Với vị kem sữa thơm béo tự nhiên, độ nổi tốt và tính ổn định cao, Kem Trang Trí 35% Chất Béo Từ Sữa của Rich (Rich's Dairy Whipping Cream 35% Chất Béo Từ Sữa) là sự lựa chọn tối ưu của các chuyên gia ẩm thực để tạo ra các món bánh, nước, súp,... đáp ứng những yêu cầu khắt khe nhất.

Các món sốt

Sốt Phô Mai Cheddar

NGUYÊN LIỆU

- Bột bắp 80g
- Bơ 20g
- Kem Dairy Whipping Cream 150g
- Tương ớt 15g
- Tiêu 6g
- Bột mì số 8 5g
- Muối 5g
- Phô mai cheddar 70g
- Đường 10g

CÁCH LÀM

- Cho bơ vào nồi nhỏ nấu chảy bơ, sau đó trộn bột bắp chung với bột bánh số 8 rồi cho vào đánh chung với bơ, sau đó cho từ từ kem Dairy Whipping Cream vào, đánh đến khi hỗn hợp sệt mịn
- Cho tiếp đường, muối và tiêu vào, tiếp tục đánh cho mịn cho tiếp tương ớt vào và cuối cùng là phô mai cheddar vào hỗn hợp sốt

Sốt Ớt

NGUYÊN LIỆU

- Bột mì 10g
- Kem Dairy Whipping Cream 50g
- Bơ 10g
- Tiêu 2g
- Đường 15g
- Muối 10g
- Ớt chuông 30g

CÁCH LÀM

- Cho bơ vào nồi nấu cho bơ tan chảy sau đó cho bột vào đánh quyện lại với nhau
- Từ từ cho Rich's Dairy Whipping Cream vào đánh mịn (nên cho từ từ vào nồi đánh, không cho hết vào cùng 1 lúc)
- Ớt chuông cho vào máy xay chung với một ít Rich's Dairy Whipping Cream, xay mịn rồi lượt bỏ phần bã ớt chuông, sau đó cho vào nồi nấu chung tất cả lại với nhau
- Nêm nếm đường muối tiêu
- Cho hỗn hợp ra tô để nguội

Sốt Sô-cô-la

NGUYÊN LIỆU

- Rich's so-cô-la đen 500g
- Sữa tươi không đường 500g
- Đường 50g
- Kem Dairy Whipping Cream 500g
- Nước 60g
- Bột ca cao 50g

CÁCH LÀM

- Nấu kem Dairy Whipping Cream với sữa tươi và nước đến khi hỗn hợp ấm
- Cho đường và bột ca cao vào khuấy đều hỗn hợp
- Cho sô-cô-la đen đã cắt nhỏ vào hỗn hợp trên và tiếp tục khuấy đều đến khi hỗn hợp đồng nhất hoàn toàn
- Tắt bếp để nguội. Có thể trang trí bằng cách rắc chút bột ca cao lên lớp mặt sốt

Sốt Bơ Đậu Phộng

NGUYÊN LIỆU

- Bơ đậu phộng 120g
- Kem Dairy Whipping Cream 120g
- Muối 5g
- Sirô bắp 30g

CÁCH LÀM

- Cho kem Dairy Whipping Cream và bơ đậu phộng vào nồi khuấy đều trên lửa nhỏ.
- Khi hỗn hợp nóng lên thì cho muối và sirô bắp vào khuấy đều đến khi mịn sau đó tắt lửa để nguội trước khi sử dụng

Sốt Vanilla

NGUYÊN LIỆU

- Hạt Va-ni-la 5g
- Kem Dairy Whipping Cream 200g
- Đường 30g
- Lòng đỏ trứng 60g

CÁCH LÀM

- Cho lòng đỏ trứng, đường, hạt va-ni vào thố và trộn đều hỗn hợp
- Cho Kem Dairy Whipping Cream đã làm ấm vào hỗn hợp trên và khuấy đến khi hoàn toàn đồng nhất
- Cho hỗn hợp vừa khuấy vào nồi và nấu đến nhiệt độ 80°C. Sau đó đổ ra tô và để nguội

NHÀ MÁY:

Số 27, đường số 3, KCN VSIP II, PhườngH òa Phú,
Tp. Thủ Dầu Một, Bình Dương

HỆ THỐNG VĂN PHÒNG:

1. Thành phố Hồ Chí Minh
Tầng 15, tòa nhà X ổ Số Kiến Thiết 77 Trần Nhân Tôn, Q uận 5
+84 28 3866 4888

2. Hà Nội
Tầng 17, tòa nhà V TC Online1 8 Tam Trinh, Q uận HaiB à Trưng
+84 24 3637 4040

3. Đà Nẵng
Tầng 2, Tòa nhàD aNaBook 76-78 B ạch Đằng, Quận Hải Châu
+84 236 3664 79 8

4. Cần Thơ
Tầng 1, tòa nhà KC MART, số 326, đường 30/4 , Quận Ninh Kiều
+84-292-3627-337

TÌM HIỂU THÊM THÔNG TIN VÀ ĐẶT MUAH ÀNG TẠI:

www.richs.com.v n

ChamSocKhachHang@rich.co m

Kênh bánh: RichProductsVietna m
Kênh pha chế:R ichsVietnamF oodservic e

RichProductsVietna m

RichProductsvietna m

THANK YOU!