



TASTE

15 MINUTES RECIPES

Volume 2



Rich Products Indonesia

Digital Recipe Book



Daftar Isi

Mini Burger	4
Creamy Japanese Curry	5
Bejinhos	6
Triple Choco Naked Cake	7
Grilled Chicken Mushroom Sauce	9
Milo Dino Lava Toast	10
Cannoli	11
Martabak Mini Saus Keju	12
Garlic Zucchini Noodle	13
Creamy Wedang Ronde	15
Carrot Mug Cake	16
Baked Alaska	17
Spinach and Broccoli Soup	18
Creamy Chicken Gyoza	19
Indian Butter Chicken	21



15 Resep Sederhana, Kurang Dari 15 Menit!

Tema : Resep Simple, 15 Menit Langsung Jadi!

Judul : Kumpulan Kreasi Praktis & Mudah Dibuat

Kamu hanya punya waktu 15 menit saja untuk di dapur? Pasti bukan masalah lagi karena Rich's punya resep spesial yang mudah dan praktis untuk kamu. Selain dapat menghemat waktu, bahan-bahan yang digunakan juga sangat terjangkau dan mudah ditemukan. Cukup dengan mengikuti resep dan cara pembuatannya, kamu sudah bisa menghasilkan menu spesial.

Chef Ayu yang telah berpengalaman lebih dari 10 tahun di dunia kuliner, telah memilih resep yang sudah melewati uji coba. Jadi, dijamin anti gagal dan bisa kamu

praktekkan. Kumpulan resep ini merupakan solusi dan dapat menjadi inspirasi menu serta solusi F&B melalui food consultant berpengalaman. Jadi langsung saja, berikut adalah 15 resep makanan yang enak dan untuk kamu. Selamat mencoba!



Rich Products Indonesia

COOKING TIME
10 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
20 PCS

PRODUCT
DOUBLE CREAM

Mini Burger



Bahan - Bahan

300^{gr} Mini burger buns
100^{gr} Arugula
150^{gr} Tomat (sliced)

Patties

500^{gr} Daging giling
80^{gr} **Double Cream**
5^{gr} Garam
4^{gr} Lada
3^{gr} Paprika powder
2^{gr} Bubuk jintan
3^{gr} Kaldu bubuk
30^{gr} Bawang putih (parut)

Sauce

50^{gr} Pesto
80^{gr} Cream cheese
100^{gr} **Double Cream**
50^{gr} Pickles
2^{gr} Garam
2^{gr} Lada

Cara Membuat

1. Campurkan semua bahan patties aduk hingga rata lalu bulatkan dan pipihkan sedikit sehingga membentuk patty burger.
2. Masak dengan butter hingga matang.
3. Untuk sauce campur semua bahan aduk dengan whisk atau spatula hingga rata.
4. Setelah itu masuk ke tahap penyusunan burger *bun*, beri potongan tomat, arugula, patties, beri saus keju, tutup dengan burger *bun* lagi.
5. Dan siap disajikan.

COOKING TIME
10 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
2 PORTIONS

PRODUCT
DOUBLE CREAM

Creamy Japanese Curry



Bahan - Bahan

350^{gr} Paha ayam *fillet* (potong dadu)
150^{gr} **Double Cream**
30^{gr} Air jeruk lemon
6^{gr} Paprika powder
5^{gr} Kaldu
4^{gr} Garam
6^{gr} Lada
3^{gr} Jinten bubuk
2^{gr} Ketumbar bubuk
7^{gr} Bawang putih bubuk
200^{gr} Tepung terigu protein sedang
100^{gr} Tepung beras

Curry

100^{gr} Bawang bombay
200^{gr} Wortel
100^{gr} Daun bawang
150^{gr} Kentang
80^{gr} *Japanese curry seasoning*
100^{gr} Air
150^{gr} **Double Cream**

Cara Membuat

1. Marinasi ayam dengan **Double Cream**, air jeruk lemon, paprika powder, kaldu, garam, lada, jinten, ketumbar, bawang putih bubuk selama kurang lebih 1 jam dalam kulkas.
2. Balur dengan tepung terigu dan tepung beras lalu goreng dengan minyak panas hingga kuning keemasan.
3. Untuk membuat *curry* tumis bawang bombay dengan daun bawang setelah harum masukkan wortel dan kentang.
4. Tambahkan air dan bumbu *curry* lalu masak hingga mendidih.
5. Tambahkan **Double Cream** masak kembali.
6. Sajikan dengan nasi hangat.

