



TASTE

Café at home

Volume 1



Rich Products Indonesia

Digital Recipe Book



Daftar Isi

Chai White Hot Chocolate	4
Brown Sugar Latte.....	5
Es Kopi Klepon	6
Black Tea Macchiato	7
Choco Oreo Blended	9
Coffee Mocha Frappuccino	10
Raspberry Mocca Latte	11
Blackcurrant Yogurt	12
Creme Brulee Latte	13
Espresso Matcha Fussion	15
Strawberry Coffee	16
Es Cendol Nangka	17
Ocean Latte	19



Resep Minuman ala Kafe

Kreasi Minuman Enak dan Simple

“Nongkrong di kafe” memang sudah menjadi gaya hidup saat ini. Namun, jika harus menikmati minuman lezat hanya di kafe, rasanya akan menjadi boros. Jangan khawatir, kata siapa menikmati menu ala kafe itu mahal? Sekarang kamu bisa berhemat karena membuat kreasi ala kafe itu ternyata mudah dan bisa dilakukan di rumah. Dengan resep terpercaya dari Rich’s ini kamu bisa menjadi ‘barista andalan’ di rumah. Mulai dari variasi kopi, Smoothies, hingga Milkshake hadir dengan rasa yang tidak tertandingi. Minuman ini dibuat oleh tim Rich’s yang profesional namun bisa dibuat oleh

siapa saja.

Nikmati minuman yang lezat dengan rangkaian aplikasi dari produk unggulan kami. Adalah **ICEHOT BEVERAGES** yang serbaguna, sebagai *base*, topping minuman, dan juga kami memiliki produk yang ideal untuk vegan. Kreasikan minuman spesialmu ala kafe, panas atau dingin dengan **ICEHOT BEVERAGES**.

Mix Up you Magic!



Rich Products Indonesia

SERVING TIME
2 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
4 PCS

Chai White Hot Chocolate



Bahan - Bahan

250 ^{gr}	ICEHOT Non Dairy Creamer
45 ^{gr}	White chocolate
25 ^{gr}	Chai tea
50 ^{gr}	ICEHOT Beverage Topping
10 ^{gr}	Bubuk kayu manis

Cara Membuat

1. Lelehkan white chocolate dengan teknik *au bain marie*.
2. Panaskan **ICEHOT Non Dairy Creamer** hingga *shimmer* bersama dengan chai tea, tutup panci dengan *wrap* dan diamkan. selama 15 menit.
3. Campurkan coklat putih leleh aduk dan sajikan bersama dengan **ICEHOT Beverage Topping** yang sudah di *whipped* lalu taburi dengan bubuk kayu manis.

SERVING TIME
2 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
1 PC

Brown Sugar *Latte*



Bahan - Bahan

30^{gr} Espresso
30^{gr} **ICEHOT Non Dairy Creamer**
120^{gr} Susu UHT
30^{gr} Brown Sugar
100^{gr} Es Batu

Garnish

10^{gr} Brown Sugar Powder

Cara Membuat

1. Buat kopi terlebih dahulu bisa menggunakan espresso.
2. Tuangkan brown sugar.
3. Tambahkan es batu dan uht kemudian campurkan dengan **ICEHOT Non Dairy Creamer**.
4. Kemudian kasih espresso.

Finishing

Taburkan brown sugar powder kemudian torch sampai menjadi caramel.

SERVING TIME
2 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
1 PC

Es Kopi *Klepon*

Bahan - Bahan

30 ^{gr}	ICEHOT Non Dairy Creamer
30 ^{gr}	Gula Aren Cair
120 ^{gr}	Susu
80 ^{gr}	Es Batu
10 ^{gr}	Sirup Pandan
5 ^{gr}	Kelapa Kering Sangrai
15 ^{gr}	Espresso

Cara Membuat

1. Siapkan gelas, masukan gula aren cair kemudian beri corak sedikit, tambahkan es batu.
2. Tuang susu cair dan espresso.
3. Foam **ICEHOT Non Dairy Creamer** menggunakan *whisk* dan campur dengan pandan syrup.
4. Tuang pandan foam di atas gelas kemudian tabur dengan kelapa kering secukupnya.



SERVING TIME
2 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
1 PC

Black Tea Macchiato

Bahan - Bahan

20^{gr} Simple Syrup
5^{gr} Black Tea
160^{gr} Air Panas
120^{gr} Es Batu

Topping Macchiato

15^{gr} **ICEHOT Non Dairy Creamer**
1^{gr} Garam

Cara Membuat

1. Brewing teh (yang sudah dimasukkan ke dalam tea bag) dengan air panas.
2. Kocok bahan bahan topping Macchiato hingga larut (**ICEHOT Non Dairy Creamer** + garam).
3. Tuang es batu ke dalam gelas saji.
4. Campur simple sirup dan hasil brewing teh.
5. Tuang air teh ke dalam gelas saji.
6. Tuang macchiato ke dalam gelas.
7. Tambahkan garnish daun teh (sesuai selera).



