



CLUBE RICH'S 2024 MODULO DE PRODUTO





MÓDULO DE PRODUTOS

MÓDULO 1 LINHA CONGELADA



BEM VINDOS AO TREINAMENTO DE PRODUTOS RICH'S

Somos especialistas em cremes, por isso temos a solução para cada necessidade!

- Neste módulo vamos falar de:
 - Cremes tipo Chantilly congelados
 - Caldas Congeladas
 - Base para sobremesas congelada





INOVAÇÃO ESTÁ EM NOSSO DNA



Com a aquisição da FÁBRICA DE SOROCABA passamos a ter **domínio também sobre a tecnologia UHT**



Única empresa que tem DUAS fábricas nacionais e domina as **duas tecnologias (UHT e Congelado)** para produção de **cremes e caldas!**

A RICH'S nasceu em 1945 quando nosso Fundador, Robert E. Rich criou o primeiro chantilly vegetal do mundo.



SOBRE A MARCA RICH'S



**INSPIRANDO INFINITAS
POSSIBILIDADES**



A ESPECIALISTA EM SOLUÇÕES DE ALTA QUALIDADE E TECNOLOGIA

- Marca **comprometida, inovadora e autêntica** oferecendo **parceria** de longo prazo
- Presença local e global que permite trazer **soluções** com **tecnologia** para atender às mais diversas necessidades dos clientes e consumidores
- Contamos com um **portfólio amplo** com foco em **performance, estabilidade, inovação e tecnologia**



NOSSAS SOLUÇÕES...

Nossas categorias em 4 pilares

1

**CHANTILLY
ICING & TOPPING**



2

CALDAS



3

**CREME CULINÁRIO
(Ver módulo 2)**



4

**BASE PARA
SOBREMESAS**

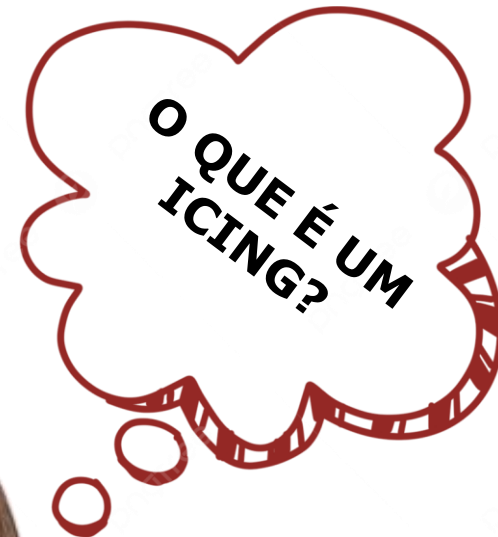




MÓDULO 1

CHANTILLY CONGELADO

VOCE SABE DIFERENCIAR OS CHANTILLYS?





ENTENDENDO MELHOR SOBRE AS DIFERENÇAS DOS CHANTILLYS RICH'S

ICING

&

TOPPING

Um *Icing*, é um produto com muita estabilidade. Sua formulação tem mais sólidos e é isso que traz estabilidade nas aplicações.

MUITA

ESTABILIDADE



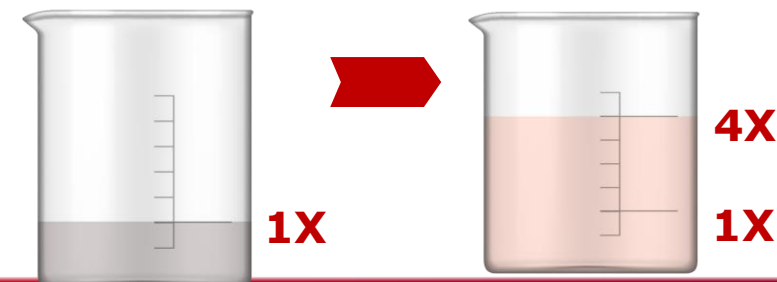
- ✓ Pode ficar em temperatura ambiente
- ✓ Não migra cor
- ✓ Ideal para fazer decorações com creme e bolos para exposição
- ✓ À prova de erros

Um *Topping* é um creme tipo chantilly que contém mais água em sua composição e por isso ele tem mais rendimento e é muito leve.

