



KREASI RESEP



Rich Products Indonesia

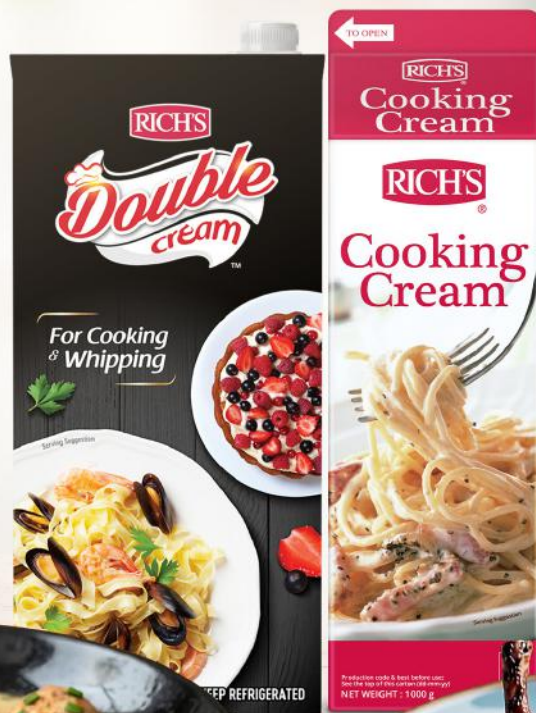
Digital Recipe Book



Daftar Isi

CULINARY	3
Chicken Kalio	4
Chicken Meatballs	5
BEVERAGES	6
Pineapple and Strawberry Swirl Slushie	7
Butter Beer	8
Blended Mango Slush	10
Vegan Iced Coffee Latte	12
Creamy Oolong Jasmine Milk Tea	13
SOFT SERVE	14
Sea Salt	15
Matcha	16
Chocolate	17
Vanilla	18

CULINARY





Chicken Meatballs Alfredo



Bahan - Bahan

Saus Alfredo

150^{gr}	Rich's Double Cream
24 ^{gr}	Keju cheddar
10 ^{gr}	Bawang putih
150 ^{gr}	Air
21 ^{gr}	Bawang bombay
1 ^{gr}	Lada
3 ^{gr}	Kaldu jamur
1 ^{gr}	<i>Italian herbs</i>

Chicken Meatballs

200 ^{gr}	Dada ayam
1 ^{gr}	Lada
3 ^{gr}	Bubuk bawang putih
50 ^{gr}	Telur
35 ^{gr}	Tepung panir
1 ^{gr}	Keju cheddar
2 ^{gr}	<i>Italian herbs</i>
25 ^{gr}	Bubuk jahe
3 ^{gr}	Kaldu jamur

Cara Membuat

1. Haluskan dada ayam menggunakan *food chopper* hingga teksturnya lembut.
2. Campurkan seluruh bahan *chicken meatballs* hingga tercampur rata.
3. Timbang adonan masing-masing seberat ± 20 gram, kemudian bentuk sesuai selera.
4. Goreng *chicken meatballs* hingga matang dan berwarna cokelat keemasan (*golden brown*), lalu angkat dan sisihkan.
5. Pada wajan yang sama, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Tambahkan air dan **Rich's Double Cream**, lalu aduk hingga tercampur rata.
6. Masukkan keju cheddar, kaldu jamur, lada, dan *Italian herbs*. Aduk kembali hingga saus mulai mengental.
7. Masukkan *chicken meatballs* ke dalam saus, kemudian masak dengan api sedang hingga saus mengaramel dan melapisi bola ayam dengan baik.
8. Koreksi rasa, lalu sajikan dengan *garnish* sesuai selera.

Saran Penyajian:

Hidangan ini cocok disajikan bersama spaghetti, French fries, potato wedges, hashbrown potato, atau pelengkap lainnya sesuai selera.

Saran Penyajian : 2 porsi

Chicken Kalio

RICH'S
Cooking Cream

Bahan - Bahan

2 ^{gr}	Bawang putih
4 ^{gr}	Bawang merah
1 ^{gr}	Kemiri
1 ^{gr}	Jahe
1 ^{gr}	Kunyit
3 ^{gr}	Sereh
2 ^{lmbr}	Daun jeruk
1 ^{lmbr}	Daun salam
0.7 ^{gr}	Lengkuas
0.5 ^{gr}	Star anise
0.5 ^{gr}	Cengkeh
10 ^{gr}	Cabai merah besar
1 ^{gr}	Kapulaga
120 ^{gr}	Air
100 ^{gr}	Daging ayam
60^{gr}	Rich's Cooking Cream
1 ^{gr}	Garam
3 ^{gr}	Kaldu jamur
1 ^{gr}	Lada

Cara Membuat

1. Bersihkan daging ayam dengan air mengalir hingga bersih.
2. Buat bumbu kuning dasar dari campuran bawang putih, bawang merah, kemiri, dan kunyit.
3. Haluskan cabai merah besar yang telah dibuang bijinya bersama bumbu kuning.
4. Tumis bumbu halus hingga harum, lalu masukkan seluruh rempah dan aduk hingga tercampur rata.
5. Masukkan potongan ayam, kemudian masak sejenak hingga warna ayam berubah.
6. Tambahkan air secukupnya, lalu masak hingga mendidih.
7. Masukkan **Rich's Cooking Cream**, lalu tambahkan lada, garam, dan kaldu jamur.
8. Masak hingga bumbu meresap, kuah menyusut, dan teksturnya mengental.
9. Sajikan hidangan dengan *garnish* sesuai selera.

