



MAGIC WHIP

RESEP MOIST ANTI RIBET



Rich Products Indonesia

Digital Recipe Book

Red velvet Bomboloni



Bahan - Bahan

200 ^{gr}	Tepung protein tinggi
50 ^{gr}	Tepung proteing sedang
6 ^{gr}	Ragi instan
3 ^{gr}	Garam
35 ^{gr}	Gula pasir
15 ^{gr}	Susu bubuk
5 ^{gr}	Bubuk coklat
50 ^{gr}	Telur
1 ^{gr}	Pewarna makanan merah
100 ^{gr}	Susu cair dingin
30 ^{gr}	Mentega
20 ^{gr}	Rich's Crumb Softener

Bavarian Cream

100 ^{gr}	Rich's Bavarian Cream
	Cheddar Cheese
300 ^{gr}	Rich's Bettercreme

Topping

100 ^{gr}	Gula halus
-------------------	------------

Cara Membuat

Bomboloni

1. Mix semua bahan kering kecuali garam dan telur dalam mixer hingga tercampur
2. Tambahkan telur, susu dingin, dan **Rich's Crumb Softener** lalu uleni hingga adonan tercampur rata
3. Tambahkan mentega dan garam, lanjut uleni hingga adonan kalis
4. Istirahatkan adonan selama 30 menit
5. Potong dan timbang adonan masing masing 35-40 g, lalu bulatkan
6. Istirahatkan selama 15 menit
7. Pipihkan adonan, buang gasnya dan letakan di atas kertas roti yang diberi sedikit tepung
8. Proofing selama 50 menit, lalu goreng dengan api kecil selama 3 menit setiap sisinya

Bavarian Cream

Campur semua bahan lalu kocok hingga sedikit mengembang

Penyusunan

1. Lubangi Bomboloni dengan sumpit, lalu isi dengan Bavarian Cream
2. Balurkan Bomboloni dengan gula halus
3. Bomboloni siap di sajikan

Piscok dessert box



Bahan - Bahan

Vanilla Cake

100 ^{gr}	Telur
200 ^{gr}	Gula pasir
120 ^{gr}	Susu cair
70 ^{gr}	Mentega
140 ^{gr}	Tepung terigu protein sedang
1 ^{gr}	Baking powder
1 ^{gr}	Garam
1 ^{gr}	Vanila

Topping

50 ^{gr}	Pisang
50 ^{gr}	Coklat parut
sckp	Keju parut

Bavarian Cream

100 ^{gr}	Rich's Bavarian Cream
	Cheddar Cheese
200 ^{gr}	Rich's Whip Topping
	Chocolate

Cara Membuat

Vanilla Cake

1. Kocok telur, gula, dan vanila selama 4 menit hingga mengembang
2. Tambahkan bahan kering (tepung terigu, baking powder, dan garam), aduk hingga rata
3. Panaskan susu cair dan mentega hingga panas
4. Masukkan susu panas ke dalam adonan dan aduk hingga rata
5. Tuangkan adonan ke dalam loyang bulat berukuran 20cm yang sudah di lapiis kertas roti
6. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama 30-45 menit

Bavarian Cream

Kocok semua bahan hingga mengembang

Penyusunan

1. Masukkan *sponge cake* ke dalam toples/wadah *dessert box*
2. Tambahkan Bavarian Cream dan potongan pisang
3. Tutup kembali dengan *sponge cake*
4. Terakhir, tambahkan Bavarian Cream, potongan pisang, parutan keju dan coklat
5. Simpan di dalam kulkas
6. Sajikan selagi dingin

Cheesy Boston *Cream Pie*



Bahan - Bahan

Vanilla Cake

100 ^{gr}	Telur
200 ^{gr}	Gula pasir
120 ^{gr}	Susu cair
70 ^{gr}	Mentega
140 ^{gr}	Tepung terigu protein sedang
1 ^{gr}	<i>Baking powder</i>
1 ^{gr}	Garam
1 ^{gr}	Vanila

Chocolate Ganache

50 ^{gr}	<i>Dark chocolate</i>
60 ^{gr}	Rich's Double Cream

Bavarian Cream

200 ^{gr}	Value Pride Soft Blend
100 ^{gr}	Rich's Bavarian Cream Cheddar Cheese

Cara Membuat

Vanilla Cake

1. Kocok telur, gula, dan vanila selama 4 menit hingga mengembang
2. Tambahkan bahan kering (tepung terigu, *baking powder*, dan garam), lalu aduk hingga rata
3. Panaskan susu cair dan mentega hingga panas
4. Masukkan susu panas ke dalam adonan dan aduk hingga rata
5. Tuangkan adonan ke dalam loyang bulat berukuran 20 cm yang sudah dilapisi kertas roti
6. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama 30-45 menit

Chocolate Ganache

1. Campurkan *dark chocolate* dan **Rich's Double Cream**
2. Lelehkan dengan cara *au bain marie* atau di *microwave* hingga coklat meleleh
3. Aduk hingga rata

Bavarian Cream

Kocok semua bahan hingga mengembang

Penyusunan

1. Belah dua cake, lalu isi dengan Bavarian Cream
2. Tuangkan *chocolate ganache* di atas cake dan ratakan
3. Boston Cream Pie siap di sajikan

Whip Cream Fried Sando

Bahan - Bahan

Cream

250^{gr} Rich's Niagara Farms
Topping with Milk
18^{gr} Gula halus

Bahan Lainnya

10^{gr} Roti tawar
100^{gr} Buah strawberry
500^{gr} Minyak goreng

Cara Membuat

Cream

Kocok **Rich's Niagara Farms Topping with Milk** dengan gula halus hingga *soft peak*