MUITO

RENDIMENTO

- ✓ Ótimo rendimento após batido
- ✓ Excelente custo benefício
- ✓ Pode ser usado em muitas preparações



RICH'S



LINHA ICING CONGELADA BETTERCREME





BETTERCREME



Os produtos da linha Bettercreme são únicos no mercado. Garantem alta performance na aplicação com sabor e cremosidade incomparáveis. São cremes resistentes e tem excelente estabilidade. É o **ÚNICO do mercado que pode ficar aplicado em temperatura ambiente por até 5 dias***



SÓ BETTERCREME® TEM:



ALTA PERFORMANCE E ESTABILIDADE NAS APLICAÇÕES



CONSISTÊNCIA FIRME E CREMOSA



RESISTÊNCIA PARA DECORAÇÕES ELABORADAS



NÃO FORMA BOLHAS NEM RACHADURAS



APLICAÇÃO COM CORANTES, SEM MIGRAÇÃO DE COR



SUPOORTA ATÉ 5 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE *

CONSERVAÇÃO:

Congelado (-18°C ou mais frio)	Refrigerado (4°C a 8°C)	Aberto Refrigerado (4°C a 8°C)	Armazenado Temperatura Ambiente	Produto Aplicado em Temperatura Ambiente	Disponível	Quantidade por caixa
1 ano	90 dias	7 dias	N/A	5 dias	907g & 4kg	907g (12 uni. cx) & 4Kg, (4 uni. cx).

*Temperatura ambiente (max 27°C) a partir da data de batimento. A validade se refere ao produto Chantilly Icing batido puro. A validade final da sobremesa e/ou bolo dependerá de outros ingredientes adicionados e do processo de fabricação/manipulação.



VEJA A INFINIDADES DE APLICAÇÕES QUE VOCÊ PODE USAR BETTERCREME!



**COBERTURA COM CORANTE
PARA BOLO**



**COBERTURA COM
ACABAMENTO**



COBERTURA PARA CUPCAKES



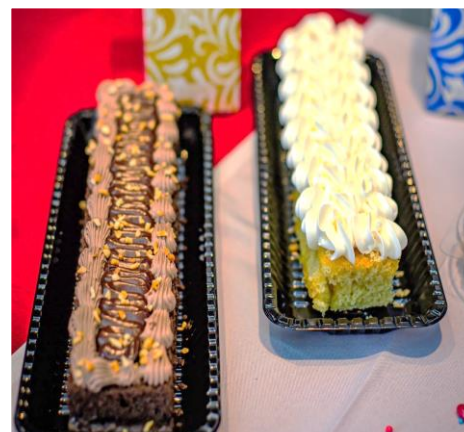
FIGURAS 3D



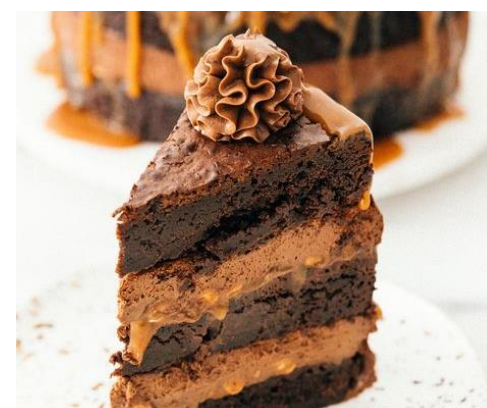
RECHEIO PARA ECLAIRS



COBERTURA PARA TORTAS



BOLOS SECOS



RECHEIOS DIVERSOS

BETTERCREME, O NÚMERO 1 DO MERCADO

PARA QUEM SE DESTINA?

Ideal para clientes que buscam um produto com muita estabilidade e resistência durante o transporte. Perfeito para decorações elaboradas e uso de corante.



PARA QUE SERVE?



Decorações sofisticadas



Uso de corante



Cobrir



Rechear



Opção para inovar na confeitaria seca

QUAIS OS DIFERENCIAIS?



Alta performance e estabilidade



O único chantilly do mercado que suporta exposição em temperatura ambiente*



Pode ser aplicado com corantes, sem migração de cor



Ótimo para decorações elaboradas



Pode ser usado na confeitaria seca (saiba mais no módulo – Confeitaria Seca)

*Temperatura ambiente (max 27°C) a partir da data de batimento. A validade se refere ao produto Chantilly Icing batido puro. A validade final da sobremesa e/ou bolo dependerá de outros ingredientes adicionados e do processo de fabricação/manipulação.



