

CREMAS PARA BATIR CREMA EXTRA PREMIUM

Lista para batir, perfecta para impresionar: textura firme, sabor lácteo auténtico y acabado de alto nivel

Dulcima® Crema Extra-Premium ha sido desarrollada para elevar el estándar de la repostería profesional. Su fórmula láctea, elaborada con grasa de leche, brinda un sabor auténtico, una textura firme al batir y un acabado aperlado que realza la presentación de pasteles y postres finos. Con un rendimiento superior de hasta del 240%, esta crema líquida lista para batir se adapta a todo tipo de creaciones gourmet: desde coberturas y rellenos elegantes hasta mousses, ganaches, panqués de nata o cheesecakes. Además, permite personalizar el dulzor según la preparación, gracias a su sabor neutro lácteo. Su excelente estabilidad, color delicado y sensación ligera en boca la convierten en la elección ideal para quienes buscan calidad, estética y sabor en cada aplicación

Beneficios:

- Rendimiento superior de hasta 240%, ideal para uso profesional
- Delicioso sabor lácteo, que permite personalizar tus creaciones gourmet
- 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- PREMIUM	Caja de 10.1 kg (10 L)	10.1 kg (10 L)	Lácteo, neutro	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	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.

	Relleno de panqués tipo nata o crema batida	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 Premium	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 MANEJO

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