

ICEHOT
BEVERAGES
BY RICH'S™

Bộ Sưu Tập Công Thức
Kem Gạo Rang



KEM PHA CHẾ ĐA DỤNG TỪ GẠO RANG

Kem pha chế đa dụng từ Gạo Rang là dòng kem pha chế từ hạt thuần chay đầu tiên đến từ thương hiệu ICEHOT. Dành riêng cho thức uống pha chế, đặc biệt là các món thức uống thuần thực vật hay thuần chay. Sản phẩm đạt chứng nhận Vegan từ hiệp hội Vegan Australia.

ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

VỊ GẠO RANG THƠM NGON

Thành phần từ gạo rang kết hợp với kem béo mịn tạo nên hương vị đặc biệt.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Rã đông trong tủ lạnh từ 2°C - 7°C cho đến khi sản phẩm tan đá hoàn toàn trước khi sử dụng.
Lắc đều trước khi sử dụng.



ỨNG DỤNG ĐA DẠNG

Ứng dụng đa dạng trong nhiều loại thức uống như trà sữa, foam kem gạo rang, bông kem, đá xay và các món tráng miệng.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

- Trữ đông ở nhiệt độ -18°C
- Bảo quản lạnh sau khi rã đông
- Không tái cấp đông sản phẩm đã rã đông

HẠN SỬ DỤNG

12 tháng

QUY CÁCH ĐÓNG GÓI

500g x 24 hộp/thùng

Với thành phần gạo rang thơm ngon, kem pha chế đa dụng từ gạo rang là giải pháp tối ưu cho những chuyên gia pha chế đang tìm kiếm cách vận hành đơn giản cho món thức uống từ hạt thuần chay.

Trà Genmaicha Foam Gạo Rang

Nguyên Liệu

- 100ml nước cốt trà genmaicha
- 70ml Kem Gạo Rang ICEHOT
- 25ml nước đường
- 0.01g muối hồng
- 150g đá

Trang Trí

- Hoa muối sakura

Cách Làm

- Ngâm trà: Ngâm 2g trà genmaicha với 200ml nước sôi trong thời gian 20 phút. Sau đó lọc trà ra, dùng nước cốt trà
- Cách làm foam gạo rang: Đánh 70ml kem gạo rang ICEHOT với 0.01g muối hồng
- Rót hỗn hợp 100ml nước cốt trà và nước đường vào ly, khuấy đều và thêm đá
- Rót lớp foam lên trên ly



Sữa Gạo Mè

Nguyên Liệu

- 80ml nước cốt trà genmaicha
- 70ml Kem Gạo Rang ICEHOT
- 25ml nước đường
- 1/3 muỗng muối hồng
- 150g đá

Trang Trí

- Bột mè đen rắc lên trên ly

Cách Làm

- Ngâm trà gạo: Ngâm 2g trà gạo genmaicha với 200ml nước sôi trong thời gian 20 phút. Sau đó lọc trà gạo ra, dùng nước cốt
- Cách làm foam kem gạo rang: đánh 70ml kem gạo rang ICEHOT với 1/3 muỗng bột mè đen và 0.01g muối hồng
- Rót hỗn hợp 80ml nước cốt trà gạo và 70ml foam gạo rang và nước đường vào ly, khuấy đều và thêm đá



Café Sữa Gạo

Nguyên Liệu

- 50ml espresso
- 25ml Kem Gạo Rang ICEHOT
- 20ml nước đường
- 0,01g muối hồng
- 100g đá
- 10ml Sốt Caramel ICEHOT

Cách Làm

- Cách làm foam kem gạo rang: đánh 25ml kem gạo rang ICEHOT và 0.01g muối hồng thành foam
- Lần lượt cho foam kem gạo rang và espresso vào khuấy đều và thêm đá

Trang Trí

- Trang trí sốt caramel lên thành ly



Trà Sữa Gạo Rang

Nguyên Liệu

- 100ml nước cốt trà đen rang
- 25ml Kem Gạo Rang ICEHOT
- 25ml nước đường
- 150g đá

