



Recipe

BOOK



Rich Products Indonesia

Digital Recipe Book

Marry Me Chicken



Bahan - Bahan

600^{gr} Dada ayam tanpa tulang
30^{gr} Olive oil
10^{gr} Garam kosher
5^{gr} Lada hitam
30^{gr} Bawang putih cincang halus
10^{gr} Daun thyme segar
10^{gr} Cabai kering cincang kasar
150^{gr} Tomat kering cincang halus
120^{ml} **Rich's Double Cream**
40^{gr} Keju parmesan parut
180^{gr} Air
20^{gr} Bubuk kaldu ayam
10^{gr} Daun basil

Hasil jadi : 5 pcs

Cara Membuat

1. Panaskan oven pada suhu 200°C. Marinasi ayam dengan garam dan lada hitam. Panaskan 1 sendok makan *olive oil* di wajan dengan api sedang, lalu pansear ayam hingga berwarna coklat keemasan (sekitar 5 menit di setiap sisi). Sisihkan ayam.
2. Pada wajan yang sama, masukkan sisa *olive oil*, kemudian tumis bawang putih, daun thyme, dan cabai kering hingga harum (sekitar 1 menit).
3. Masukkan air, bubuk kaldu ayam, tomat kering (*sun-dried tomato*), keju parmesan, **Rich's Double Cream**, dan garam. Aduk hingga rata, lalu dinginkan.
4. Masukkan ayam ke dalam oven dan panggang hingga matang (sekitar 10–15 menit).
5. Setelah ayam matang, masukkan ke dalam saus yang telah dibuat. Kecilkan api, lalu masak selama 2 menit hingga saus meresap sempurna.
6. Sajikan ayam bersama saus, dan beri hiasan daun basil di atasnya.



Creamy Paprika & Garlic Meatball



Bahan - Bahan

Meatball (Bola Daging)

500 ^{gr}	Daging sapi cincang
70 ^{gr}	Bawang bombay parut
3 ^{gr}	Daun parsley cincang
7 ^{gr}	Bumbu kering Italia
3 ^{gr}	Paprika bubuk
10 ^{gr}	Garam
5 ^{gr}	Lada hitam halus
50 ^{gr}	Telur
50 ^{gr}	Tepung terigu
60 ^{gr}	Minyak goreng

Saus Creamy Paprika & Garlic

80	Bawang bombay cincang	3 ^{gr}	Bumbu kering Italia
300 ^{gr}	Irisan paprika campur	3 ^{gr}	Bubuk paprika
20 ^{gr}	Bawang putih cincang	2 ^{gr}	Cabai kering cincang
120 ^{gr}	Rich's Cooking Cream	5 ^{gr}	Garam
50 ^{gr}	Pasta tomat	5 ^{gr}	Bubuk kaldu sapi
10 ^{gr}	Tepung terigu	3 ^{gr}	Lada hitam halus
200 ^{gr}	Air	10 ^{gr}	Daun parsley cincang

Hasil jadi : 7 Porsi

Cara Membuat

1. Campurkan semua bahan *meatball* (bola daging) ke dalam satu mangkuk, lalu aduk hingga tercampur rata. Bentuk adonan menjadi bola-bola sesuai selera.
2. Panaskan minyak dalam wajan, kemudian *pan-sear meatball* (bola daging) hingga berwarna coklat keemasan. Sisihkan.
3. Pada wajan yang sama, tumis bawang bombay dan paprika selama 2–3 menit. Masukkan bawang putih, masak hingga harum, lalu tambahkan tepung dan aduk hingga rata.
4. Masukkan pasta tomat dan semua bahan saus lainnya, termasuk Rich's Cooking Cream, ke dalam wajan. Masak dengan api kecil hingga tercampur rata, lalu masukkan kembali *meatball* ke dalam saus.
5. Masak selama 10 menit hingga saus mengental dan *meatball* (bola daging) matang sempurna.
6. Sajikan dengan taburan daun parsley cincang di atasnya.

