

Dulcima®

CREMAS PARA BATIR

CREMA PURA

Lista para batir, perfecta para ahorrar: sabor lácteo, buen rendimiento y resultados que rinden.

Dulcima® Crema Pura es la solución accesible y versátil para quienes buscan rendimiento, sabor lácteo y facilidad de uso en cada preparación. Lista para batir, permite personalizar el dulzor al gusto y mezclar con sabores, frutas o esencias para adaptarse a cualquier tipo de postre. Con un rendimiento de hasta 230%, esta crema ofrece textura firme, color aperlado y una experiencia agradable en boca, sin agrietarse, lo que la convierte en una excelente opción para rellenar, cubrir y decorar pasteles, gelatinas, pays y frutas, ya sea para producción diaria o anaquel. listas para venta. Ideal para quienes buscan equilibrio entre presentación y eficiencia, sin sacrificar el sabor lácteo auténtico.

Beneficios:

- Rendimiento de hasta 230%, ideal para recetas de alto volumen con excelente costo-beneficio.
- Sabor lácteo suave y agradable, que puede personalizarse al gusto del cliente.
- Mantiene su forma, textura y brillo durante largos periodos en vitrina, pasteles por rebanadas o postres refrigerados
- Sin sensación grasa en el paladar, brindando una experiencia limpia y placentera en boca
- Acabados lisos, sin grietas, para una presentación impecable de principio a fin.
- Admite frutas, sabores o esencias sin perder volumen ni estabilidad.

Producto	Presentaciones	Contenido	Sabor	Consistencia	Almacenamiento	Vida útil
DULCIMA CREMA PURA	'Caja de '10 kg (10 L)	'10 kg (10 L)	Lácteo, cremoso	Cremosa	Refrigerado	40 días

Usos recomendados:

Aplicación Final	Descripción	Valor Agregado a la aplicación
Cobertura y relleno de repostería cotidiana	• Cobertura de pasteles clásicos, layer cakes y bizcochos • Relleno de cupcakes, panqués y pasteles por capas • Aplicación con espátula o duya en decoraciones sencillas y de volumen • Cobertura de pasteles fríos o listos para venta por porción	Rinde hasta 230%, ideal para producciones de alto volumen. ► Permite cubrir y rellenar más piezas con menos producto, maximizando la eficiencia operativa. Fácil de aplicar con duya o espátula. ► Su textura aireada facilita el trabajo rápido en decoraciones básicas o de volumen. No se agrieta ► Mantiene una presentación estable y uniforme durante la vida útil del pastel.

Base para postres cremosos	- Base para mousses suaves y de bajo costo - Preparación de mezclas saborizadas con frutas o esencias - Rellenos ligeros para pays o tartas - Mezcla en postres o cremas montadas	Versátil para mezclarse con frutas, esencias o sabores. ► Se adapta fácilmente a distintas recetas sin perder volumen ni consistencia. Sabor lácteo suave y agradable. ► Ofrece una base cremosa que se integra sin opacar los sabores principales. Buena estructura para mousses o mezclas batidas. ► Conserva su aireado incluso al combinarse con otros ingredientes.
Decoración funcional	- Rosetones, bordes y formas simples con duya - Decoración final en postres con frutas, gelatinas o flanes - Aplicación en charolas o vitrinas refrigeradas	Conserva su forma y firmeza al decorar. ► Ideal para vitrinas o postres que necesitan durar varias horas sin deformarse. Acabados lisos y brillantes. ► Logra una presentación atractiva incluso en aplicaciones sencillas. Compatible con decoraciones básicas o frutales. ► Eleva el valor visual de postres económicos con un toque profesional.
Montado personalizado	- Puede endulzarse al gusto según la receta o preferencia del cliente - Útil para adaptar postres básicos en versiones especiales o de temporada	Permite ajustar el nivel de dulzor. ► Se adapta a diferentes recetas o preferencias de cliente final. Admite saborizantes, frutas o toppings. ► Ideal para lanzamientos de temporada o variaciones en el menú. Excelente relación costo-beneficio. ► Una crema accesible que conserva el sabor y la textura que los consumidores esperan.

Recomendaciones de aplicación y uso

Crema Pura	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.