate Ganache

1. Lelehkan *dark compound chocolate* dengan teknik *au bain marie* maupun *microwave*.
2. Di wadah terpisah, tuang **Rich's Double Cream** hangatkan di atas kompor.
3. Tuang krim yang sudah hangat ke dalam lelehan coklat. Aduk hingga rata.
4. *Chocolate ganache* siap digunakan.

Classic Opera Glaze

1. Masak air, **Rich's Double Cream**, *glucose*, gula pasir, dan *cocoa powder* hingga hangat.
2. Masukan *gelatine* yang sudah direndam air dingin ke dalamnya, aduk hingga larut.
3. Masukan adonan ke dalam *dark compound* yang sudah dipotong kecil, aduk hingga rata.
4. Setelah tidak begitu panas masukan neutral gel, aduk hingga rata.

Penyelesaian

1. Siapkan Jaconde Cake yang sudah dibagi menjadi empat bagian.
2. Beri sirup kopi pada permukaan kue secara merata.
3. Semprotkan krim yang sudah dikocok, ratakan menggunakan spatula.
4. Tambahkan Jaconde Cake pada lapisan berikutnya. Poles sirup kopi pada permukaan kue.
5. Beri Chocolate Ganache pada permukaan kue, ratakan menggunakan spatula.
6. Tambahkan Jaconde Cake pada lapisan berikutnya. Poles sirup kopi pada permukaan kue.
7. Semprotkan krim yang sudah dikocok, ratakan menggunakan spatula.
8. Masukkan kue ke dalam *freezer* selama 2 jam.
9. Siram permukaan kue menggunakan *Chocolate Ganache*.
10. Masukkan kembali kue ke dalam **freezer** sebelum disajikan.
11. Potong sisi-sisi pada opera cake. Beri garnish sesuai kebutuhan, dan siap disajikan.

SARAN PENYAJIAN:
1 WHOLE CAKE



Bread

Goguma Pang

BAHAN-BAHAN

Dough

Tepung protein tinggi	300gr
Ragi instan	5gr
Gula	35gr
Garam	5gr
Air es (140-160)	120gr
Rich's Crumb Softener	**25gr**
Margarin	30gr
Telur	50gr
Pasta taro	5gr

Bavarian Ubee

Ubi ungu matang (haluskan)	1000gr
Gula	100gr
Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese Flavor	**200gr**

Bavarian Cheese Filling

Cream Cheese	160gr
Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese Flavor	**500gr**
Susu cair	160gr
Maizena larutkan dengan 50 gr air dingin	50gr
Gula	40gr

CARA MEMBUAT

Dough

1. Campur semua bahan kering (kecuali garam), sisihkan.
2. Campur semua bahan cair (kecuali margarine), sisihkan.
3. Campur bahan kering dan cair, aduk dengan kecepatan 1 hingga tercampur.
4. Masukkan garam dan aduk hingga 3/4 kalis.
5. Masukkan maragrin dan aduk hingga kalis.
6. Diamkan selama 20 menit.
7. Potong dan timbang 28 gram, lalu bulatkan dan istirahatkan 5 menit.
8. Pipihkan adonan tipis dan berikan *Bavarian Ubee* yang sudah diberi *Bavarian Cheese Filling*.
9. Taburi dengan crumble ungu atau bubuk ubi ungu.
10. Proofing 30 - 45 menit.
11. Oven dengan suhu atas 190°C dan bawah 180°C selama 12-15 menit.

Bavarian Ubee

1. Campur semua bahan dan siap digunakan.

Bavarian Cheese Filling

1. Masak semua bahan sambil terus diaduk hingga mengental.
2. Biarkan benar-benar dingin dan siap digunakan.

SARAN PENYAJIAN: 28 PORSI



Grape Petit Cake

BAHAN-BAHAN

Sponge

Telur utuh	250gr
Kuning telur	50gr
Gula	125gr
SP	12gr
Tepung protein sedang	100gr
Susu bubuk	10gr
Minyak	40gr
Butter	20gr
Rich's Gold Label	**40gr**
Pewarna hijau	5gr

Cream Filling

Rich's Easy Whip	200gr
Pewarna hijau	5gr
Anggur hijau fresh	50gr



CARA MEMBUAT

1. Campurkan telur utuh, kuning telur, gula, dan SP, lalu kocok hingga berjejak.
2. Campurkan setengah tepung protein sedang, lalu kocok kembali hingga mengembang.
3. Campurkan setengah tepung sedang dan susu bubuk kocok kembali hingga tercampur rata.
4. Campurkan **Rich's Gold Label** dan minyak kocok dengan kecepatan rendah.
5. Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 20x20.
6. Oven dengan suhu atas 200°C dan suhu bawah 200°C selama 15 menit.