Corn Ribs With Creamy Salted Egg Sauce



Bahan - Bahan

Corn Ribs

- 200^{gr} Jagung manis
- 50^{gr} Minyak
- 3^{gr} Paprika bubuk
- 2^{gr} Rosemary
- 3^{gr} Garam
- 2^{gr} Bawang bombay bubuk
- 1^{gr} Bawang putih bubuk
- 2^{gr} Gula merah

Sauce

- 5^{gr} Margarin
- 0,3^{gr} Daun kari
- 50^{ml} **Rich's Double Cream**
- 30^{gr} Telur asin bubuk
- 3^{gr} Bawang merah
- 1^{gr} Cabai rawit

Garnish

- 5^{gr} Lemon
- 0,5^{gr} Daun parsley

Cara Membuat

Jagung dan Bumbu Oles

1. Bersihkan jagung, lalu potong dengan bentuk memanjang (1 buah menjadi 8 bagian).
2. Goreng dengan metode *deep fry* hingga berwarna kecokelatan.
3. Siapkan wadah dan campur semua bumbu.
4. Masukkan jagung yang sudah digoreng, aduk / kocok hingga bumbu merata .

Sauce Salted Egg

1. Iris tipis cabai rawit dan bawang merah.
2. Panaskan margarin, lalu tumis bawang merah. Masukkan bubuk telur asin, kemudian perlahan tuang **Rich's Double Cream**.
3. Aduk hingga merata, lalu tambahkan daun kari dan cabai rawit.
4. Tuang ke dalam saucer atau wadah saji.

Penyusunan

1. Tata *corn ribs* di atas piring saji, lalu letakkan saus di atasnya.
2. Hiasi dengan daun parsley, serta irisan tipis lemon.

Hasil jadi : 1 Porsi

Sea Salt Matcha Latte

Bahan - Bahan

Base Matcha

- 5^{gr} Matcha bubuk
- 50^{gr} Air panas

Mixolog

- 50^{gr} Base matcha
- 90^{gr} **ICEHOT All Purpose Creamer Concentrate**
- 60^{gr} Air
- 30^{gr} Simple syrup

Foam

- 30^{gr} **ICEHOT All Purpose Creamer Concentrate**
- 1^{gr} Sea salt
- 10^{gr} Air

Cara Membuat

Matcha Base

Larutkan matcha bubuk dengan air panas (maksimal 65°C) hingga tercampur rata.

Foam

Masukkan **ICEHOT All Purpose Creamer Concentrate**, *sea salt* dan air. Kocok hingga menghasilkan tekstur berbusa (*foam*) yang lembut.

Campuran

1. Masukkan semua bahan minuman ke dalam gelas, lalu aduk hingga rata.
2. Tuang *foam* di atas minuman, tambahkan *garnish*, dan sajikan.

Hasil jadi : 1 Porsi





Matcha Cheese Smoothie

Bahan - Bahan

Bahan Campuran

- 4^{gr} Matcha bubuk
- 60^{gr} Air hangat
- 20^{ml} **ICEHOT All Purpose Creamer Concentrate**
- 80^{gr} Susu
- 30^{gr} Fruktosa
- 200^{gr} Es batu
- 30^{gr} Yogurt

Garnish

- 30^{ml} **ICEHOT Beverage Topping**
- 10^{gr} Sirup *cream cheese*
- 3^{gr} Perasan air lemon
- 1^{gr} Kulit lemon parut

Cara Membuat

Garnish

1. *Mixer* semua bahan garnish hingga mencapai tekstur 80%.
2. Masukkan ke dalam *pipping bag*, lalu simpan di dalam *chiller*.

Campuran

1. Di dalam gelas saji, masukkan yogurt dan beri motif yang menarik.
2. Masukkan semua bahan (kecuali bahan *garnish*) ke dalam blender, lalu blender hingga halus.
3. Tuang ke dalam gelas saji, hias dengan hasil dari *garnish*, dan sajikan.

Hasil jadi : 1 Gelas

Matcha Strawberry Mousse



Bahan - Bahan

Base Matcha

20^{gr} Matcha bubuk
30^{gr} Air hangat

Matcha Mousse

400^{ml} **ICEHOT Beverage Topping**
5^{gr} Matcha base

Campuran

80^{gr} Matcha mousse
15^{gr} Sponge cake
50^{gr} Strawberry purée

Cara Membuat

Base Matcha

Larutkan matcha bubuk dengan air hangat (suhu maksimal 65°C), lalu diamkan hingga dingin.