LINHA TOPPING CONGELADA

AMERICA TOPPING GRAND AMERICAN





LINHA AMERICA TOPPING

A linha AMERICA TOPPING, é um creme tipo chantilly de textura leve e aerada. Com leveza e sabor incomparável, podendo ser usado em recheios, coberturas. Além do ideal preparo de sobremesas diversas.



CONHEÇA AS VANTAGENS



ÓTIMO RENDIMENTO E PERFORMANCE



EXCELENTE CUSTO-BENEFÍCIO



PRODUTO VERSÁTIL PARA O DIA A DIA



TEXTURA LEVE E CREMOSA



IDEAL PARA RECHEIOS E SOBREMESAS

CONSERVAÇÃO:

Congelado (-18°C ou mais frio)	Refrigerado (4°C a 8°C)	Aberto Refrigerado (4°C a 8°C)	Armazenado Temperatura Ambiente	Produto Aplicado em Temperatura Ambiente	Disponível	Quantidade por caixa
1 ano	35 dias	5 dias	N/A	N/A	907g	12 unidades



GRAND AMERICAN CHOCOLATE COM AVELÃ

O chantilly de chocolate com avelã uniu a qualidade do América Topping com o sabor de avelã, que segue em alta na confeitaria. Um produto com textura suave e que permite a criação de inúmeras receitas.



CONTÉM CACAU EM SUA COMPOSIÇÃO



SABOR E COR INTESOS DE CHOCOLATE COM AVELÃ



FÁCIL DE APLICAR



TEXTURA LEVE E CREMOSA



IDEAL PARA RECHEIOS E SOBREMESAS



ESTABILIDADE PROLONGADA SEM PERDER A COLORAÇÃO

CONSERVAÇÃO:

Congelado (-18°C ou mais frio)	Refrigerado (4°C a 8°C)	Aberto Refrigerado (4°C a 8°C)	Armazenado Temperatura Ambiente	Produto Aplicado em Temperatura Ambiente	Disponível	Quantidade por caixa
1 ano	35 dias	5 dias	N/A	N/A	907 g	6 unidades

