



TASTE

INSPIRASI KREASI LEZAT & PRAKTIS

Edisi Ramadan



Rich Products Indonesia

E-Recipe Book



Daftar Isi



4	Creamy Wedang Ronde
6	Mochi Soft Cookies
8	Martabak Mini Saus Keju
10	Biscoff Choco Smoothie
11	Es Doger With Salted Foam
12	Chicken Samosa
14	Sandwich Buah Pandan
15	Chicken and Spinach Zuppa Soup
16	Beijinhos
17	Dadar Pisang Cokelat
18	Es Cendol Nangka
19	Tropical Summer Smoothies
20	Potato Cheese Bread
21	Bubur Manado
22	Creamy Japanese Curry



Chef Sofia
RICH'S CHEF AMBASSADOR

15 Inspirasi Resep Lezat untuk Berbuka Puasa

Tema : Resep Ramadan, Praktis dan Mudah Dibuat!

Judul : Kreasi Ramadan Praktis dengan Bahan Terjangkau!

Bulan Ramadan adalah momen istimewa untuk beribadah dan berkumpul bersama keluarga saat berbuka. Setelah seharian menahan lapar dan dahaga, takjil dan hidangan lezat tentu diharapkan. Agar tidak bosan dengan menu yang itu-itu saja, Rich's telah merangkum 15 resep hidangan spesial Ramadan yang bisa kamu coba di rumah!

Chef Sofia yang telah berpengalaman di dunia kuliner telah memilih resep-resep yang lezat namun dibuat dengan bahan yang mudah ditemukan dan terjangkau.

Mulai dari hidangan khas Nusantara hingga sajian mancanegara, semuanya bisa disajikan dengan langkah mudah, praktis dan dijamin anti gagal. Dari anak-anak hingga orang tua semua pasti akan suka.

Kumpulan resep ini merupakan solusi dan dapat menjadi inspirasi menu F&B. Jadi, langsung saja berikut 15 resep hidangan yang tentunya lezat untuk kamu. Selamat mencoba!



Rich Products Indonesia

COOKING TIME

15 MINUTES

DIFFICULTIES

VERY EASY

SERVING

4 PORTIONS

PRODUCT

DOUBLE CREAM



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



Creamy Wedang Ronde

Isian



Favourite



Cara Membuat

Isian

Campur semua bahan isian, lalu blender hingga tercampur rata dan menggumpal.

Ronde

Untuk membuat ronde, campur semua bahan. Aduk hingga rata, kemudian bulatkan. Beri isian dan bulatkan kembali. Lalu rebus hingga mengambang.

Bahan Kuah

Campur semua bahan. Masak hingga mendidih. Masukkan kembali ronde yang telah matang ke dalam kuah. Creamy Wedang Ronde siap untuk disajikan.

Mochi Soft Cookies



Bahan - Bahan

115^{gr} Butter
100^{gr} Gula pasir
50^{gr} Gula Aren
20^{gr} Chocolate Powder
230^{gr} Tepung Terigu
50^{gr} Telur
30^{gr} **Niagara Farms**
25^{gr} Chocolate Chip
15^{gr} Baking Powder

Mochi

50^{gr} Tepung Ketan
13^{gr} Tepung Beras
65^{gr} Air
25^{gr} **Double Cream**
40^{gr} Gula Pasir
1^{gr} Garam

Isian

150^{gr} Selai Peanut Butter



Cara Membuat

Mixer gula pasir, gula aren, mentega hingga tercampur rata. Masukan **Niagara Farms** dan telur, aduk kembali hingga rata. Masukan tepung terigu, baking powder, chocolate powder aduk hingga rata. Masukan chocolate chip yg sudah aduk hingga rata aduk hingga rata, lalu timbang per adonan 70 gr.

Untuk mochi campurkan tepung ketan, tepung beras, gula pasir, garam kemudian aduk sampai rata. Masukan air dan **Double Cream** menjadi satu. Kemudian campurkan ke adonan kering sambil di aduk secara bertahap dan tercampur sempurna, kemudian saring. Siapkan alat kukus yang sudah panas dan berasap. Selanjutnya masukkan adonan tersebut dan kukus 15 menit sampai matang. Setelah matang angkat, uleni kembali menggunakan spatula sampai teksturnya lembut. Timbang selagi hangat 17 gr. Taburi dengan tepung maizena yang sudah disangrai agar tidak lengket pada waktu pembentukan. Pipihkan adonan mochi dan berikan selai peanut butter yang sudah beku. Bulatkan kembali mochi.