COOKING TIME
5 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
24 PCS

PRODUCT
DOUBLE CREAM

Bejiuhos



Bahan - Bahan

400^{gr} Kental Manis
75^{gr} Kelapa Parut Kering
10^{gr} Butter
50^{gr} **Double Cream**
200^{gr} *Desicated Coconut*

Cara Membuat

1. Campur **Double Cream** dan semua bahan dan masak hingga mengental.
2. Dinginkan di *chiller* selama kurang lebih 1 jam.
3. Bulat bulatkan adonan, lalu gulung di dalam *desicated coconut*.
4. Sajikan.

COOKING TIME
10 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
1 CAKE, 8 SLICES

PRODUCT
**WHIP TOPPING
CHOCOLATE &
GOLD LABEL**

Triple Choco *Naked Cake*

Bahan - Bahan

300^{gr} Sponge Cake Coklat

Filling

200^{gr} **Whip Topping Chocolate**
200^{gr} **Gold Label**

Topping

5^{gr} *Edible gold leaves*
10^{gr} *Cocoa Powder*
20^{gr} *Rosemary Segar*

Cara Membuat

1. Siapkan sponge cake coklat, belah menjadi 3 bagian lalu sisihkan.
2. Kocok filling pada 2 wadah yang berbeda hingga kaku, lalu pindahkan pada plastik segitiga dengan spuit sesuai selera.
3. Tata *layer* pertama, beri dengan *filling* **Whip Topping Chocolate**, lalu *layer* kedua dengan **Gold Label**.
4. Terakhir hias dengan *topping* dan siap disajikan.



COOKING TIME
10 MINUTES

DIFFICULTIES
EASY

SERVING
3 PORTIONS

PRODUCT
DOUBLE CREAM





Grilled Chicken Mushroom Sauce

Bahan - Bahan

Bahan Marinade

250 ^{gr}	Dada Ayam
10 ^{gr}	Garlic Powder
10 ^{gr}	Thyme Powder
10 ^{gr}	Garam
10 ^{gr}	Lada

Bahan Pelengkap

60 ^{gr}	Jamur Champignon
20 ^{gr}	Butter
10 ^{gr}	Bawang Putih
10 ^{gr}	Bawang Bombay
10 ^{gr}	Thyme Powder
100 ^{gr}	Double Cream
70 ^{gr}	Susu
10 ^{gr}	Lada
10 ^{gr}	Garam

Cara Membuat

1. Siapkan wadah kedap kemudian masukan ayam, *garlic powder*, *thyme powder*, garam dan lada.
2. Grill ayam yang sudah dimarinasi kemudian *resting*.

Finishing

1. Masukan butter, tumis jamur dengan *slow cooking* hingga kecoklatan, masukan bawang putih dan bombay.
2. Tambahkan susu dan **Double Cream** aduk hingga menyatu beri garam dan gula serta *thyme*, masak hingga mengental.
3. *Platting* ayam dan siram dengan *mushroom sauce*.

Favourite



COOKING TIME

13 MINUTES

DIFFICULTIES

VERY EASY

SERVING

3 PCS

PRODUCT

**BETTERCREME
& NON DAIRY
CREAMER**

Milo Dino Lava Toast



Bahan - Bahan

French Toast

300^{gr} Roti Tawar
80^{gr} **Bettercreme**

Milk Filling

100^{gr} **ICEHOT Non Dairy
Creamer**
20^{gr} Susu Kental Manis

Finishing

10^{gr} Susu Kental Manis

Cara Membuat

French Toast

1. Olesi ke dua sisi roti tawar dengan **Bettercreme**.
2. Panggang di atas teflon yang sudah diberi butter agar tidak lengket.
3. Masak kuning keemasan.

Milk Filling

Masak **ICEHOT Non Dairy Creamer** dan kental manis hingga sedikit mengental.

Finishing

1. Letakan roti panggang di atas piring lalu beri isian kental manis.
2. Letakan kembali roti panggang di atasnya, lalu tekan sedikit di bagian tengah dengan sendok.
3. Siram *milk filling* di atas roti lalu taburi dengan milo bubuk.
4. Sajikan.

COOKING TIME

10 MINUTES

DIFFICULTIES

VERY EASY

SERVING

10 PCS

PRODUCT

DOUBLE CREAM

Cannoli

Bahan - Bahan

250 ^{gr}	Tepung terigu protein sedang
155 ^{gr}	Gula halus
15 ^{gr}	Bubuk cokelat
6 ^{gr}	Bubuk kayu manis
3 ^{gr}	Kopi bubuk instan
60 ^{gr}	Air
3 ^{gr}	Cuka
30 ^{gr}	Butter
50 ^{gr}	Telur

Bahan Filling

100 ^{gr}	<i>Cream cheese</i>
150 ^{gr}	Double Cream
50 ^{gr}	Gula halus
10 ^{gr}	Lemon zest

Bahan Topping

100 ^{gr}	Pistachio
-------------------	-----------

Cara Membuat

1. Campurkan tepung terigu, gula halus, bubuk cokelat, kayu manis bubuk, dan bubuk kopi instan lalu aduk rata.
2. Tambahkan air dan cuka aduk kembali, lalu tambahkan butter dan telur. Aduk kembali hingga menjadi satu adonan.
3. Tipiskan adonan, potong dengan *ring cutter* cetak dengan cetakan cannoli lalu goreng hingga kuning keemasan.
4. Untuk filling campur **Double Cream** dan semua bahan menjadi satu dan kocok hingga kaku.
5. Beri *topping* di ujung cannoli dan siap disajikan.