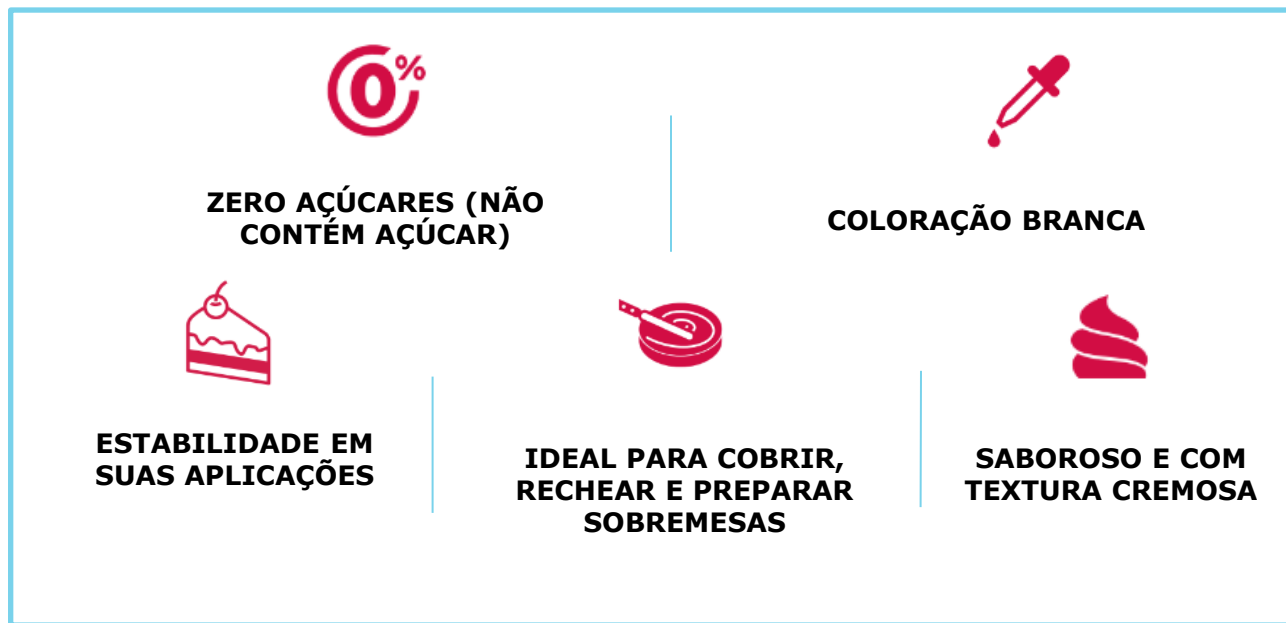


**6 unidades de 907g por caixa,
mais economia e rentabilidade!**



GRAND AMERICAN ZERO

O Chantilly Zero açúcar foi desenvolvido para os clientes que querem ampliar o portfólio oferecendo equilíbrio entre sabor tradicional, qualidade e bem estar. Sem adição de açúcares, ele pode utilizado nas mais diversas preparações zero açúcar.



CONSERVAÇÃO:

Congelado (-18°C ou mais frio)	Refrigerado (4°C a 8°C)	Aberto Refrigerado (4°C a 8°C)	Armazenado Temperatura Ambiente	Produto Aplicado em Temperatura Ambiente	Disponível	Quantidade por caixa
1 ano	35 dias	5 dias	N/A	N/A	907g	12 unidades

** Esse produto não é baixo ou reduzido em valor energético*

► Principais características e benefícios



Ideal para **rechear, cobrir e preparar** sobremesas



Zero açúcares não contém açúcar



Coloração branca



Rende até **3,8x**



Saboroso e com **textura cremosa**



Estabilidade em suas aplicações

*Levando praticidade para a criação de receitas tradicionais em uma versão sem açúcar**

Sem perder o sabor e dulçor que o consumidor tanto valoriza

Branco perfeito

Rendimento similar aos demais cremes tradicionais

Suave sabor e com textura leve e cremosa, que permite a criação de inúmeras receitas!

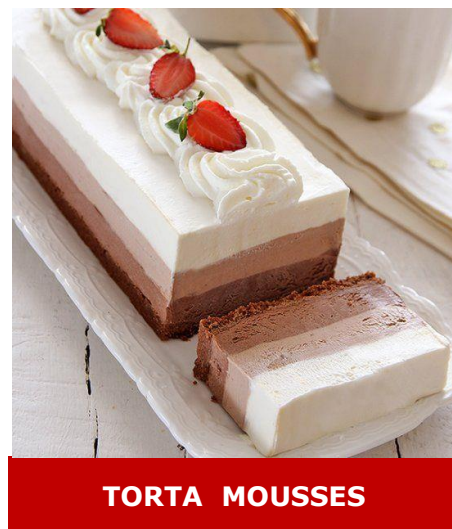
Estabilidade que permite desenvolver sobremesas que fiquem perfeitas para apresentação





IDEIA DE APLICAÇÕES

**Produtos ideais, com ótimo rendimento para receitas diversas,
veja algumas aplicações com America Topping e Grand American Chocolate com Avelã**





COM O AMERICA & GRAND AMERICAN TOPPING VOCÊ OFERECE O QUE HÁ DE MELHOR EM CHANTILLYS PARA SEUS CLIENTES

PARA QUEM SE DESTINA?

Ideal para clientes que buscam ótima performance, rendimento com muito sabor e custo-benefício



PARA QUE SERVE?



Cobrir



Rechear



Preparar sobremesas

QUAIS OS DIFERENCIAIS?



Textura leve e cremosa



Sabor incrível



Ótimo rendimento



Opção zero açúcar

RICH'S



CHANTILLY TOPPING SABOR LÁCTEO CONGELADO NIAGARA FARMS





NIAGARA FARMS

O NIAGARA FARMS é o 1º chantilly do mercado que traz o sabor do creme de leite com estabilidade e performance que só um de um chantilly congelado pode oferecer. Seu sabor lácteo permite a criação de inúmeras receitas!



