



Soft Topping

KREASI RESEP TANPA BATAS



Rich Products Indonesia

Digital Recipe Book



Daftar Isi

Double Choco Soft Ice Cream	3
Strawberry Soft Ice Cream	4
Thai Tea Soft Ice Cream	5
Blue Hawaiian Softcream Bowl	6
Sandwich Matcha Softcream	7
Strawberry Sundae with Waffle	8
Salted Caramel Choco Gelato	9
Strawberry Cheesecake Gelato	10
Choco Peanut Gelato	11
Cookies and Cream Gelato	12
Strawberry Cheesecake Milkshake	13
Birthday Cake Milkshake	14
Pina Colada Milkshake	15
Choco Banana Milkshake	16
Biscoff Milkshake	17
Choco Milkshake	18
Cookies and Cream Milkshake	19
Vanilla Milkshake	20
Mango Soda Float	21
Mocha Float	22
Banana Latte Float	23
Saus Cokelat untuk Dessert	24
Saus Vanila untuk Dessert	25



Double Choco Soft Ice Cream

RICH'S
Soft
Topping

Bahan - Bahan

2000^{gr} **Rich's Soft Topping**
200^{gr} Bubuk cokelat
150^{gr} Saus cokelat

Cara Membuat

1. Campurkan **Rich's Soft Topping** dengan bubuk cokelat. Masak hingga larut dan 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.

Penyajian

Sajikan dengan topping saus cokelat di atasnya.



Strawberry Soft Ice Cream



Bahan - Bahan

2000^{gr} **Rich's Soft Topping**
20^{gr} Bubuk strawberry

Cara Membuat

1. Campurkan **Rich's Soft Topping** dan bubuk strawberry. Aduk hingga larut dan tercampur rata.
2. Tekan tombol untuk menyalakan mesin dan tunggu hingga soft ice cream siap disajikan.



Thai Tea Soft Ice Cream



Bahan - Bahan

2000^{gr} **Rich's Soft Topping**
140^{gr} Daun thai tea

Cara Membuat

1. Campurkan **Rich's Soft Topping** dengan daun thai tea. Masak hingga mendidih, lalu matikan.
2. Diamkan adonan tersebut selama 8-10 menit, lalu saring dan buang daun tehnya.
3. Masukkan adonan tersebut ke dalam mesin soft ice cream.
4. Tekan tombol untuk menyalakan mesin dan tunggu hingga soft ice cream siap disajikan.



Blue Hawaiian Softcream Bowl

RICH'S
Soft
Topping

Bahan - Bahan

Blue Hawaiian Softcream

20^{gr} Blue spirulina
20^{gr} Garam

2000^{gr} Rich's Soft Topping

Topping

200^{gr} Kelapa parut kering
200^{gr} Nata de coco
500^{gr} Buah nanas

Cara Membuat

Softcream

1. Campurkan semua bahan, lalu aduk hingga bubuk larut menggunakan hand mixer atau whisk.
2. Masukkan adonan ke dalam mesin soft ice cream.
3. Tekan tombol untuk menyalakan mesin dan tunggu hingga soft ice cream siap disajikan.

Penyajian

Sajikan soft ice cream dengan topping kelapa parut kering, nata de coco, dan buah nanas.



Sandwich Matcha **Softcream**



Bahan - Bahan

Matcha Softcream

100^{gr} Bubuk matcha
2000^{gr} **Rich's Soft Topping**

Bahan Lainnya

Roti tawar

Cara Membuat

Softcream

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

Penyajian

1. Letakkan soft ice cream ke dalam roti.
2. Sajikan soft ice cream dengan topping sesuai selera.



Strawberry Sundae with Waffle



Bahan - Bahan

Soft Ice Cream

2000^{gr} Rich's Soft Topping

Topping

500^{gr} Saus strawberry

Waffle

300^{gr} Tepung terigu protein sedang

90^{gr} Tepung maizena

15^{gr} Gula

2^{gr} Baking powder

2^{gr} Baking soda

1^{gr} Vanilla

240^{gr} Mentega cair

150^{gr} Telur

30^{gr} Rich's Double Cream

675^{gr} Susu cair

Cara Membuat

Softcream

1. Tuang **Rich's Soft Topping** ke dalam mesin soft ice cream.
2. Tekan tombol untuk menyalakan mesin dan tunggu hingga soft ice cream siap disajikan.