Cream Filling

1. Kocok *Cream Filling* hingga mengembang.

Penyelesaian

1. Oleskan *Cream Filling* pada cake, lalu gulung perlahan menggunakan *plastic wrap*.
2. Simpan di dalam *freezer* hingga set.
3. Potong roll cake poles dengan **Rich's Easy Whip** dan garnish buah anggur di atasnya.

SARAN PENYAJIAN: 3 CAKE



Korean Garlic Bread

BAHAN-BAHAN

Dough

- Tepung protein tinggi 300gr
- Ragi instan 5gr
- Gula 35gr
- Garam 5gr
- Air Es (140- 160) 120gr
- **Rich's Crumb Softener 25gr**
- Margarin 30gr
- Telur 50gr

Bavarian Cheese Filling

- *Cream cheese* 100gr
- **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese Flavor 250gr**
- Gula halus 20gr
- Saus *Hot Lava* 15gr

Garlic Topping

- Bawang putih (cincang) 60gr
- Margarin 100gr
- *Italian herbs* 2gr
- Telur (1 pcs) 55gr
- **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese Flavor 50gr**

SARAN PENYAJIAN: 50 PORSI

CARA MEMBUAT

1. Campur semua bahan kering (kecuali garam), sisihkan.
2. Campur semua bahan cair (kecuali margarin), sisihkan.
3. Campur bahan kering dan cair, aduk dengan kecepatan 1 hingga tercampur.
4. Masukkan garam dan aduk hingga 3/4 kalis.
5. Masukkan maragrin dan aduk hingga kalis.
6. Diamkan selama 20 menit.
7. Potong dan timbang 50 gram, lalu bulatkan.
8. *Proofing* 50 - 65 menit.
9. Oven dengan suhu atas 190°C dan bawah 180°C selama 10 - 12 menit.

Bavarian Cheese Filling

1. Campur semua bahan hingga rata dan siap digunakan.

Garlic Topping

1. Campur semua bahan hingga rata dan siap digunakan.

Finishing

1. Potong roti yang sudah matang, kemudian berikan *Bavarian Cheese Filling*.
2. Tuangkan *garlic topping* di atas roti.
3. Oven kembali suhu 195°C api atas dan bawah selama 10-12 menit dan siap disajikan.

Lemon Burnt Basque Cheesecake

BAHAN-BAHAN

- *Cream cheese* 400gr
- Gula pasir 120gr
- Telur 100gr
- **Rich's Double Cream** **220gr**
- Pasta lemon 5gr
- Maizena 12gr
- Garam 2gr
- *Vanilla essence* 4gr

Lemon Cream

- **Rich's Gold Label** **200gr**
- Pasta lemon 5gr

Topping

- Fresh Lemon 100gr



CARA MEMBUAT

Burnt Basque Cheesecake

1. Siapkan *bowl*, masukkan *cream cheese*, gula pasir, garam, dan *vanilla essence*. Aduk hingga tercampur rata.
2. Masukkan telur, aduk kembali hingga tercampur rata.
3. Masukkan tepung maizena yang sudah disaring. Aduk menggunakan spatula.
4. Tuangkan **Rich's Double Cream** dan perisa lemon. Aduk menggunakan spatula hingga tercampur rata.
5. Tuang adonan *Cheesecake* ke dalam loyang ukuran diameter 10 cm yang sudah diberi alas menggunakan *baking paper* secara perlahan dan merata.
6. Panggang adonan mengunakan suhu 225-230°C selama 25-30 menit.
7. Tiriskan Burnt Basque Cheesecake dan sajikan selagi dingin.