NOTA LÁCTEA QUE SE DESTACA NA RECEITA



PODE SER AQUECIDO, COM ISSO, PERMITE A CRIAÇÃO DE RECHEIOS E BRIGADEIROS



COM CREME DE LEITE NA FORMULAÇÃO



PERFEITO PARA BOLOS PREMIUM E MONO PORÇÕES

CONSERVAÇÃO:

Congelado (-18°C ou mais frio)	Refrigerado (4°C a 8°C)	Aberto Refrigerado (4°C a 8°C)	Armazenado Temperat a Ambiente	Produto Aplicado em Temperatura Ambi	Disponível	Quantidade por caixa
1 ano	14	5 dias	N/A	N/A	907g	12 unidades



Explore todas as possibilidades com o Niagara Farms



Pode ser usado como:

TOPPING (batido) para receitas premium, unindo o sabor do leite com a estabilidade e performance de um chantilly vegetal, levando o sabor artesanal para as receitas.

INGREDIENTE para fazer sobremesas saborosas, mono porções, substituindo o creme de leite nas preparações, levando sabor e redução de custos.





Com NIAGARA, seu cliente tem inúmeros benefícios em um só produto

PARA QUEM SE DESTINA?

Ideal para clientes que valorizam o sabor lácteo e precisam de estabilidade nas aplicações.

QUAIS OS DIFERENCIAIS?

Contém Creme de Leite na formulação

Nota láctea que deixa qualquer sobremesa mais saborosa!!!

Alta Estabilidade

Por isso, é perfeito para utilizar como cobertura e recheios.

Pode ser aquecido

Ideal para utilizar como ingrediente (na forma líquida) agregando mais sabor na receita.

Resiste ao Congelamento após aplicado

Levando praticidade para clientes que precisam fazer a produção com antecedência e em grande escala.

Ideal para mono porções





CHANTILLY NIAGARA FARMS

O sabor lácteo que se destacará em suas receitas, veja algumas aplicações:



COBERTURAS



TORTAS



SOBREMESAS



BOLOS PREMIUM



MONO PORÇÕES



BRIGADEIRO GOURMET



RECHEIOS



**SUBSTITUIR O CREME DE
LEITE FRESCO**



Quer saber mais?

Baixe nosso receituário NIAGARA FARMS





CHANTILLY TOPPING CONCENTRADO CONGELADO WHIP TOPPING BASE





WHIP TOPPING BASE

Whip Topping® Base é um chantilly concentrado que pode ser misturado com o líquidos e até mesmo os cítricos criando sabores únicos com ótima performance e rendimento! Além disso, **é O ÚNICO chantilly com selo VEGANO.**



 PERMITE A ADIÇÃO DE SUCOS CÍTRICOS SEM TALHAR	 IDEAL PARA COBERTURA, RECHEIO E SOBREMESAS NO GERAL	 VERSÁTIL: PERMITE PERSONALIZAR RECEITAS
 CHANTILLY VEGANO E O PRIMEIRO CERTIFICADO PELA SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA	 PODE SER DILUIDO COM ÁGUA, LEITE, CAFÉ, BEBIDAS ALCOÓLICAS E MUITO MAIS!	 EXCELENTE RENDIMENTO

CONSERVAÇÃO:

Congelado (-18°C ou mais frio)	Refrigerado (4°C a 8°C)	Aberto Refrigerado (4°C a 8°C)	Armazenado Temperatura Ambiente	Produto Aplicado em Temperatura Ambi	Disponível	Quantidade por caixa
1 ano	35	5 dias	N/A	N/A	907g & 4kg	12 uni (907 g)& 4 uni (4kg)



Veja como é fácil usar o Whip Topping Base!



1. Dilua o **Whip Topping® Base** com o líquido que preferir.

2. A Proporção que deve ser usada é de 2 partes de Whip Topping Base para 1 parte do líquido escolhido (ambos em temperatura inferior a +10°C).



3. Em uma batedeira, bata em velocidade média até atingir a consistência desejada.



Veja alguns exemplos de diluições:

AS DILUIÇÕES COM MELHOR CUSTO-BENEFÍCIO:



DILUIÇÃO COM
ÁGUA

A Proporção que deve ser usada é de 2 partes de **Whip Topping® Base** para 1 parte de água (Ambos gelados).