Cách Làm

- Ngâm trà đen: Ngâm 15g trà đen rang với 300ml nước sôi trong thời gian 30 phút. Sau đó lọc trà đen ra, dùng nước cốt trà
- Lần lượt cho kem gạo rang và nước đường vào 100ml nước cốt trà, khuấy đều

Trang Trí

- Có thể thêm các topping tùy thích



Trà Foam Gạo Rang Matcha

Nguyên Liệu

- 100ml nước cốt trà đen rang
- 70ml Kem Gạo Rang ICEHOT
- 20ml nước đường
- 150g đá
- 0,01g muối hồng
- 1g bột matcha

Trang Trí

- Rắc đường nâu lên trên lớp foam và khè lửa cháy nhẹ

Cách Làm

- Ngâm trà đen: Ngâm 15g trà đen rang với 300ml nước sôi trong thời gian 30 phút. Sau đó lọc trà đen ra, dùng nước cốt trà
- Cách làm foam gạo rang matcha: Trộn hỗn hợp kem gạo rang ICEHOT, bột matcha và muối hồng và đánh lên thành foam
- Rót hỗn hợp 100ml nước cốt trà và nước đường vào ly, khuấy đều và thêm đá
- Rót lớp foam lên trên ly



Roasted Rice Berry Café

Nguyên Liệu

- 25ml espresso
- 50ml Kem Gạo Rang ICEHOT
- 30ml nước đường
- 190g đá
- 5ml Sốt Caramel ICEHOT

Cách Làm

- Xay mịn hỗn hợp nguyên liệu trên với nhau
- Rót hỗn hợp vào ly, sau đó xịt 1 bông kem gạo rang ICEHOT lên trên

Trang Trí

- Viên mút Rich's raspberry fruit filling quang miệng ly
- Trang trí quả blueberry tươi lên trên bông kem



Nước Gạo Lứt Foam Gạo Rang

Nguyên Liệu

- 100ml nước gạo lứt rang
- 70ml Kem Gạo Rang ICEHOT
- 20ml nước đường
- 150g đá
- 0,01g muối hồng

Trang Trí

- Viên mứt Rich's raspberry fruit filling quang miệng ly
- Trang trí quả blueberry tươi lên trên bông kem

Cách Làm

- Ngâm gạo lứt rang: Ngâm 10g gạo lứt rang với 200ml nước sôi trong thời gian 20 phút. Sau đó lọc gạo lứt ra, dùng nước cốt
- Cách làm foam gạo rang: Đánh 70ml kem gạo rang ICEHOT thành foam với 0.01g muối hồng
- Lần lượt rót 100ml nước gạo lứt và nước đường vào ly, khuấy đều và thêm đá
- Rót foam gạo rang lên trên ly



Yoghurt Dâu Foam Gạo Rang

Nguyên Liệu

- 150g Yoghurt dâu (dạng ăn)
- 50ml Kem Gạo Rang ICEHOT
- 50g Các loại hạt rang (dạng ăn)
- 50g Dâu tươi
- 10ml Sirô dâu ICEHOT
- 0,01g Muối hồng

Cách Làm

- Cách làm foam gạo rang: Trộn hỗn hợp kem gạo rang ICEHOT, sirô và muối hồng sau đó đánh lên thành foam
- Lăn lượt cho yoghurt vào ly. Sau đó rót lớp foam gạo rang lên trên

Trang Trí

- Trang trí với trái dâu tươi và các loại hạt lên trên



ICEHOT

B E V E R A G E S

BY **RICH'S**™



Công ty TNHH Rich Products Việt Nam

Tầng 15, Tòa nhà Xổ Số Kiến Thiết

77 Trần Nhân Tôn, Phường 9, Quận 5, Tp. HCM

Tel: 028 3866 4789 - Fax: +84 28 3866 2679

Email: ChamSocKhachHang@rich.com

Website: richs.com.vn