SERVING TIME
2 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
1 PC





Choco Oreo *Blended*

Bahan - Bahan

30 ^{gr}	Bubuk Cokelat
20 ^{gr}	Oreo
150 ^{gr}	Es Batu
30 ^{gr}	ICEHOT Non Dairy Creamer
100 ^{gr}	Fresh Milk

Garnish

30 ^{gr}	ICEHOT Beverage Topping
------------------	--------------------------------

Cara Membuat

Favourite



Choco Oreo Blended

Masukkan **ICEHOT Non Dairy Creamer** dan semua bahan choco oreo blended ke gelas blender, kemudian blend semuanya.

Garnish Dollop

Siapkan **ICEHOT Beverage Topping**, kocok dengan hand mixer sampai mengembang menjadi dollop.

Finishing

1. Siapkan gelas masukan bahan yang sudah diblender.
2. Tuangkan bahan yang sudah di blend, beri garnish dollop **ICEHOT Beverage Topping** di atasnya.
3. Terakhir garnish dengan oreo.

SERVING TIME
3 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
1 PC

Coffee Mocha *Frappuccino*



Bahan - Bahan

Coffee Mocha Frappuccino

30^{gr} Espresso/Kopi
100^{gr} Es Batu
3^{gr} Bubuk Coklat
30^{gr} Simple Syrup
30^{gr} **ICEHOT Non Dairy Creamer**

Dollop

30^{gr} **ICEHOT Beverage Topping**

Garnish

10^{gr} Bubuk Coklat

Cara Membuat

Blender bahan-bahan Coffee Mocha Frappuccino.

Dollop Minuman

1. Masukkan **ICEHOT Beverage Topping** ke dalam bowl sesuaikan ukurannya.
2. Mixer dengan kecepatan tinggi sampai bahan mengembang.

Finishing dan Garnish

1. Oleskan gelas dengan saus coklat.
2. Masukkan Coffee Mocha Frappuccino yang sudah diblender.
3. Garnish dengan dollop **ICEHOT Beverage Topping**.
4. Tambahkan bubuk coklat.

SERVING TIME
2 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
1 PC

Raspberry Mocha Latte

Bahan - Bahan

20^{gr} Sirup Raspberry
100^{gr} Es Batu
30^{gr} **Whip Topping Chocolate**
50^{gr} Susu UHT
15^{gr} Espresso

Espresso

2^{gr} Nescafe Classic
15^{gr} Air Panas

Garnish

20^{gr} **ICEHOT Beverage Topping**

Cara Membuat

1. Tuangkan sirup raspberry ke dalam gelas lalu masukkan es batu.
2. Tuangkan **Whip Topping Chocolate**, susu UHT, espresso, dan beri dollop **ICEHOT Beverage Topping** dan garnish sesuai selera.



SERVING TIME

1 MINUTE

DIFFICULTIES

VERY EASY

SERVING

1 PC

Blackcurrant Yogurt



Bahan - Bahan

50 ^{gr}	Frozen Blackcurrant
30 ^{gr}	Yogurt Plain
100 ^{gr}	Blackcurrant Yogurt Drink
50 ^{gr}	ICEHOT All in One Beverage Base
50 ^{gr}	Ketan Hitam (sudah matang)
15 ^{gr}	Gula Pasir

Cara Membuat

1. Masukkan bahan : (Blackcurrant, yogurt plain, blackcurrant yogurt drink, gula pasir dan **ICEHOT All in One Beverage Base**). Lalu blend hingga halus.
2. Masukkan ketan hitam ke dalam blender dan blend 5 detik saja lalu tuang ke dalam gelas dan beri garnish sesuai selera.

SERVING TIME

3 MINUTES

DIFFICULTIES

VERY EASY

SERVING

1 PC

Creme Brulee Latte



Bahan - Bahan

30 ^{gr}	Brown sugar cair
80 ^{gr}	ICEHOT Non Dairy Creamer
100 ^{gr}	Es Batu
30 ^{gr}	Esspreso/Kopi
40 ^{gr}	Air

Salted Foam

100 ^{gr}	ICEHOT Non Dairy Creamer
2 ^{gr}	Garam

Garnish

10 ^{gr}	Brown Sugar Powder
------------------	--------------------

Cara Membuat

Foam

1. Tuangkan **ICEHOT Non Dairy Creamer** ke bowl.
2. Tambahkan garam kemudian mixer dengan kecepatan paling rendah.

Creme Brulee Latte

1. Oles gelas dengan brown sugar yang sudah cair.
2. Kemudian masukan **ICEHOT Non Dairy Creamer**, es batu, air, dan espresso.
3. Tambahkan salted foam.
4. Taburkan brown sugar powder kemudian torch sampai warnanya menjadi gold.