DILUIÇÃO COM
LEITE LÁCTEO

A Proporção que deve ser usada é de 2 partes de **Whip Topping® Base** para 1 parte de leite (Ambos gelados).

DICA:

Para realçar mais o sabor desejado, a diluição pode ser feita com uma quantidade maior do líquido escolhido.



OFEREÇA O WHIP TOPPING BASE PARA SEUS CLIENTES CRIAREM NOVOS SABORES

PARA QUEM SE DESTINA?

Ideal para clientes que querem explorar a criatividade e personalizar suas receitas dando um toque especial a cada criação.



PARA QUE SERVE?



Sobremesas



Personalizar sabores



Cobrir



Rechear

QUAIS OS DIFERENCIAIS?



Excelente rendimento



Aceita cítricos sem talhar



Economia de tempo



Versatilidade



Vegano



DILUIÇÕES COM WHIP TOPPING BASE

**Infinitas possibilidades de receitas com sabores diferenciados,
veja algumas aplicações:**



DILUIÇÃO COM CAFÉ



DILUIÇÃO COM LEITINHO



DILUIÇÃO COM IOGURTE



**DILUIÇÃO COM FRUTAS
CÍTRICAS**



DILUIÇÃO COM LICOR



DILUIÇÃO COM LAVANDA



**DILUIÇÃO COM CAPIM
LIMÃO**



Quer saber mais?

- **Baixe nosso** receituário de Diluições com Whip Topping base.

RICH'S
WHIP TOPPING BASE

CRIE NOVOS SABORES E EXPLORE a criatividade

WHIP TOPPING BASE
CONCENTRADO

VEGANA
CÍTRICOS
ALCOÓLICAS

Diluições com Whip Topping® Base
Explore a criatividade com Whip Topping® Base saborizando de diferentes formas.

RICH'S



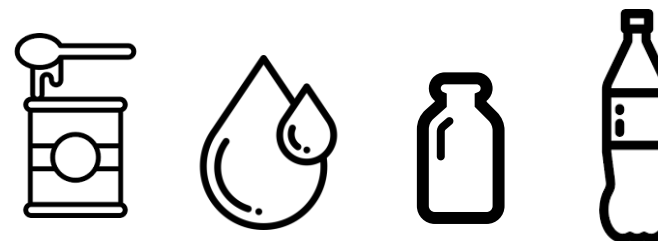
CALDAS CONGELADAS TRES RICHES





O mercado de caldas para bolo

Maior competidor do mercado de caldas são as Caldas artesanais



A Rich desenvolveu um portfólio completo de caldas para umedecer bolos com o objetivo de ajudar na operação dos clientes.



CALDA TRÊS RICHES

É prática e oferece um delicioso sabor três leites (leite, leite condensado e creme de leite). Ela umedece bolos e tortas, padronizando suas receitas com segurança alimentar além de manter seus bolos e sobremesas muito saborosos!





PRÁTICA, JÁ VEM PRONTA PARA USO



PADRONIZA SUAS RECEITAS



NÃO INTERFERE NO SABOR DO BOLO



SABOR TRÊS LEITES (LEITE, LEITE CONDENSADO E CREME DE LEITE)



SEGURANÇA ALIMENTAR

CONSERVAÇÃO:

Congelado (-18°C ou mais frio)	Refrigerado (4°C a 8°C)	Aberto Refrigerado (4°C a 8°C)	Armazenado Temperatura Ambiente	Disponível	Quantidade por caixa
1 ano	14	4 dias	N/A	907g	12 unidades cx



CALDA TRÊS RICHES RECEITA

É uma calda concentrada, sendo muito versátil. Pode ser usada no preparo de sobremesas, recheios e para umedecer bolos e tortas. Pode ser diluída e isso faz com que o custo seja muito otimizado.