Waffle

1. Campurkan semua bahan, aduk hingga rata.
2. Masak adonan dengan cetakan waffle hingga matang.

Penyajian

1. Letakkan soft ice cream ke dalam roti.
2. Sajikan soft ice cream dengan topping sesuai selera.

Salted Caramel Choco Gelato



Bahan - Bahan

3000^{gr} Rich's Soft Topping
300^{gr} Cokelat bubuk
500^{gr} Saus salted caramel

Cara Membuat

1. Campurkan **Rich's Soft Topping** dengan cokelat bubuk. Masak hingga larut dan tercampur rata.
2. Masukkan adonan ke dalam mesin gelato.
3. Tekan tombol untuk menyalakan mesin dan tunggu hingga gelato siap disajikan.
4. Pindahkan gelato ke dalam wadah.
5. Sajikan dengan saus salted caramel di atasnya.



Strawberry Cheesecake Gelato

RICH'S
Soft
Topping

Bahan - Bahan

3000^{gr} Rich's Soft Topping
500^{gr} Cream cheese

Topping

300^{gr} Remahan biskuit
500^{gr} Selai strawberry

Cara Membuat

1. Campurkan **Rich's Soft Topping** dengan cream cheese. Aduk hingga tercampur rata.
2. Masukkan adonan ke dalam mesin gelato.
3. Tekan tombol untuk menyalakan mesin dan tunggu hingga gelato siap disajikan.
4. Pindahkan gelato ke dalam wadah.
5. Sajikan dengan topping selai strawberry dan remahan biskuit di atasnya.



Choco Peanut Gelato

RICH'S
Soft
Topping

Bahan - Bahan

Choco Peanut Gelato

3000^{gr} Rich's Soft Topping
300^{gr} Bubuk cokelat
300^{gr} Selai kacang

Topping

200^{gr} Kacang sangrai cincang

Cara Membuat

1. Campurkan **Rich's Soft Topping** dengan bubuk cokelat. Masak hingga larut dan tercampur rata.
2. Masukkan adonan ke dalam mesin gelato.
3. Tekan tombol untuk menyalakan mesin dan tunggu hingga gelato siap disajikan.
4. Pindahkan gelato ke dalam wadah sambil menambahkan selai kacang.
5. Sajikan dengan topping sesuai selera untuk sentuhan akhir yang lezat.



Cookies and Cream **Gelato**

RICH'S
Soft
Topping

Bahan - Bahan

3000^{gr}
300^{gr}

Rich's Soft Topping
Biskuit cookie and
cream

Cara Membuat

1. Campurkan **Rich's Soft Topping** dengan biskuit cookies and cream.
2. Masukkan adonan ke dalam mesin gelato.
3. Tekan tombol untuk menyalakan mesin dan tunggu hingga gelato siap disajikan.
4. Pindahkan gelato ke dalam wadah.
5. Sajikan dengan topping sesuai selera.

Strawberry Cheesecake Milkshake



Bahan - Bahan

Milkshake

150 ^{gr}	Rich's Soft Topping
150 ^{gr}	Es batu
50 ^{gr}	Strawberry puree
50 ^{gr}	Cream cheese

Topping

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

Cara Membuat

Milkshake

1. Blender semua bahan kecuali strawberry puree hingga tercampur rata.
2. Tuang strawberry puree ke dalam gelas saji.
3. Tuang milkshake kedalam gelas.

Penyajian

1. Kocok **ICEHOT Beverage Topping** menggunakan whip dispenser hingga mengembang (menjadi dollop).
2. Tambahkan dollop dan topping sesuai selera.