Lemon Cream

1. Campurkan semua bahan, kocok hingga mengembang.
2. Masukkan Lemon Cream ke dalam piping bag. Sisihkan.

Penyelesaian

1. Siapkan Burnt Basque Cheesecake yang sudah tidak panas lagi.
2. Beri Lemon Cream pada permukaan atas *Cheesecake*.
3. Beri topping *Lemon Fresh*.
4. Burnt Basque Lemon Cheesecake siap disajikan.

SARAN PENYAJIAN: 6 PORSI

Cake

Matcha Ogura Cheese



BAHAN-BAHAN

Matcha Sponge Cake

- Tepung protein sedang 215gr
- Gula pasir 190gr
- Telur utuh 300gr
- Tepung maizena 22gr
- *Emulsifier* 22gr
- **Rich's Gold Label** **50gr**
- Garam 1gr
- Minyak sayur 50gr
- *Matcha powder* 10gr

Matcha Cream

- **Rich's Niagara Farms Topping with Milk** **700gr**
- Gula halus 90gr
- *Matcha powder* 40gr

Cheese Cream

- **Rich's Bavarian Cream Chedar Cheese Flavor** **180gr**
- Gula halus 50gr
- **Rich's Niagara Farms Topping with Milk** **22gr**

Ogura Cream

- Kacang Merah (sudah masak) 350gr
- Gula pasir 60gr
- **Rich's Double Cream** **200gr**
- Maizena 7gr

CARA MEMBUAT

Matcha Sponge Cake

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

Matcha Cream

1. Kocok **Rich's Niagara Farms Topping with Milk**, gula halus, dan *matcha powder* sampai mengembang.
2. Masukan ke dalam *chiller* agar mudah untuk *filling* dan *cover* di *cake*.

Cheese Cream

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

Ogura Cream

1. Masak kacang merah yang sudah lembut dengan gula pasir sampai mengental.
2. Kemudian masukan **Rich's Double Cream** dan maizena, masak sampai mengental, lalu dinginkan.

Penyelesaian

1. Potong *matcha cake* menjadi 3 layer.
2. Layer pertama beri *matcha cream* dan *cheese cream* di dalamnya, tutup kembali dengan matcha cake.
3. Layer kedua beri *matcha cream* dan *ogura cream* di dalamnya, tutup kembali dengan *matcha cake*.
4. *Cover cake* dengan *matcha cream*.
5. *Garnish cake* sesuai selera.

SARAN PENYAJIAN:
2 WHOLE CAKE (18 CM)



BAHAN-BAHAN

Matcha Jaconde Cake

- *Almond powder* 225gr
- Gula halus 225gr
- Telur 375gr
- Putih telur 240gr
- Gula pasir 45gr
- *Unsalted butter* 75gr
- Terigu protein sedang 75gr
- *Matcha powder* 5gr

Matcha Syrup

- *Matcha powder* 5gr
- Air hangat 200gr
- **Rich's Niagara Farms Topping with Milk** **10gr**

Layering Cream

- **Rich's Niagara Farms Topping with Milk** **500gr**
- **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese Flavor** **250gr**
- Gula halus 60gr

Matcha Ganache Filling

- **Rich's Double Cream** **600gr**
- *White compund* 600gr
- *Matcha powder* 30gr

Matcha Glaze

- Air 125gr
- **Rich's Double Cream** **125gr**
- *Glucose* 75gr
- Gula pasir 30gr
- *White compund* 50gr
- *Gelatine* 8gr
- *Matcha powder* 20gr
- *Neutral Gel* 25gr

Matcha Jaconde Cake

1. Mixer almond powder, gula halus, dan telur hingga tercampur rata dan sedikit pucat.
2. Kocok putih telur dan gula hingga menjadi meringue, kemudian masukan adonan almond, aduk hingga rata.
3. Masukan tepung terigu, pasta blueberry, dan butter yang sudah dilelehkan, aduk hingga rata.
4. Tuang adonan di loyang 60 x 40 cm, panggang di suhu 200°C selama 15 menit.

Matcha Syrup

1. Panaskan air, kemudian masukkan matcha *powder*, aduk hingga rata.
2. Kemudian masukkan **Rich's Niagara Farms Topping with Milk**, aduk hingga rata.