ACEITA DILUIÇÃO



NÃO INTERFERE NO SABOR DO BOLO



SEGURANÇA ALIMENTAR



VERSÁTIL, PODE SER USADO NO PREPARO DE SOBREMESAS E RECHEIOS



PADRONIZA SUAS RECEITAS



SABOR TRÊS LEITES (LEITE, LEITE CONDENSADO E CREME DE LEITE)

CONSERVAÇÃO:

Congelado (-18°C ou mais frio)	Refrigerado (4°C a 8°C)	Aberto Refrigerado (4°C a 8°C)	Armazenado Temperatura Ambiente	Disponível	Quantidade por caixa
1 ano	14	4 dias	N/A	907g	12 unidades cx



CALDAS CONGELADAS SÃO UMA ÓTIMA OPORTUNIDADE DE CRESCER SUAS VENDAS

PARA QUEM SE DESTINA?

Buscam simplificar os processos, padronização, segurança alimentar, economia e praticidade.



PARA QUE SERVE?



Umedecer bolos e sobremesas



Versátil, pode ser usada no preparo de sobremesas e recheios

QUAIS OS DIFERENCIAIS?



Segurança alimentar



Padronização para as receitas



A calda Tres Tiches já vem pronta para o uso, só descongelar e suar



A Calda Tres riches Receita ACEITA DILUIÇÃO

CALDAS CONGELADAS

Bolos umedecidos do início ao fim. Veja algumas ideias de aplicação:



UMEDECER SOBREMESAS



UMEDECER BOLOS



CREME BRULEE



RECHEIOS

RICH'S



BASE PARA SOBREMESAS CONGELADA VERSATIÉ





VERSATIÉ

O Versatié é uma base para o preparo dos mais diversos recheios e sobremesas. Sua formulação com leite, ovos e açúcar, preserva o sabor artesanal de suas receitas e também simplifica os processos além diminuir os custos.





REDUZ INGREDIENTES EM UMA RECEITA



ECONOMIZA TEMPO E MÃO DE OBRA



PRESERVA O SABOR ARTESANAL



PROLONGA VIDA ÚTIL DE RECHEIOS E SOBREMESAS



PERFEITO PARA COCÇÃO. É INDICADO PARA O PREPARO DE RECHEIOS, SOBREMESAS E PÃES SEMI-DOCES



CONTÉM OVOS, LEITE E AÇÚCAR EM SUA COMPOSIÇÃO

CONSERVAÇÃO:

Congelado (-18°C ou mais frio)	Refrigerado (4°C a 8°C)	Aberto Refrigerado (4°C a 8°C)	Armazenado Temperatura Ambiente	Disponível sabor	Quantidade por caixa
1 ano	14	3 dias	N/A	907g	12 unidades cx

RICH'S VERSATIÉ SIMPLIFICA OS PROCESSOS DA OPERAÇÃO

PARA QUEM SE DESTINA?

Ideal para clientes que trabalham com diversos ingredientes e querem simplificar processos e diminuir custos.



PARA QUE SERVE?



**Bases de recheio,
mousses e sobremesas**



**Fazer creme de
confeiteiro com sabor
artesanal**

QUAIS OS DIFERENCIAIS?



Economia de tempo



**Reduz ingredientes em uma
receita**



**Contém ovos, leite e açúcar em
sua composição**

Creme de confeiteiro

100 g



5 g



Amido de milho



MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre até ganhar consistência de creme.

Mousse de chocolate

150 g



8 g



Amido de milho

80 g



Grand American®
Chocolate com
Avelã batido

50 g



Ganache sabor
Chocolate Meio
Amargo



MODO DE PREPARO

1. Misture o Versatié® e o amido de milho, leve ao fogo mexendo sempre até ganhar consistência de creme, espere esfriar. Depois misture o Creme, o Grand American® Chocolate com Avelã batido e a Ganache sabor Chocolate Meio Amargo.

Base branca

500 g



200 g



Creme
Culinário
Rich's®

300 g



Leite
condensado

50 g



Leite
em pó

300 g



Manteiga



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, junte todos os ingredientes e cozinhe em fogo médio até que comece a borbulhar ou, que desgrude do fundo da panela.



BASE PARA SOBREMESAS - VERSATILÉ

**Versatilidade e redução de custos em suas receitas,
veja algumas opções:**



CREME DE CONFEITEIRO



MOUSSES



**RECHEIOS DE BOLOS E
TORTAS**



BASE BRANCA



BASE ESCURA



PÃES SEMI DOCES



Parabéns!
Você chegou ao final do
módulo 1.

Responda ao quizz e
ganhe prêmios!