COOKING TIME
10 MINUTES

DIFFICULTIES
EASY

SERVING
12 PCS

PRODUCT
DOUBLE CREAM

Martabak Mini

Saus Keju



Bahan - Bahan

150^{gr} Daging sapi cincang
200^{gr} Telur
5^{gr} Bubuk *curry*
100^{gr} Bawang bombay (dadu kecil)
35^{gr} Bawang merah (cincang)
20^{gr} Bawang putih (cincang)
15^{gr} Daun bawang (iris)
3^{gr} Garam
4^{gr} Lada
2^{gr} Kaldu ayam
100^{gr} Kulit lumpia
70^{gr} **Double Cream**

Topping Saus

30^{gr} Dijon mustard
150^{gr} **Double Cream**
5^{gr} *Worchestershire sauce*
50^{gr} Keju
3^{gr} Garam
4^{gr} Lada
6^{gr} Paprika powder

Cara Membuat

1. Campur menjadi satu daging cincang, telur, bubuk *curry*, bawang bombay, bawang merah, bawang putih, daun bawang, garam, lada, kaldu ayam, dan **Double Cream**. Aduk hingga merata.
2. Lalu tuangkan isian ke dalam kulit lumpia lipat dan goreng dalam minyak panas, tiriskan.
3. Untuk membuat saus campur semua bahan dan masak hingga matang.
4. Sajikan martabak mini dengan saus di atasnya.

Istilah dalam resep

Worchestershire sauce: saus yang digunakan untuk marinasi daging & penyedap masakan.

COOKING TIME
10 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
4 PORTIONS

PRODUCT
DOUBLE CREAM

Garlic Zucchini *Noodle*



Bahan - Bahan

600 ^{gr}	Zucchini
30 ^{gr}	Bawang Putih
4 ^{gr}	Chili Flakes
10 ^{gr}	Kecap Asin
8 ^{gr}	Saus Tiram
60 ^{gr}	Mentega
50 ^{gr}	Keju Parmesan
20 ^{gr}	Daun Bawang
20 ^{gr}	Double Cream

Cara Membuat

1. Potong zucchini hingga berbentuk seperti mi.
2. Cincang halus bawang putih tumis dengan mentega hingga harum.
3. Masukkan kecap asin, chili flakes, dan saus tiram.
4. Masukkan zucchini tumis hingga layu.
5. Masukkan **Double Cream**.
6. Sajikan dengan taburan daun bawang dan parmesan.

COOKING TIME

7 MINUTES

DIFFICULTIES

VERY EASY

SERVING

5 PCS

PRODUCT

DOUBLE CREAM





Creamy Wedang Ronde

Bahan - Bahan

Ronde

100^{gr} Tepung ketan
25^{gr} Tepung beras
110^{gr} Air hangat

Isian

70^{gr} Kacang tanah (sangrai)
25^{gr} Gula
15^{gr} Air panas

Bahan Kuah

550^{gr} Air
200^{gr} **Double Cream**
150^{gr} Gula aren
50^{gr} Jahe
30^{gr} Serai
5^{gr} Daun pandan

Cara Membuat

Creamy Egg

1. Campur semua bahan isian lalu blender hingga tercampur dan menggumpal.
2. Untuk membuat ronde campur semua bahan lalu aduk hingga rata, bulatkan. Beri isian bulatkan kembali, lalu rebus hingga mengambang.
3. Untuk bahan kuah campur semua bahan masak hingga mendidih. Lalu masukkan kembali ronde yang telah matang.
4. Lalu sajikan.

Favourite



COOKING TIME
5 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
2 PCS

PRODUCT
GOLD LABEL

Carrot Mug *Cake*



Bahan - Bahan

25 ^{gr}	Butter
15 ^{gr}	Brown Sugar
3 ^{gr}	Pasta Vanila
45 ^{gr}	Gold Label
35 ^{gr}	Tepung Terigu Protein Sedang
3 ^{gr}	Baking Powder
2 ^{gr}	Kayu Manis Bubuk
30 ^{gr}	Wortel (parut)

Cara Membuat

1. Campur **Gold Label** dan semua bahan hingga rata.
2. Pindahkan ke dalam *mug* tahan panas.
3. *Microwave* selama kurang lebih 1 menit 15 detik.
4. Cek kematangan dengan tusuk gigi.
5. Sajikan dan hias sesuai dengan selera.