Cheese Cream

1. Mixer **Rich's Bettecreme** dan **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese Flavor** hingga mengembang.
2. Kemudian simpan di suhu *chiller*.

Filling

1. Panaskan **Rich's Double Cream** diatas air mendidih.
2. Setelah krim hangat, masukan *white compound* dan matcha *powder* yang sudah dipotong kecil, lalu aduk hingga rata.
3. Kemudian diamkan di suhu ruang atau *chiller* hingga mengental.

Matcha Glaze

1. Masak air, **Rich's Double Cream**, *glucose*, gula pasir dan matcha *powder* hingga hangat.
2. Masukan *gelatine* yang sudah direndam air dingin ke dalamnya, aduk hingga larut.
3. Masukan adonan ke dalam *white compound* yang sudah dipotong kecil, aduk hingga rata.
4. Setelah tidak begitu panas, masukan *neutral gel*, aduk hingga rata.

Penyelesaian

1. Siapkan Matcha Jaconde Cake yang sudah dibagi menjadi empat bagian.
2. Beri sirup matcha pada permukaan kue secara merata.
3. Semprotkan krim yang sudah dikocok, ratakan menggunakan spatula.
4. Tambahkan Matcha Jaconde Cake pada lapisan berikutnya. Poles sirup matcha pada permukaan kue.
5. Beri Matcha Ganache pada permukaan kue, ratakan menggunakan spatula.
6. Tambahkan Matcha Jaconde Cake pada lapisan berikutnya. Poles sirup matcha pada permukaan kue.
7. Semprotkan krim yang sudah dikocok, ratakan menggunakan spatula.
8. Masukkan kue ke dalam *freezer* selama 2 jam.
9. Siram permukaan kue menggunakan Matcha Glaze.
10. Masukkan kembali kue ke dalam *freezer*, sebelum disajikan.
11. Potong sisi-sisi pada Opera Cake. Beri garnish sesuai kebutuhan, siap disajikan.

SARAN PENYAJIAN:
1 WHOLE CAKE

Painting Cake Decoration

Cake



BAHAN-BAHAN

Sponge Cake

Telur	300gr
Air	24gr
Gula	120gr
Tepung protein rendah	100gr
Susu bubuk	10gr
Maizena	24gr
Garam	2gr
Emulsifier	20gr
Pasta vanilla	8gr
Rich's Gold Label	**50gr**
Minyak sayur	50gr

Dekorasi

Rich's Gold Label	500gr
Pewarna *oil base*	5gr
Kotak kayu ukuran 20 cm x 40 cm	-

CARA MEMBUAT

Sponge Cake

1. *Mix* telur, air, dan gula. Aduk sampai gula larut.
2. Masukkan tepunng terigu, maizena, susu bubuk, *emulsifier*, dan garam.
3. Kemudian aduk sampai kental dan berjejak kira-kira sampai 4 menit (tergantung *mixer* yang digunakan).
4. Setelah adonan berjejak, kemudian masukkan **Rich's Gold Label** yang telah dicampur dengan minyak sayur.
5. Aduk rata dan jangan sampai *overmix*, lalu siapkan loyang yang telah dilapisi *baking paper* yang sudah dipoles margarin.
6. Gunakan loyang ukuran 18 cm bentuk bulat, panggang di suhu 185°C selama 18-25 menit (tergantung oven yang digunakan).

Cream

1. Mixer **Rich's Gold Label** sampai mengempang dan sisihkan.

Finishing

1. Ambil Sponge Cake yang sudah dipotong dan beri filling sesuai selera. Cover seluruh bagian kue hingga rata dan rapi.
2. Lukis kue menggunakan krim yang sudah dikocok.

