

CREMAS PARA BATIR CREMA EXTRA ESPECIAL

Lista para batir, perfecta para rendir: sabor lácteo, gran volumen y resultados confiables en cada aplicación

Dulcima® Crema Extra Especial es la aliada ideal para profesionales de la repostería que buscan rendimiento, estabilidad y versatilidad en cada preparación. Elaborada con grasa de vaca, ofrece un sabor lácteo agradable y balanceado, perfecto para coberturas, rellenos y preparaciones más elaboradas como mousses, ganaches o cheesecakes. Lista para batir, permite alcanzar un rendimiento de hasta 250%, con una textura firme, estable y sin sensación grasa. Además, mantiene su forma y presentación durante la exhibición en frío, conservando el brillo y la estética del postre terminado. Su consistencia la hace ideal para personalizar con frutas, esencias o endulzantes al gusto, brindando flexibilidad y eficiencia en cada aplicación.

Beneficios:

- Rendimiento de hasta 250%, ideal para recetas de alto volumen con excelente desempeño.
- Delicioso sabor lácteo con notas a vainilla, agradable y balanceado, que ofrece una experiencia cremosa y versátil para adaptarse a diversas recetas. Mantiene su forma, textura y brillo durante largos periodos en vitrina o refrigeración.
- Sin sensación grasa en el paladar, brindando una experiencia limpia y placentera en boca (elaborada con grasa de leche)
- Acabados lisos, sin grietas, para una presentación impecable de principio a fin.
- Admite sabores, frutas o esencias y luce impecable incluso después de varias horas en exhibición.

Producto	Presentaciones	Contenido	Sabor	Consistencia	Almacenamiento	Vida útil
DULCIMA CREMA EXTRA ESPECIAL	Caja de 10.11 kg (10 L)	10.11 kg (10 L)	Lácteo, cremoso, notas a vainilla	Cremosa	Refrigerado	40 días

Usos recomendados:

Aplicación Final	Descripción	Ventaja La Loma
Cobertura y relleno de pastelería fina	• Cobertura de pasteles fríos o refrigerados • Relleno de bizcochos, tartas y pasteles por capas • Cobertura decorativa con duya para pasteles finos o gourmet • Relleno de panqués tipo nata o crema batida	Acabado aperlado y liso que realza la presentación del producto final ► Al batirse, forma una crema de textura suave y apariencia brillante que aporta elegancia y distinción a cualquier pastel, especialmente en vitrinas o mesas de postres de alta gama. Textura firme y estable que facilita el trabajo con espátula o duya ► Su consistencia permite extenderla o aplicarla con precisión sin que pierda forma, garantizando resultados profesionales con menor esfuerzo operativo. No se agrieta, incluso en refrigeración prolongada ► Mantiene la integridad de la decoración y el relleno durante toda la vida útil del pastel, lo que reduce mermas y asegura una experiencia impecable al consumidor.

Base para preparaciones gourmet	- Base para mousses ligeros o cremosos - Preparación de ganaches aireados y estables - Incorporación en cheesecakes o pasteles semifríos con textura firme - Uso en salsas dulces batidas o aireadas para emplatado	Versatilidad técnica para integrarse sin perder volumen ni estabilidad ► Funciona como una base perfecta para mousses aireados, ganaches o mezclas cremosas, ya que se incorpora sin cortarse ni modificar su estructura durante el batido o enfriado. Sabor lácteo auténtico y equilibrado ► Su perfil neutro con notas lácteas reales no interfiere con otros sabores, aporta una cremosidad de fondo que realza el resultado final, ideal para recetas delicadas. Estabilidad en refrigeración o semifríos ► Conserva su volumen, textura y presentación en aplicaciones frías o semifrías, como cheesecakes o panqués tipo nata, sin exudar ni colapsar.
Decoración profesional	- Aplicación con duya o espátula para acabados lisos y brillantes - Toques decorativos en postres emplatados o de vitrina - Detalles de presentación en copas de postre o pastelería individual"	Permite acabados firmes, brillantes y de alta definición con duya o espátula ► La estructura de la crema montada permite crear flores, bordes, rosetones o coberturas lisas con excelente definición, ideales para decoración de pastelería fina. Color aperlado que realza visualmente el postre ► Aporta un tono elegante y natural que contrasta con frutas, coberturas o glaseados, elevando la percepción visual del producto terminado. Firmeza prolongada en vitrina o servicio ► Mantiene su forma y volumen durante horas, incluso en condiciones controladas de exhibición, lo que asegura uniformidad y estética constante en cada porción.
Montado personalizado	- Puede endulzarse al gusto (10%-15%) según la preparación - Se puede saborizar con esencias, frutas o licores para versiones diferenciadas - Permite mezclas con otros ingredientes sin perder volumen ni estabilidad"	Permite ajustar el dulzor según la receta (de 10% a 15% de azúcar) ► Flexibilidad para chefs que desean controlar el nivel de dulzor según la preparación final, desde un relleno ligero hasta un mousse o cobertura más dulce. Admite sabores, frutas o licores sin perder estructura ► Ideal para creaciones personalizadas, ya que se puede aromatizar o saborizar sin alterar la estabilidad de la crema montada. Rendimiento superior ► Optimiza los costos por porción al aumentar su volumen al batir, manteniendo la calidad y textura premium que exige el canal profesional.

Recomendaciones de aplicación y uso

Dulcima Crema Extra Especial	Recomendación
Cobertura y relleno de pastelería fina	- Verter en un tazón al 20% de su capacidad - Batir a velocidad media de 3 a 5 °C, hasta obtener la textura deseada - Se puede endulzar con 10-15% de azúcar - Evitar sobrebatar para conservar firmeza y brillo - Aplicar sobre superficies frías o a temperatura ambiente
Base para preparaciones gourmet	
Decoración profesional	
Montado personalizado	

Recomendaciones de aplicación y uso

- Mantener en refrigeración de 0° a 7°C para conservar sus características