Birthday Cake Milkshake



Bahan - Bahan

Milkshake

150^{gr} Rich's Soft Topping
150^{gr} Es batu
20^{gr} Sponge cake

Topping

200^{gr} ICEHOT Beverage Topping
3^{gr} Sprinkle warna-warni

Cara Membuat

Milkshake

1. Blender semua bahan hingga lembut dan tercampur rata.
2. Tuang milkshake ke dalam gelas saji.

Penyajian

1. Kocok **ICEHOT Beverage Topping** menggunakan whip dispenser hingga mengembang (menjadi dollop).
2. Tambahkan dollop di atas milkshake, lalu beri sprinkle sebagai hiasan.

Pina Colada Milkshake



Bahan - Bahan

Milkshake

150 ^{gr}	Rich's Soft Topping
150 ^{gr}	Es batu
100 ^{gr}	Buah nanas
60 ^{gr}	Santan bubuk

Topping

5 ^{gr}	Coconut flakes
200 ^{gr}	ICEHOT Beverage Topping

Cara Membuat

Milkshake

1. Blender **Rich's Soft Topping**, es batu, santan bubuk, dan buah nanas hingga tercampur rata dan bertekstur lembut.
2. Tuang ke dalam gelas saji.

Penyajian

1. Kocok **ICEHOT Beverage Topping** menggunakan whip dispenser hingga mengembang (menjadi dollop).
2. Tambahkan dollop di atas minuman, lalu beri topping coconut flakes sebagai pelengkap.

Choco Banana Milkshake



Bahan - Bahan

Milkshake

150 ^{gr}	Rich's Soft Topping
150 ^{gr}	Es batu
50 ^{gr}	Buah pisang
10 ^{gr}	Bubuk cokelat

Topping

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

Cara Membuat

Milkshake

1. Blender **Rich's Soft Topping**, es batu, bubuk cokelat, dan buah pisang hingga tercampur rata dan bertekstur lembut.
2. Tuang ke dalam gelas saji.

Penyajian

1. Kocok **ICEHOT Beverage Topping** menggunakan whip dispenser hingga mengembang (menjadi dollop).
2. Tambahkan dollop di atas minuman, lalu beri topping sesuai selera.

Biscoff Milkshake



Bahan - Bahan

Milkshake

150 ^{gr}	Rich's Soft Topping
150 ^{gr}	Es batu
20 ^{gr}	Biscoff spread
30 ^{gr}	Biscoff cookie

Topping

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

Cara Membuat

Milkshake

1. Blender **Rich's Soft Topping**, es batu, biscoff spread, dan biscoff cookie hingga tercampur rata dan bertekstur lembut.
2. Tuang ke dalam gelas saji.

Penyajian

1. Kocok **ICEHOT Beverage Topping** menggunakan whip dispenser hingga mengembang (menjadi dollop).
2. Tambahkan dollop di atas minuman, lalu beri topping sesuai selera.



Choco Milkshake



Bahan - Bahan

Milkshake

150 ^{gr}	Rich's Soft Topping
150 ^{gr}	Es batu
10 ^{gr}	Bubuk cokelat

Topping

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

Cara Membuat

Milkshake

1. Blender **Rich's Soft Topping**, es batu, dan bubuk cokelat hingga tercampur rata dan bertekstur lembut.
2. Tuang ke dalam gelas saji.

Penyajian

1. Kocok **ICEHOT Beverage Topping** menggunakan whip dispenser hingga mengembang (menjadi dollop).
2. Tambahkan dollop di atas minuman, lalu beri topping sesuai selera.



Cookies and Cream Milkshake



Bahan - Bahan

Milkshake

- 150^{gr} Rich's Soft Topping
- 150^{gr} Es batu
- 50^{gr} Biskuit cookies and cream

Topping

- 200^{gr} ICEHOT Beverage Topping

Cara Membuat

Milkshake

1. Blender **Rich's Soft Topping**, es batu, dan biskuit cookies and cream hingga tercampur rata dan bertekstur lembut.
2. Tuang ke dalam gelas saji.

Penyajian

1. Kocok **ICEHOT Beverage Topping** menggunakan whip dispenser hingga mengembang (menjadi dollop).
2. Tambahkan dollop di atas minuman, lalu beri topping sesuai selera.