Untuk isian, timbang 10 gr selai peanut butter dan simpan kedalam freezer.

Pipihkan adonan cookies yang sudah di timbang. Selanjutnya, taruh mochi dan bulatkan adonan. Simpan ke freezer ± 45 menit. Lalu bakar dengan suhu api atas bawah 180 °C selama 18 menit. Mochi Soft Cookie siap disajikan.

COOKING TIME
60 MINUTES

DIFFICULTIES
EASY

SERVING
8 PORTIONS

PRODUCT
**DOUBLE CREAM,
NIAGARA FARM**



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}	Worcestershire sauce
50 ^{gr}	Keju
3 ^{gr}	Garam
4 ^{gr}	Lada
6 ^{gr}	Paprika powder





Cara Membuat

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. Lalu, tuangkan isian ke dalam kulit lumpia. Lipat dan goreng dalam minyak panas, tiriskan. Untuk membuat saus, campur semua bahan dan masak hingga matang. Sajikan martabak mini dengan saus di atasnya.



Istilah Dalam Resep

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

COOKING TIME

30 MINUTES

DIFFICULTIES

VERY EASY

SERVING

5 PORTIONS

PRODUCT

DOUBLE CREAM

Biscoff Choco Smoothie



Bahan - Bahan

Blended

50 ^{gr}	Whip Topping Chocolate
50 ^{gr}	ICEHOT Non Dairy Creamer
30 ^{gr}	Espresso
90 ^{gr}	Susu
25 ^{gr}	Gula cair
100 ^{gr}	Es batu

Dollop

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

Garnish

10 ^{gr}	Chocolate sauce
1 ^{gr}	Biscoff cookies
10 ^{gr}	Biscoff spread

Cara Membuat

Kocok **ICEHOT Beverage Topping** menggunakan milk frother atau hand mixer hingga mengembang menjadi dollop. Blender semua bahan hingga halus. Garnish dengan biscoff spread di gelas dan tuang hasil blender. Berikutnya tambahkan Dollop. Berikan Chocolate Sauce & Biscoff Cookies di atasnya. Sajikan selagi dingin.

COOKING TIME

10 MINUTES

DIFFICULTIES

VERY EASY

SERVING

1 PORTIONS

PRODUCT

**ICEHOT NON DAIRY
CREAMER, WHIP TOPPING
CHOCOLATE, ICEHOT
BEVERAGE TOPPING**



Es Doger with Salted Foam

Bahan - Bahan

Salted Coconut Foam

200 ^{gr}	ICEHOT Non Dairy Creamer
100 ^{gr}	Whip Topping Base
5 ^{gr}	Essence coconut
1 ^{gr}	Garam (secukupnya)

Kuah Doger

25 ^{gr}	ICEHOT Non Dairy Creamer
75 ^{gr}	Air
30 ^{gr}	Coco pandan syrup

Bahan Lainnya

20 ^{gr}	Tape ketan ijo
25 ^{gr}	Tape singkong
10 ^{gr}	Nangka
20 ^{gr}	Kelapa muda
100 ^{gr}	Es batu

Cara Membuat

Campur semua bahan foam. Lalu, kocok hingga membentuk tekstur foam . Kemudian simpan di chiller. Campur semua bahan kuah doger. Selanjutnya aduk hingga rata. Masukkan bahan-bahan ke dalam gelas, lalu tuang kuah doger secukupnya. Tambahkan salted coconut foam hingga penuh. Garnish sesuai selera dan sajikan selagi dingin.