COOKING TIME

3 MINUTES

DIFFICULTIES

VERY EASY

SERVING

1 PC





Espresso Matcha Fussion



Favourite



Bahan - Bahan

Espresso Matcha Fussion

30 ^{gr}	Espresso Coffee
200 ^{gr}	Fresh Milk
20 ^{gr}	ICEHOT Non Dairy Creamer
3 ^{gr}	Matcha Powder
70 ^{gr}	Air
20 ^{gr}	Vanilla Syrup
70 ^{gr}	Es Batu

Cara Membuat

Espresso Matcha Fussion

1. Campur bubuk matcha dan air, sisihkan.
2. Siapkan espresso, jika ingin membuat manual bisa dengan perbandingan 1:10 antara kopi bubuk dan air, sisihkan.
3. Campur vanilla syrup dan **ICEHOT Non Dairy Creamer**.

Finishing

1. Tuang matcha ke dalam gelas yang sudah berisi es batu. Setelah itu fresh milk.
2. Lalu tuang espresso di atasnya supaya tampilan menjadi 3 layer.
3. Espresso matcha siap disajikan.

COOKING TIME
5 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
2 PCS

Strawberry Coffee

Bahan - Bahan

150 ^{gr}	ICEHOT Non-Dairy Creamer
50 ^{ml}	Espresso
7,5 ^{ml}	Strawberry Syrup
5 ^{ml}	Simpel Syrup
75 ^{ml}	Es Batu
70 ^{ml}	Fresh Milk
35 ^{ml}	Creamy Coffee

Cara Membuat

Creamy Coffee

1. Kocok **ICEHOT Non-Dairy Creamer** dan espresso.
2. Kocok dengan kecepatan rendah selama 30 detik, lalu beralih ke kecepatan sedang selama 1 menit. Lalu lanjutkan ke kecepatan rendah selama 1 menit, hingga halus dan lembut.

Strawberry Coffee

1. Tuang gula dan sirup stroberi ke dalam gelas untuk membuat lapisan pertama.
2. Isi gelas dengan es batu, lalu tuang fresh milk di layer kedua.
3. Tuang coffee creamer di atasnya.
4. Strawberry Coffee siap disajikan.

COOKING TIME
5 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
4 PCS

Es Cendol Nangka



Bahan - Bahan

Kuah Cendol

100^{gr} **ICEHOT Non-Dairy Creamer**
300^{gr} Air
3^{gr} Garam

Sirup Gula Merah

50^{gr} Gula aren cair
2^{gr} Daun Pandan

Bahan Lainnya

80^{gr} Cendol siap pakai
150^{gr} Es Batu
150^{gr} Nangka

Cara Membuat

Kuah Cendol

Campur **ICEHOT Non-Dairy Creamer** dan semua bahan lalu aduk hingga tercampur rata, sisihkan.

Finishing

1. Masukkan sirup gula aren ke dasar gelas lalu tambahkan cendol dan es batu.
2. Terakhir tuang kuah cendol sebanyak 100 gr lalu beri topping nangka.

COOKING TIME
5 MINUTES

DIFFICULTIES
EASY

SERVING
3 PC





Ocean Latte

Favourite



Bahan - Bahan

Base

100^{gr} Selai coklat
100^{gr} Kental manis coklat

Filling

20^{gr} **All-Purpose Creamer Concentrate**
180^{gr} Air
100^{gr} Es batu

Topping

10^{gr} Bunga telang
100^{gr} Gula
200^{gr} Air

Extra Topping

100^{gr} **ICEHOT Beverage Topping**
35^{gr} Biskuit (remahan)

Cara Membuat

1. Campurkan semua bahan pada base dan taruh pada gelas sebagai layer pertama. Tarik ke atas sedikit campuran base. Sisihkan
2. Untuk filling campurkan **All-Purpose Creamer Concentrate** dan air, aduk rata. Sisihkan.
3. Campur semua bahan pada topping rebus hingga mendidih dan dinginkan.
4. Tata es batu pada gelas yang telah di beri base, lalu tuangkan isian secara perlahan. Beri topping bunga telang.
5. Whip **ICEHOT Beverage Topping** tata di atas gelas, beri remahan biskuit.

Scan di sini



Video & Resep Tersedia di

www.richs.co.id |     Rich Products Indonesia