Pan Au Chocolate

BAHAN-BAHAN

Dough

- Tepung protein tinggi 1000gr
- Gula pasir 75gr
- **Rich's Crumb Softener** **40gr**
- Garam 15gr
- Susu bubuk 100gr
- Ragi instan 15gr
- Mentega (*butter*) 100gr
- Air dingin 420gr

Laminasi

- *Butter sheet/ corsvet* 500gr

Chocolate stick

- *Chocolate stick* 250gr

CARA MEMBUAT

1. Aduk semua bahan kering dengan menggunakan *mixer* pada kecepatan rendah, kemudian tambahankan air dan kocok selama kurang lebih 1 menit.
2. Setelah menggumpal pindahkan pada kecepatan sedang dan aduk lagi sekitar 3 menit.
3. Angkat dan fermentasikan adonan sekitar 15-20 menit.
4. Tipiskan adonan dan isi dengan *butter laminating/ margarin*, lalu tutup semua lapisannya. Kemudian tipiskan dan lipat single, lakukan lipatan *double-single* selama tiga kali (3x *single*).
5. Istirahatkan adonan dalam *freezer/ chiller* sekitar minimal 4 jam atau *overnigth*. Kemudian tipiskan sekitar ketebalan 4 mm dan bentuk **Pain Au Chocolate**. Dengan lebar 8 cm dan panjang 20 cm.
6. Susun di atas loyang, beri jarak dan fermentasikan sekitar 1,5 jam sampai adonan mengembang 3 kali lipat.
7. Panggang dengan suhu atas 190°C dan suhu bawah 170°C selama 15-20 menit.

SARAN PENYAJIAN: 15 PORSI



Cheesy Sweet Bun

Bread



BAHAN-BAHAN

Sweet Bun

- Tepung terigu protein tinggi 400gr
- Tepung terigu protein sedang 100gr
- Ragi instan 15gr
- Gula pasir 100gr
- Susu bubuk 20gr
- **Rich's Crumb Softener 25gr**
- Telur 50gr
- Air es 225gr
- Mentega 80gr
- Garam 7,5gr
- **Rich's Bread Glaze 30gr**

Isian

- **Rich's Gold Label 200gr**
- **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese Flavor 100gr**
- Keju parut 100gr

SARAN PENYAJIAN: 10 PORSI

CARA MEMBUAT

1. Masukan tepung terigu, gula, susu bubuk, dan ragi ke dalam *mixer*, lalu aduk hingga rata.
2. Tambahkan telur, air es dingin, dan **Rich's Crumb Softener**, lalu *mixer* hingga adonan tercampur rata.
3. Tambahkan garam dan mentega, *mixer* selama 10-12 menit hingga adonan kalis.
4. Istirahatkan adonan selama 30 menit.
5. Kempeskan adonan, lalu potong timbang masing-masing 60 gram.
6. Istirahatkan selama 45-60 menit.
7. Kuaskan **Rich's Bread Glaze**.
8. Pangganng di suhu 190°C selama 12-15 menit.
9. Dinginkan roti di atas *cooling rack*.

Isian

1. Kocok **Rich's Gold Label** dengan **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese Flavor** hingga *soft peak*.

Penyusunan

1. Belah bagian tengah roti lalu isi dengan *cream* isian dan tambahkan parutan keju.

Pancake Taco

BAHAN-BAHAN

Pancake

- Kuning telur 40gr
- Susu cair 60gr
- Minyak goreng 20gr
- Tepung terigu protein sedang 30gr
- Garam 2gr
- Vanila 2gr
- Putih telur 60gr
- Gula pasir 40gr

Isian

- **Rich's Easy Whip** 200gr
- Buah Strawberry 100gr
- Buah kiwi 100gr

SARAN PENYAJIAN: 1 LOYANG

CARA MEMBUAT

Pancake

1. Aduk kuning telur, garam, vanila, susu cair, minyak, dan tepung hingga rata.
2. Kocok putih telur dan gula pasir hingga mengembang.
3. Campurkan putih telur dengan campuran kuning telur dengan teknik melipat.
4. Masak adonan di pan anti lengket hingga matang.

Isian

1. Kocok **Rich's Easy Whip** hingga soft peak.

Penyelesaian

1. Lipat Pancake lalu berikan isian krim dan tambahkan potongan buah di atasnya.



Red Bean Egg Tart



BAHAN-BAHAN

- **Rich's Portoguesse Egg Tart Topping** **1000gr**
- **Original Frozen Tart Pastry** **30gr**

Red Bean Filling

- *Red bean pasta* 300gr

SARAN PENYAJIAN: 30 PORSI

CARA MEMBUAT

1. Panaskan oven di suhu 200°C api atas dan bawah.
2. Tuangkan **Rich's Portuguese Egg Tart Topping** ke dalam **Rich's Original Frozen Tart Pastry** dengan berat 30 gram per tart. Dan tambahkan Red Bean Filling di dalam secukupnya.
3. Panggang di dalam oven selama 25-30 menit hingga matang sempurna dan warna kecoklatan.