COOKING TIME

10 MINUTES

DIFFICULTIES

VERY EASY

SERVING

1 PORTIONS

PRODUCT

**ICEHOT NON DAIRY
CREAMER,
WHIP TOPPING BASE**

COOKING TIME
20 MINUTES

DIFFICULTIES
EASY

SERVING
15 PORTIONS

PRODUCT
NIAGARA FARMS



Chicken Samosa

Bahan - Bahan

100 ^{gr}	Kulit lumpia	20 ^{gr}	Bubuk kari
250 ^{gr}	Daging ayam giling	2 ^{gr}	Garam
250 ^{gr}	Kentang (dadu kecil)	100 ^{gr}	Niagara Farms
140 ^{gr}	Bawang bombay (dadu kecil)	1 ^{gr}	Bubuk kaldu
3 ^{gr}	Daun kari	20 ^{gr}	Butter/margarin
2 ^{gr}	Daun bawang (iris)		

Cara Membuat

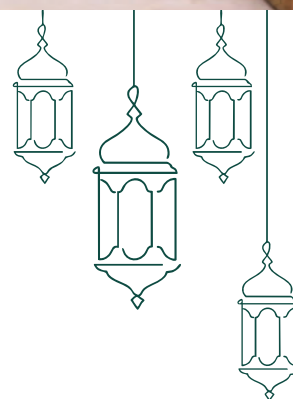
Tumis bawang bombay dan daun kari sampai layu. Masukkan daging giling, tumis sampai berubah warna. Masukkan kentang, aduk merata lalu tuang **Niagara Farms**. Jika sudah mendidih, masukkan bumbu kari, garam, bubuk kaldu, kecilkan api. Masak hingga air menyusut lalu masukkan daun bawang, masukkan butter, aduk sebentar, matikan api, dinginkan.

Ambil kulit lumpia, potong jadi 3 persegi panjang. Lipat ke kiri bentuk segitiga lalu lipat ke kanan atas bentuk segitiga lipat lagi ke kiri bentuk segitiga. Lipatan sudah berbentuk kantong segitiga, lalu isi dengan bahan isian. Tutup dengan sisa kulit lumpia, lengketkan dengan tepung yang ditambah air. Simpan 5 menit di freezer atau chiller setelah itu samosa siap digoreng. Hidangkan dengan saus atau sambal.





Sandwich Buah Pandan



Bahan - Bahan

200^{gr} Roti tawar pandan
100^{gr} Cream cheese
150^{gr}

50^{gr} Gula halus
100^{gr} Kiwi
100^{gr} Strawberry

Cara Membuat

Kocok cream cheese, gula halus, dan **Double Cream** hingga kaku, lalu masukkan ke dalam piping bag. Tata roti tawar pandan, berikan cream yang telah dikocok. Tata buah buahan, lalu bungkus dengan plastic wrap. Selanjutnya belah menjadi dua. Sajikan selagi dingin.

COOKING TIME

15 MINUTES

DIFFICULTIES

VERY EASY

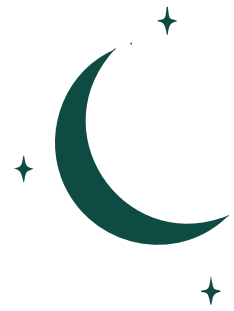
SERVING

2 PORTIONS

PRODUCT

DOUBLE CREAM

Chicken & Spinach Zuppa Soup



Bahan - Bahan

400 ^{gr}	Puff pastry	250 ^{gr}	Ayam fillet	4 ^{gr}	Garam
35 ^{gr}	Butter	200 ^{gr}	Bayam	6 ^{gr}	Lada
30 ^{gr}	Bawang putih	50 ^{gr}	Tepung	200 ^{gr}	Double Cream
100 ^{gr}	Bawang bombay	5 ^{gr}	Kaldu bubuk	100 ^{gr}	Air

Cara Membuat

Potong puff pastry berbentuk persegi sesuaikan dengan ukuran cangkir. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum dengan butter. Tambahkan ayam fillet masak hingga matang. Tambahkan bayam, masak hingga bayam layu, lalu masukkan tepung terigu. Berikutnya, tuangkan air dan **Double Cream**, aduk rata.

Masukkan kaldu ayam, garam, dan lada, masak hingga matang. Tuang sup dalam cangkir atau piringan tahan panas, kemudian tutup dengan puff pastry. Panggang dengan suhu 180°C selama 15 menit.