Penyusunan

1. Goreng roti tawar hingga *golden brown* di kedua sisi
2. Potong roti hingga menjadi segitiga
3. Belah sedikit bagian tengahnya untuk membuat kantong
4. Isi *cream* ke dalamnya dan beri topping buah





Tiramisu Rose Cake

Favourite



Bahan - Bahan

Sponge Cake

200 ^{gr}	Telur
8 ^{gr}	Sp/emulsifier
60 ^{gr}	Gula kastor
85 ^{gr}	Minyak/butter leleh
8 ^{gr}	Susu bubuk
50 ^{gr}	Tepung terigu protein rendah
8 ^{gr}	Tepung maizena
2 ^{gr}	Garam
2 ^{gr}	Vanilla

Cream

250 ^{gr}	Rich's Niagara Farms Topping with Milk
18 ^{gr}	Gula halus

Sirup kopi

5 ^{gr}	Kopi instan
50 ^{gr}	Gula
100 ^{gr}	Air panas

Bahan Lainnya

200 ^{gr}	Ladys finger
10 ^{gr}	Bubuk coklat

Cara Membuat

Sponge cake

1. Kocok telur dengan gula, SP, dan *vanilla* hingga mengembang dan berjejak
2. Ayak bahan kering (tepung, tepung maizena, susu bubuk, dan garam) lalu masukan ke dalam campuran telur dan aduk dengan teknik melipat
3. Masukan lelehan *butter*, lalu aduk dengan teknik melipat
4. Masukan adonan ke dalam loyang yang sudah dilapisi dengan *butter* dan kertas roti
5. Panggang dengan suhu 170°C selama 30-40 menit
6. Angkat dari oven, lalu keluarkan *cake* dari loyang dan dinginkan di atas *cooling rack*
7. Belah 3 *cake* sama rata

Cream

Kocok **Rich's Niagara Farms Topping with Milk** dengan gula halus hingga *soft peak*

Sirup kopi

Larutkan semua bahan dengan air panas

Penyusunan

1. Siram *sponge cake* dengan sirup kopi
2. Beri isian dengan **Rich's Niagara Farms Topping with Milk** hingga menjadi 2-3 susun
3. Hias bagian atas *cake* dengan *cream* (desain bunga mawar)
4. Tempelkan *ladys finger* di samping sisi *cake* hingga seluruh bagian sisi tertutupi
5. Taburkan bubuk coklat di atasnya



Scone with Cream and Jam

Bahan - Bahan

Scone

350 ^{gr}	Tepung terigu protein sedang
12 ^{gr}	<i>Baking powder</i>
2 ^{gr}	Garam
70 ^{gr}	Gula
1 ^{gr}	<i>Vanilla</i>
120 ^{gr}	<i>Unsalted butter</i> , dingin
50 ^{gr}	Telur
120 ^{gr}	Susu cair
10 ^{gr}	Air lemon

Topping

200 ^{gr}	Rich's Niagara Farms Topping with Milk
100 ^{gr}	Selai strawberry

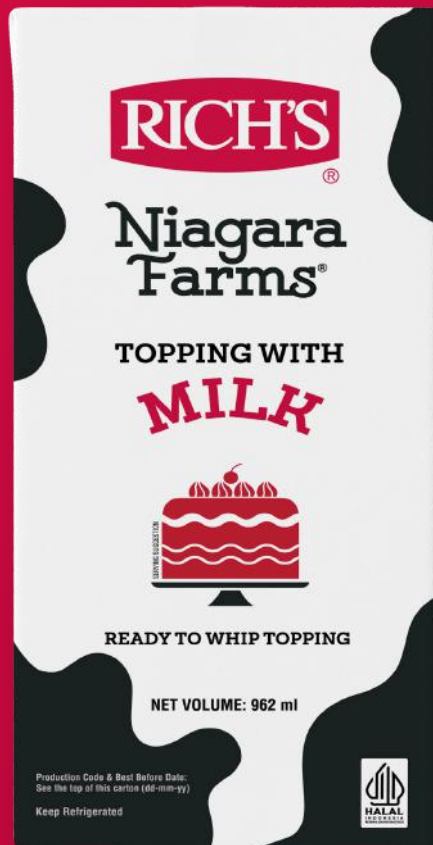
Cara Membuat

Scone

1. Campurkan susu dengan air lemon, aduk hingga rata dan diamkan selama 1-2 menit hingga mengental menjadi *buttermilk*
2. Campurkan semua bahan kering (tepung, *baking powder*, garam, dan gula) aduk rata
3. Potong butter dingin menjadi dadu-dadu kecil
4. Campurkan *butter* dingin dengan bahan kering hingga adonan menjadi pasir
5. Masukkan *buttermilk*, telur, dan *vanilla*
6. Jangan terlalu banyak diaduk, aduk hanya hingga adonan dalam dibentuk menjadi satu kesatuan
7. Pipihkan adonan dengan ketebalan 4 - 5 cm lalu cetak dengan *ring cutter*
8. Susun dalam loyang dan simpan dalam kulkas selama 15-30 menit
9. Kuaskan bagian atasnya dengan kocokan kuning telur dan susu, lalu tabur dengan sedikit gula pasir
10. Panggang dalam oven dengan suhu 180-190°C api atas bawah selama 25- 30 menit

Topping dan Penyajian

1. Kocok **Rich's Niagara Farms Topping with Milk** hingga *soft peak*
2. Belah Scones menjadi 2, berikan **Rich's Niagara Farms Topping with Milk** dan selai strawberry



Rich Products Indonesia
www.richs.co.id