Vanilla Milkshake



Bahan - Bahan

Milkshake

150^{gr} Rich's Soft Topping
150^{gr} Es batu

Topping

200^{gr} ICEHOT Beverage Topping

Cara Membuat

Milkshake

1. Blender **Rich's Soft Topping** dan es batu hingga tercampur rata dan bertekstur lembut.
2. Tuang ke dalam gelas saji.

Penyajian

1. Kocok **ICEHOT Beverage Topping** menggunakan whip dispenser hingga mengembang (menjadi dollop).
2. Tambahkan dollop di atas minuman, lalu beri topping sesuai selera.

Mango Soda Float



Bahan - Bahan

Soft Ice Cream

2000^{gr} Rich's Soft Topping

Mango Soda

12^{gr} Soda
100^{gr} Es batu
20^{gr} Sirup mangga
30^{gr} Potongan buah mangga

Cara Membuat

Soft Ice Cream

1. Masukkan **Rich's Soft Topping** kedalam mesin soft ice cream.
2. Tekan tombol untuk menyalakan mesin dan tunggu hingga soft ice cream siap disajikan.

Penyajian

1. Tuang sirup mangga dan potongan buah mangga ke dalam gelas.
2. Tambahkan es batu.
3. Tambahkan soda.
4. Tambahkan soft ice cream di atasnya.
5. Mango soda float siap disajikan.



Mocha Float



Bahan - Bahan

Soft Ice Cream

2000^{gr} Rich's Soft Topping

Mocha

30^{gr} Espresso

100^{gr} Es batu

20^{gr} Saus cokelat

20^{gr} ICEHOT All-Purpose Creamer Concentrate

100^{gr} Susu cair

Cara Membuat

Soft Ice Cream

1. Masukkan ke dalam mesin soft ice cream.
2. Tekan tombol untuk menyalakan mesin dan tunggu hingga soft ice cream siap disajikan.

Penyajian

1. Tuang es batu ke dalam gelas.
2. Tuang saus cokelat.
3. Tambahkan **ICEHOT All-Purpose Creamer Concentrate**, susu cair, dan espresso.
4. Tambahkan soft ice cream di atasnya.
5. Mocha float siap disajikan.

Banana Latte Float



Bahan - Bahan

Coffee Soft Ice Cream

20^{gr} Kopi instan
2000^{gr} Rich's Soft Topping

Bahan Lainnya

180^{gr} Susu pisang
100^{gr} Es batu
50^{gr} Potongan buah pisang
5^{gr} Gula pasir

Cara Membuat

Coffee Soft Ice Cream

1. Campurkan semua bahan, lalu aduk hingga bubuk larut menggunakan hand mixer atau whisk.
2. Masukkan ke dalam mesin soft ice cream.
3. Tekan tombol untuk menyalakan mesin dan tunggu hingga ice cream siap disajikan.

Penyajian

1. Tuang es batu ke dalam gelas.
2. Tuang susu pisang.
3. Tambahkan coffee soft ice cream di atasnya.
4. Belah pisang menjadi 4 bagian, lalu taburkan gula pasir di atasnya. Kemudian brulee dengan blow torch.
5. Tambahkan pisang yg sudah di-brulee di atas coffee soft ice cream.



Bahan - Bahan

Saus Coklat

30^{gr} Rich's Soft Topping
1^{gr} Bubuk cokelat

Dessert

1 sajian Puding vanila

Cara Membuat

Saus Coklat

Campurkan **Rich's Soft Topping** dengan bubuk cokelat. Masak hingga larut dan tercampur rata, kemudian dinginkan.

Penyajian

1. Siapkan dessert pilihanmu, seperti puding vanila.
2. Siram dessert dengan saus cokelat.
3. Sajikan selagi dingin.



Saus Vanila untuk Dessert

RICH'S

Soft
Topping

Bahan - Bahan

Saus Vanila

30^{gr} Rich's Soft Topping

Dessert

1 sajian Puding strawberry

Cara Membuat

Penyajian

1. Siapkan dessert pilihanmu, seperti puding strawberry.
2. Siram dessert dengan **Rich's Soft Topping**.
3. Sajikan selagi dingin.



Rich Products Indonesia
www.richs.co.id