COOKING TIME

30 MINUTES

DIFFICULTIES

EASY

SERVING

4 PORTIONS

PRODUCT

DOUBLE CREAM

COOKING TIME

6 MINUTES

DIFFICULTIES

VERY EASY

SERVING

15 PORTIONS

PRODUCT

DOUBLE CREAM



Bahan - Bahan

Kental manis	200 ^{gr}
Kelapa parut kering	40 ^{gr}
Butter	10 ^{gr}
Double Cream	50 ^{gr}
Desicated coconut	100 ^{gr}

Cara Membuat

Campur semua bahan dan masak hingga mengental. Dinginkan di chiller selama kurang lebih 1 jam. Bulat bulatkan adonan, lalu gulung di dalam desicated coconut, sajikan.

COOKING TIME

20 MINUTES

DIFFICULTIES

VERY EASY

SERVING

15 PORTIONS

PRODUCT

WHIP TOPPING
CHOCOLATE

Dadar Pisang Cokelat



Bahan - Bahan

Tepung protein sedang	110 ^{gr}
Bubuk kakao	7 ^{gr}
Gula pasir	25 ^{gr}
Garam	3 ^{gr}
Vanilla essence	11 ^{gr}
WHIP TOPPING CHOCOLATE	150 ^{gr}
Telur	50 ^{gr}
Mentega	35 ^{gr}
Air	200 ^{gr}
Baluran	
Pisang kepok	1000 ^{gr}
Selai cokelat	100 ^{gr}

Cara Membuat

Campurkan semua bahan, kemudian aduk rata. Setelah tercampur rata, kemudian disaring. Adonan dadar telah siap. Masak dengan api kecil di dalam pan.

Setelah adonan dadar masak, masukkan selai cokelat ke dalam dadar. Selanjutnya, masukkan pisang kepok yang sudah dipanggang. Kemudian gulung dadar, lalu siap dihidangkan.



Es Cendol Nangka



Bahan - Bahan

Kuah Cendol

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

Garnish

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

Kuah Cendol

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

Cara Membuat

Campur **ICEHOT Non Dairy Creamer** dan semua bahan. Aduk hingga tercampur rata, sisihkan. Masukkan gula aren cair ke dasar gelas, lalu tambahkan cendol dan es batu. Terakhir, tuang kuah cendol sebanyak 100 gr dan tambahkan topping nangka. Sajikan selagi dingin.

COOKING TIME

10 MINUTES

DIFFICULTIES

VERY EASY

SERVING

1 PORTIONS

PRODUCT

**ICEHOT NON DAIRY
CREAMER**



Tropical Summer Smoothies

Bahan - Bahan

30 ^{gr}	ICEHOT All in One Beverage Base	100 ^{gr}	Jeruk nipis
		20 ^{gr}	Grenadine Syrup
100 ^{gr}	Nanas	100 ^{gr}	Es batu
100 ^{gr}	Guava/passion fruit juice		

Cara Membuat

Blender nanas, **ICEHOT All in One Beverage Base**, dan garam ke dalam gelas blender. Lalu, masukan 50 gr es batu blender sampai hancur. Kemudian, masukan es batu dan guava / passion fruit juice ke dalam gelas. Tambahkan jeruk nipis dan grenadine syrup. Kemudian masukkan bahan yang sudah di blender. Garnish dengan daun pandan dan potongan nanas.

COOKING TIME

10 MINUTES

DIFFICULTIES

VERY EASY

SERVING

1 PORTIONS

PRODUCT

**ICEHOT ALL IN ONE
BEVERAGE BASE**



Potato Cheese Bread

Bahan - Bahan

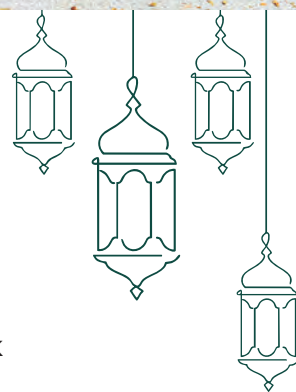
200 ^{gr}	Tepung terigu protein tinggi
3 ^{gr}	Garam
20 ^{gr}	Gula
5 ^{gr}	Ragi
80 ^{gr}	Susu (hangat)
10 ^{gr}	Crumb Softener
50 ^{gr}	Telur
30 ^{gr}	Mentega

Isian

200 ^{gr}	Kentang
40 ^{gr}	Double Cream
3 ^{gr}	Bawang putih bubuk
5 ^{gr}	Garam
4 ^{gr}	Lada
150 ^{gr}	Mozarella

Topping

100 ^{gr}	Mozarella
-------------------	-----------



Cara Membuat

Dalam wadah terpisah campurkan ragi, susu, dan gula aduk, lalu diamkan hingga ragi aktif dan berbuih kurang lebih 10 menit. Campurkan tepung terigu dan garam dalam mixing bowl, kemudian aduk dan tambahkan campuran ragi bersamaan dengan telur dan **Crumb Softener**. Aduk hingga setengah kalis. Tambahkan mentega, aduk hingga kalis, lalu diamkan selama 1 jam hingga mengembang.