Matcha Mousse

1. Masukkan matcha bubuk dan **ICEHOT Beverage Topping** ke dalam *canister whip dispenser*.
2. Isi dengan gas nitro, lalu kocok sebanyak 30 kali.

Campuran

1. Masukkan *sponge cake* di dasar cup, lalu layer dengan *matcha mousse*, lalu susun irisan strawberry di dinding cup dan tuang *strawberry purée*.
2. Ulangi kembali dengan lapisan *matcha mousse*, lalu tuang *strawberry purée* di bagian atas.
3. Simpan di dalam *freezer* selama 30 menit, lalu sajikan dalam keadaan dingin.

Hasil jadi : 1 Gelas



Oolong Coffee



Bahan - Bahan

Base Oolong Tea

10^{gr} Teh oolong
250^{gr} Air panas
150^{gr} Es batu

Mixolog

120^{gr} Teh oolong
60^{gr} Susu
20^{gr} **ICEHOT All Purpose Creamer Concentrate**
30^{gr} Espresso
30^{gr} Fruktosa
120^{gr} Es batu

Cara Membuat

Base olong tea

Seduh teh oolong dengan air panas bersuhu 90°C selama 6 menit.

Campuran

1. Masukkan semua bahan kecuali *espresso* ke dalam gelas saji, lalu aduk hingga tercampur rata.
2. Tuang *espresso* ke dalam gelas saji dan sajikan.

Hasil jadi : 1 Gelas

Peach Magnolia Tea

Bahan - Bahan

Base Magnolia Tea

10^{gr} Teh magnolia
250^{gr} Air panas
150^{gr} Es batu

Dollop

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

Mixolog

180 Teh magnolia
40^{gr} **ICEHOT All Purpose Creamer Concentrate**
30^{gr} Fruktosa
80^{gr} Buah peach
120^{gr} Es batu

Cara Membuat

Base Magnolia Tea

Rendam dan teh magnolia di dalam air panas 90°C selama 6 menit, lalu saring di atas es batu.

Dollop

Masukkan **ICEHOT Beverage Topping** ke dalam *whipping dispenser* dan kocok sebanyak 40 kali. Setelah itu, simpan ke dalam *chiller*.

Campuran

1. Masukkan semua bahan ke dalam *shaker*, lalu kocok hingga tercampur rata.
2. Tuang ke dalam gelas saji, tambahkan *dollop* **ICEHOT Beverage Topping**, dan sajikan.

Hasil jadi : 1 Gelas



Tahini Date Coffee Yogurt Smoothies



Bahan - Bahan

Base

- 50^{gr} Kurma
- 50^{gr} *Rolled oats*
- 30^{gr} Tahini
- 3^{gr} Kayu manis bubuk
- 60^{gr} *Espresso*
- 30^{ml} **ICEHOT All In One Yogurt**
- 50^{ml} **ICEHOT All Purpose Creamer Concentrate**
- 150^{gr} Pisang beku

Cara Membuat

1. Masukkan semua bahan ke dalam blender, lalu haluskan hingga lembut.
2. Tambahkan topping dengan susunan yang rapi, kemudian sajikan.

Hasil jadi : 1 Gelas

Thai Green Tea

Bahan - Bahan

Basic Thai Green Tea (A1)

40^{gr} Daun green tea Thai

500^{gr} Air panas

Magic Milk (A2)

150^{gr} ICEHOT All Purpose Creamer Concentrate

100^{gr} Air dingin

Non Dairy Creamer Condensed Milk (A3)

500^{gr} Gula pasir

250^{gr} Air panas

500^{gr} ICEHOT Non Dairy Creamer

Thai Milk Tea (B1)

150^{gr} Basic Thai Thai Green Tea (A1)

150^{gr} Magic Milk (A2)

50^{gr} Non Dairy Creamer Condensed Milk (A3)

Cara Membuat

Basic Thai Green Tea (A1)

Masak bahan A1 selama 5 menit, lalu angkat dan dinginkan.