Saran Penyajian : 1 Porsi

BEVERAGES





Pineapple and Strawberry Swirl Slushie

Bahan - Bahan

A1 Pineapple Slushie

400 ^{gr}	Nanas beku
100 ^{gr}	ICEHOT All-Purpose Creamer Concentrate
140 ^{gr}	ICEHOT All-in-One Yogurt
40 ^{gr}	Fruktosa

A2 Strawberry Slushie

86 ^{gr}	Stroberi beku
17 ^{gr}	ICEHOT All-Purpose Creamer Concentrate
17 ^{gr}	ICEHOT All-in-One Yogurt

Cara Membuat

1. Masukkan seluruh bahan A1 ke dalam blender. Proses hingga semua bahan tercampur rata dan menghasilkan tekstur halus. Sisihkan.
2. Masukkan seluruh bahan A2 ke dalam blender. Proses hingga semua bahan tercampur rata dan menghasilkan tekstur halus. Sisihkan.
3. Tuangkan hasil blender A1 ke dalam gelas saji.
4. Lapisi bagian atas dengan hasil blender A2 secara perlahan untuk membentuk lapisan (*layer*), lalu hias sesuai selera.
5. Tambahkan *garnish* dan sajikan.

Saran Penyajian : 2 porsi



Butter Beer



Bahan - Bahan

A1 Base

20 ^{gr}	Sirup <i>Root Beer</i>
30 ^{gr}	Sirup <i>Butterscotch</i>
150 ^{gr}	Air soda

A2 Topping

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

Saran Penyajian : 1 porsi

Cara Membuat

1. Kocok **ICEHOT Beverage Topping** hingga mencapai tekstur *dollop*. Sisihkan.
2. Masukkan semua bahan A1 ke dalam gelas saji, kemudian aduk hingga tercampur rata.
3. Tambahkan *dollop* di atas minuman, hias dengan *garnish* sesuai selera. Sajikan.



Blended Mango Slush



Bahan - Bahan

50 ^{gr}	Selai mangga
50 ^{gr}	ICEHOT All-Purpose Creamer Concentrate
100 ^{gr}	Es batu

Cara Membuat

1. Masukkan semua bahan ke dalam blender hingga halus.
2. Tuang ke dalam gelas saji, beri *garnish* dan sajikan.

Saran Penyajian : 1 porsi



Vegan Iced Coffee Latte



Bahan - Bahan

50 ^{gr}	Espresso
20 ^{gr}	Fruktosa
90^{gr}	Toppin' Pride
60 ^{gr}	Air dingin
80 ^{gr}	Es batu

Cara Membuat

1. Masukkan fruktosa ke dalam gelas saji, kemudian masukkan **Toppin' Pride** dan air.
2. Masukkan es batu dan tambahkan espresso di atasnya, kemudian sajikan.

Saran Penyajian : 1 porsi



Creamy Oolong Jasmine Milk Tea



Bahan - Bahan

A1 Oolong Tea

20^{gr} Daun *Oolong Jasmine Tea*
500^{gr} Air panas
300^{gr} Es batu

A2 Penyajian

150^{gr} *Oolong Tea*
20^{gr} Fruktosa
30^{gr} **ICEHOT All-Purpose Creamer Concentrate**
100^{gr} Es batu

Cara Membuat

1. Masak air hingga mendidih, kemudian rendam daun *Oolong Jasmine Tea* selama 7 menit.
2. Saring teh dan masukkan es batu hingga larut sempurna.
3. Masukkan fruktosa kedalam gelas saji, kemudian tuang es batu.
4. Tuang *Oolong Tea* dan masukkan **ICEHOT All-purpose Creamer Concentrate**, aduk hingga merata dan sajikan.

Saran Penyajian : 1 porsi

SOFT SERVE





Sea Salt Soft Serve



Bahan - Bahan

10^{gr} Bubuk sea salt
2000^{gr} **RICH'S Soft Topping**

Cara Membuat

1. Campurkan bubuk sea salt dengan **RICH'S Soft Topping**, aduk hingga larut tercampur rata.
2. Masukkan adonan tersebut ke dalam mesin *soft ice cream*.
3. Tekan tombol untuk menyalakan mesin dan tunggu hingga soft ice cream siap disajikan.

Saran Penyajian : 25 porsi



Matcha Soft Serve

Bahan - Bahan

20^{gr} Bubuk matcha
2000^{gr} **RICH'S Soft Topping**

Cara Membuat

1. Campurkan bubuk matcha dengan **RICH'S Soft Topping**, aduk hingga larut tercampur rata.
2. Masukkan adonan tersebut ke dalam mesin soft ice cream.
3. Tekan tombol untuk menyalakan mesin dan tunggu hingga soft ice cream siap disajikan.

Saran Penyajian : 25 porsi



Chocolate Soft Serve



Bahan - Bahan

70^{gr} Bubuk cokelat
2000^{gr} **RICH'S Soft Topping**

Cara Membuat

1. Campurkan bubuk cokelat dengan **RICH'S Soft Topping**, aduk hingga larut tercampur rata.
2. Masukkan adonan tersebut ke dalam mesin soft ice cream.
3. Tekan tombol untuk menyalakan mesin dan tunggu hingga soft ice cream siap disajikan.

Saran Penyajian : 25 porsi



Vanilla Soft Serve

Bahan - Bahan

2000^{gr} RICH'S Soft Topping

Cara Membuat

1. Kocok **RICH'S Soft Topping** yang sudah dicairkan sebelum kemasan dibuka.
2. Masukkan **RICH'S Soft Topping** tersebut ke dalam mesin soft ice cream.
3. Tekan tombol untuk menyalakan mesin dan tunggu hingga soft ice cream siap disajikan.

Saran Penyajian : 25 porsi



Rich Products Indonesia
www.richs.co.id