Red Bean Pasta filling

1. Campurkan semua bahan,aduk rata dan masak sampai sedikit mendidih dan mengental ,lalu dinginkan.

Sausage En Croute

BAHAN-BAHAN

- Sosis 2gr
- *Puff pastry* 200gr
- **Rich's Bread Glaze** -

Creamy Spinach

- Bayam 100gr
- *Cream cheese* 100gr
- Garam 1gr
- Lada 1gr
- *Garlic powder* 2gr
- Bubuk biji pala 1gr

SARAN PENYAJIAN: 2 PORSI

CARA MEMBUAT

Creamy Spinach

1. Tumis bayam hingga layu.
2. Campurkan dengan *cream cheese*, garam, lada, *garlic powder*, dan bubuk biji pala, lalu aduk hingga rata.
3. Dinginkan di dalam kulkas selama 15 menit.

Proses Penyusunan

1. Masukkan *creamy spinach* di atas *puff pastry*.
2. Tambahkan sosis di atas *cream spinach*, lalu tutup kembali dengan *puff pastry*.
3. Kuaskan **Rich's Bread Glaze** di atas *puff pastry*, lalu panggang di oven dengan suhu 180°C selama 20-25 menit.



Ubemisu



BAHAN-BAHAN

- *Lady's finger* 125gr

Cream

- **Rich's Easy Whip** **300gr**
- **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese Flavor** **100gr**
- Puree ubi ungu 150gr
- Perisa ube 2gr

Sirup Kopi

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

Topping

- Bubuk Coklat 10gr

SARAN PENYAJIAN: 1 LOYANG

CARA MEMBUAT

Cream

1. Kocok **Rich's Easy Whip** dengan **Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese Flavor** hingga soft peak.
2. Bagi 2 krim, lalu campur 1 bagian krim dengan puree ube ungu dan perisa ube sehingga menjadi 2 krim yaitu krim putih dan krim ube.

Sirup kopi

1. Larutkan semua bahan dengan air panas.

Penyusunan

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

Unbaked Biscoff Cheesecake

BAHAN-BAHAN

Base

- *Regal biscuit* 470gr
- *Unsalted butter (Melted)* 170gr

Biscoff Cheese Cake

- **Rich's Niagara Farms Topping With Milk** 474gr
- *Cream cheese* 700gr
- *Biscoff* 520gr
- Icing sugar 150gr
- Garam 8gr
- Gelatin bubuk 15gr

Topping

- **Rich's Niagara Farm Topping with Milk** **280gr**

Garnish

- *Biscoff* biskuit 100gr

CARA MEMBUAT

Cake Base

1. Hancurkan biskuit Regal menjadi remahan. Kemudian campurkan dengan *unsalted butter* / margarin, aduk sampai tercampur dengan rata.

Peanut Butter Cheese Cake

1. Aduk *cream cheese* terlebih dahulu sampai lembut, lalu tambahkan icing sugar dan garam, lalu aduk sampai tercampur dengan rata.
2. Masukkan selai *Biscoff*, aduk kembali sampai tercampur dengan rata.
3. Kemudian masukkan **Rich's Niagara Farm Topping with Milk**, terakhir tambahkan gelatin yang sudah dilelehkan, aduk sampai semua tercampur dengan rata.
4. Lalu tuang di atas cake base yang sudah disiapkan dan simpan ke dalam *freezer*.

Finishing

1. *Garnish* dengan **Rich's Niagara Farms Topping with Milk** yang sudah dikocok.
2. Kemudian beri *biscoff* biskuit dan *garnish* sesuia selera.

SARAN PENYAJIAN: 2 WHOLE (UKURAN 15 CM)



Rich Products Indonesia

www.richs.co.id

Copyright © 2026 Rich Products Indonesia – All Rights Reserved