COOKING TIME
7 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
4 PCS

PRODUCT
DOUBLE CREAM

Baked *Alaska*



Bahan - Bahan

300^{gr} Sponge Cake

Filling

100^{gr} Selai Blueberry

200^{gr} **Double Cream**

Topping

100^{gr} Gula

100^{gr} Putih telur

5^{gr} *Vanilla extract*

Cara Membuat

1. Potong sponge cake sebesar 10 cm.
2. Mixer **Double Cream** dengan selai blueberry hingga kaku, masukkan ke dalam plastik segitiga.
3. Susun sponge cake, *filling* dan ulangi hingga 3 *layer*.
4. Untuk membuat *topping*, campur semua bahan masak dengan teknik *steam* hingga gula mencair.
5. Setelah gula mencair *mixer* hingga kaku.
6. Cover cake dengan *topping*.
7. Bakar dengan menggunakan *torch* hingga warna kecoklatan dan siap disajikan.

COOKING TIME

7 MINUTES

DIFFICULTIES

VERY EASY

SERVING

2 PORTIONS

PRODUCT

DOUBLE CREAM

Spinach and Broccoli Soup



Bahan - Bahan

200 ^{gr}	Bawang bombay
100 ^{gr}	Bawang putih
150 ^{gr}	Brokoli
50 ^{gr}	Bayam
100 ^{gr}	Thyme
100 ^{gr}	Kaldu
50 ^{gr}	Oregano
100 ^{gr}	Double Cream
100 ^{gr}	Air

Cara Membuat

1. Tumis bawang putih bawang bombay jahe dan jintan hingga harum.
2. Lalu masukkan brokoli dan bayam tumis sebentar lalu masukkan air tambahkan rosemary dan masak hingga empuk.
3. Setelah matang blender dan tambahkan **Double Cream**.
4. Spinach and Briccoli Soup siap disajikan.

COOKING TIME
10 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
25 PCS

PRODUCT
DOUBLE CREAM

Creamy Chicken Gyoza

Bahan - Bahan

Dadar

200^{gr} Kulit Gyoza

Isian

100^{gr} Sawi putih

300^{gr} Daging ayam giling

200^{gr} Udang kupas

5^{gr} Kucai

8^{gr} Jahe

20^{gr} Bawang putih

15^{gr} Kecap asin

10^{gr} Minyak wijen

5^{gr} Kaldu jamur

3^{gr} Garam

50^{gr} **Double Cream**

Saus

1000^{gr} **Double Cream**

100^{gr} Mustard

7^{gr} Kecap Inggris

25^{gr} Keju parut

Cara Membuat

1. Campurkan semua bahan isian dalam satu wadah dan sisihkan.
2. Isikan isian ke dalam kulit Gyoza, lipat samping kanan dan kiri ulangi sampai adonan isian habis.
3. Masak dengan sedikit minyak lalu setelah kering tuangkan sedikit air dan tutup panci masak hingga matang.
4. Untuk membuat saus campur semua bahan dalam panci dan masak hingga mengental.
5. Sajikan Gyoza beserta dengan saus di atasnya.



COOKING TIME
10 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
4 PORTION

PRODUCT
DOUBLE CREAM





Indian Butter Chicken

Bahan - Bahan

500 ^{gr}	Ayam paha <i>fillet</i>
100 ^{gr}	Bawang bombay
30 ^{gr}	Bawang putih
15 ^{gr}	Kayu manis
3 ^{gr}	Cengkeh
5 ^{gr}	Bunga lawang
50 ^{gr}	Tomato paste
5 ^{gr}	Garam masala
6 ^{gr}	Bubuk <i>curry</i>
5 ^{gr}	Garam
6 ^{gr}	Lada
100 ^{gr}	Air
200 ^{gr}	Double Cream

Cara Membuat

1. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum lalu masukkan ayam *fillet* yang telah dipotong dadu masak hingga ayam berubah warna.
2. Lalu masukkan kayu manis, cengkeh, dan bunga lawang.
3. Masukkan tomato paste beserta bumbu-bumbu lain seperti garam masala, bubuk *curry*, garam, lada, dan air masak kembali hingga ayam matang.
4. Terakhir tuang **Double Cream**, aduk rata dan siap disajikan.

Favourite



Video & Resep Tersedia di



Rich Products Indonesia
www.richs.co.id