Sementara itu, tumbuk kentang tambahkan semua bahan dan aduk hingga rata. Kempeskan adonan. Tipiskan menggunakan rolling pin, lalu isi dengan kentang dan tutup kembali dengan adonan. Beri topping mozarella dan olesi dengan **Double Cream**. Panggang dengan suhu 180°C selama 35-40 menit dan siap disajikan.

COOKING TIME

120 MINUTES

DIFFICULTIES

MEDIUM

SERVING

1 PORTIONS

PRODUCT

**CRUMB SOFTENER,
DOUBLE CREAM**

COOKING TIME
120 MINUTES

DIFFICULTIES
MEDIUM

SERVING
1 PORTIONS

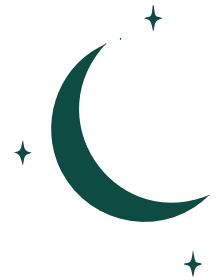
PRODUCT
DOUBLE CREAM

Bahan - Bahan

110^{gr} Beras
600^{gr} Air
150^{gr} Jagung manis
100^{gr} Labu siam
5^{gr} Daun kemangi
50^{gr} Daun bayam
50^{gr} **Niagara Farms**
2^{gr} Ikan asin

Isian

30^{gr} Cabe
10^{gr} Bawang putih
50^{gr} Tomat
1^{gr} Terasi
1^{gr} Garam
2^{gr} Gula
3^{gr} Penyedap rasa



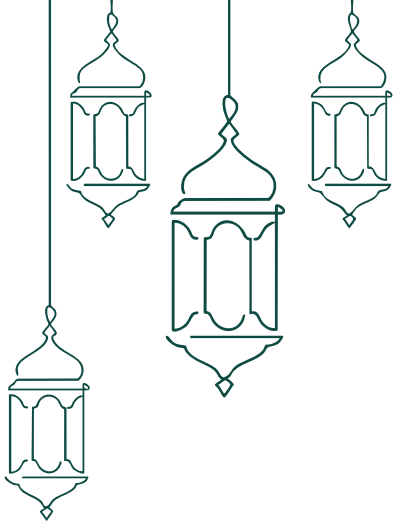
Bubur Manado



Cara Membuat

Rebus beras dengan air dengan api kecil. Tambahkan jagung manis dan labu siam, aduk hingga mendidih sampai labu hancur. Setelah bubur matang, masukkan daun bayam dan daun kemangi. Selanjutnya, matikan api, aduk sebentar, lalu tuang **Niagara Farms**. Untuk sambalnya, rebus (cabe, bawang putih, tomat), lalu ulek dengan terasi hingga halus. Setelah itu, goreng dengan minyak panas hingga matang. Beri bumbu garam, penyedap rasa, dan gula.

Tuang bubur manado ke dalam mangkuk. Sajikan dengan 1 sendok sambal dan ikan asin yang telah digoreng.



Creamy Japanese Curry



Bahan - Bahan

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

Curry

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

COOKING TIME

45 MINUTES

DIFFICULTIES

EASY

SERVING

2 PORTIONS

PRODUCT

DOUBLE CREAM



Cara Membuat

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. Balur dengan tepung terigu dan tepung beras, lalu goreng dengan minyak panas hingga kuning keemasan.

Untuk membuat curry tumis bawang bombay dengan daun bawang setelah harum masukkan wortel dan kentang. Tambahkan air dan bumbu curry lalu masak hingga mendidih. Tambahkan **Double Cream**, masak kembali. Sajikan dengan nasi hangat.



Scan untuk Resep Rich's



www.richs.co.id

    **Rich Products Indonesia**