Magic Milk (A2)

Tuang ICEHOT All Purpose Creamer Concentrate dan air dingin ke dalam gelas ukur, aduk hingga rata, lalu simpan di dalam chiller.

Non Dairy Creamer Condensed Milk (A3)

1. Masak air dan gula hingga mencapai suhu 120°C, lalu angkat dari kompor.
2. Thawing ICEHOT Non Dairy Creamer hingga mencapai suhu ruang, kemudian tuang ke dalam larutan air dan gula, aduk hingga tercampur merata.
3. Simpan di dalam chiller minimal selama 4 jam sebelum digunakan.

Green Tea Foam (A4)

Masukkan semua bahan A4 ke dalam jug, kocok hingga menghasilkan tekstur foam, lalu simpan di dalam chiller.

Thai Milk Tea (B1)

Campurkan bahan A1, A2, dan A3, aduk hingga merata, lalu sisihkan.

Campuran

1. Tuang es batu ke dalam gelas saji, kemudian masukkan bahan B1.
2. Tambahkan Green Tea Foam (A4) di atasnya, beri garnish, lalu sajikan.



Hasil jadi : 1 Gelas

Creamy Oolong Jasmine Milk Tea



Bahan - Bahan

Oolong Jasmine Tea

10^{gr} Daun teh oolong jasmine
250^{gr} Air panas
150^{gr} Es batu

Campuran

150^{gr} Daun teh oolong jasmine
30^{gr} Fruktosa
40^{gr} **ICEHOT All Purpose Creamer Concentrate**

Hasil jadi : 1 Gelas

Cara Membuat

Oolong Jasmine Tea

1. Panaskan air hingga mencapai suhu 90°C, lalu seduh daun teh oolong jasmine selama 5 menit.
2. Saring seduhan tersebut di atas es batu hingga tercampur sempurna.

Campuran

1. Tuang seduhan daun the oolong jasmine, fruktosa, dan **ICEHOT All Purpose Creamer Concentrate** ke dalam gelas ukur. Aduk hingga merata
2. Tuang ke dalam botol, kemudian sajikan.

Vegan Iced Coffee Latte



Bahan - Bahan

15^{gr} Fruktosa
60^{gr} Air dingin
90^{gr} **Toppin' Pride**
60^{gr} Espresso

Hasil jadi : 1 Gelas

Cara Membuat

Espresso

Ekstrak 18 g biji kopi menjadi 50 g *espresso*.

Campuran

Masukkan fruktosa, air dingin, **Toppin' Pride**, dan espresso. Aduk hingga rata.

Chocolate Soft Serve



Bahan - Bahan

70^{gr} Kakao bubuk
2^{kg} **Rich's Soft Topping**

Cara Membuat

1. Campurkan kakao bubuk dengan **Rich's Soft Topping**, aduk hingga rata.
2. Masak campuran tersebut hingga larut. Setelah itu dinginkan.
3. Masukkan campuran ke dalam *tank* ice cream, tunggu hingga proses mencapai 100%, lalu tuang ke dalam *cone* atau *bowl*. Siap untuk disajikan.



Sea Salt Ice Cream

Bahan - Bahan

10^{gr} Sea Salt
2^{kg} Rich's Soft Topping

Cara Membuat

1. Larutkan *sea salt* dengan **Rich's Soft Topping**, aduk hingga tercampur rata.
2. Masukkan ke dalam *tank* ice cream dan tunggu sampai 100%, lalu tuang ke dalam *cone* atau *bowl*. Siap untuk disajikan.



Matcha Soft Serve



Bahan - Bahan

20^{gr} Matcha bubuk
2^{kg} **Rich's Soft Topping**

Cara Membuat

1. Campurkan matcha bubuk dengan **Rich's Soft Topping**, aduk hingga rata.
2. Masak campuran tersebut hingga larut. Setelah itu dinginkan.
3. Masukkan campuran ke dalam *tank* ice cream, tunggu hingga proses mencapai 100%, lalu tuang ke dalam *cone* atau *bowl*, dan siap disajikan.





Rich Products Indonesia
www.richs.co.id