

Dulcima®

CREMAS BATIDAS

CREMA BATIDA PARA PANES Y PASTELES

Lista para usar, perfecta para cubrir: sabor, textura y firmeza en tus panes y pasteles.

Dulcima® Crema Batida Panes y Pasteles está diseñada para cubrir, rellenar y decorar con facilidad, logrando acabados uniformes, cremosos y visualmente impecables. Gracias a su textura aireada y gran untabilidad, se adapta perfectamente a todo tipo de panes, bizcochos y pasteles sin agrietarse, resecarse ni absorberse. Su sabor lácteo con notas vainilla realza cualquier receta, además es compatible con frutas, sabores o esencias. Lista para usar, es la aliada perfecta para quienes buscan eficiencia operativa y una presentación profesional desde el primer toque hasta el último corte.

Beneficios:

- Sabor lácteo suave con notas de vainilla que realzan el perfil de panes, bizcochos y pasteles.
- Consistencia cremosa y untable que facilita cubrir, rellenar y decorar panes y pasteles con precisión.
- Mantiene su firmeza y presentación en repostería, incluso bajo condiciones exigentes de manipulación o servicio.
- Conserva su frescura por más tiempo sin resecarse ni absorberse en el pan, manteniendo las decoraciones estables y apetitosas.
- Brinda un acabado liso, brillante y uniforme, sin grietas ni imperfecciones.
- Admite sabores, frutas o esencias, colorantes* y luce impecable incluso después de varias horas en exhibición.

Producto	Presentaciones	Conten.	Sabor	Consistencia	Almacenamiento	Vida útil
DULCIMA CREMA BATIDA PsP	Caja 5 kg	Bolsa de 5 kg en caja	Lácteo, vainilla	Suave y untable	Refrigerado	40 días

Usos recomendados:

Aplicación Final	Usos	Ventaja La Loma
Cobertura y relleno de panes y pasteles	- Cobertura de pasteles, bizcochos y tartas dulces - Relleno de panqués, bizcochos, conchas, roles, besos, rebanadas - Cobertura de muffins, cupcakes y brownies - Relleno intermedio en pasteles por capas (tipo naked cake o layer cake) - Cobertura tipo betún aireado	Textura cremosa y untable ► Facilita la aplicación con espátula o manga pastelera, logrando acabados uniformes No se absorbe ni reseca sobre el pan ► Mantiene el volumen y la frescura del decorado por más tiempo, ideal para vitrina o productos listos para llevar. Fácil de aplicar por su cremosidad y untabilidad ► Asegura una cobertura limpia, lisa y profesional que se mantiene estable durante toda la vida útil del producto.
Decoración y presentación en repostería	- Decoración con duya o espátula para acabados lisos y brillantes	Acabado brillante y estético ► Brinda una presentación visual atractiva en panquelería realzando su valor percibido.

	- Aplicación con formas decorativas en pasteles de celebración o vitrina - Toques finales en postres individuales o de porción - Decoración de piezas de pan dulce o panes con relleno	Mantiene su forma y firmeza ➤ Perfecta para crear detalles con duya, bordes o volúmenes decorativos sin colapsarse. Compatible con frutas, esencias o toppings ➤ Permite personalizar fácilmente el diseño sin comprometer la textura ni la estabilidad.
Base o soporte para creaciones dulces	- Como base para agregar frutas frescas, mermeladas o escarchados - Combinación con esencias para crear sabores personalizados en rellenos - Soporte para montaje de toppings en cupcakes, tartaletas o bollería decorada	Estabilidad garantizada ➤ Conserva su textura y apariencia en productos que se almacenan o exhiben en frío, sin agrietarse ni separarse. Lista para usar sin necesidad de batido ➤ Optimiza el proceso de montaje y evita mermas en servicio rápido o alta rotación. Presentación impecable hasta el momento del consumo ➤ Ideal para productos refrigerados o envasados, manteniendo una apariencia profesional y apetitosa

Recomendaciones de aplicación y uso

Dulcima Crema Batida	Recomendación
Cobertura y relleno de panes y pasteles	- Manipular el producto para suavizar un poco previamente - Verter el producto en una manga pastelera con duya para cubrir y decorar pasteles - Si se desea, se puede agregar colorantes y/o esencias - Conservar refrigerada una vez abierta para mantener su untabilidad y frescura. - Utilizar directo para decorar postres - Usar sobre productos a temperatura ambiente para mayor estabilidad en forma y brillo. - Incorporar frutas o toppings justo antes del servicio si se desea una presentación más fresca y vistosa.
Decoración y presentación de frutas y postres	
Cobertura y relleno de frutas y postres	
Complemento en frío	
Topping o base	

Recomendaciones de manejo:

- Mantener en refrigeración (0°C a 7°C)