

JARABE 3 LECHES

DULCIMA JARABE 3 LECHES CONCENTRADO UHT

El sabor clásico de tres leches, en versión UHT concentrada ¡que rinde más!

El sabor de los clásicos de tres leches, en versión UHT concentrada que combina practicidad y rendimiento como nunca antes. Dulcima® UHT conserva todo el dulzor, la cremosidad y la textura ideales de la receta tradicional, pero con la ventaja de rendir hasta un 20% más por litro, optimizando cada preparación sin perder calidad. Su versión en UHT, no requiere refrigeración antes de abrirse, facilitando su almacenamiento, distribución y uso en cocina profesional. Su fórmula concentrada se absorbe fácilmente sin empapar, logrando postres deliciosos, consistentes y con un sabor que enamora. Ideal para panadería, repostería y bebidas, es perfecto para pasteles tres leches, gelatinas, flanes, arroz con leche, malteadas y creaciones indulgentes que buscan destacar. Dulcima® UHT Concentrado: más sabor, más rendimiento.

Diferenciador:

- Fórmula concentrada que se diluye fácilmente para brindar hasta 25% más rendimiento en cada preparación
- Conservación sin refrigeración: más práctico, más rentable
- Único y tradicional sabor lácteo, dulce y cremoso, con ligeras notas a vainilla, ideal para todos los postres mexicanos
- Fórmula inspirada en la receta tradicional mexicana, que logra una experiencia cremosa y con dulzor equilibrado, ¡listo para usar!
- Ahorro en tiempo de mano de obra, lo que contribuye a la estandarización de recetas
- Amplia vida de anaquel para conservar tus creaciones: 140 días (temperatura ambiente)

Presentación	Contenido	Sabor	Consistencia	% Grasa vegetal	Almacenamiento	Vida útil
Caja 20 L	5 bolsas de 4 L c/u	Dulce, lácteo, crema	Fluida, cremosa	8.5-9.5	Temperatura ambiente	140 días a temperatura ambiente

Aplicaciones:		
Aplicación Final	Usos	Ventaja La Loma
Pastel tres leches	- Embeber el pan (bizcocho o genovés) ► Se aplica directamente al pan para que absorba la mezcla y adquiera su textura húmeda, suave y cremosa sin deshacerse. El jarabe Dulcima® tiene la densidad y balance ideales para lograrlo sin sobrecargar de azúcar ni romper la miga. Rehidratación durante el armado o transporte ► Se puede reaplicar una capa ligera de jarabe al armar el pastel o antes del montaje final para restaurar humedad, especialmente si ha sido refrigerado o transportado. Base para versiones saborizadas o creativas ► Puede mezclarse con café, canela, coco o licor (ej. rompope o amaretto) para darle un giro original sin perder la esencia del tres leches.	- Textura perfecta, sin exceso de humedad ► Su densidad está diseñada para lograr una absorción uniforme sin que el pan se deshaga ni quede empapado, garantizando una miga jugosa pero estable. Sabor auténtico y balanceado ► Reproduce fielmente el perfil tradicional de la receta mexicana, con el dulzor justo y el toque cremoso de las tres leches (entera, evaporada y condensada), sin empalagar. Estandarización de resultados ► Asegura la consistencia de calidad, reduciendo errores en cocina y manteniendo uniformidad en sabor y textura, ideal para negocios con alta rotación o franquicias.

	Uso en pastel por capas ► Al armar pasteles en capas, el jarabe puede aplicarse entre cada capa para lograr uniformidad de sabor y textura, mejorando la experiencia al corte. Acompañamiento tipo salsa (montaje al plato) ► En versiones individuales o gourmet, puede servirse en el plato como base cremosa decorativa que refuerza el perfil de sabor.	Versatilidad en formatos y presentaciones ► Se adapta a pasteles en molde, individuales, en vaso o en capas, y puede personalizarse con saborizantes para crear versiones diferenciadas (café, rompopo, coco, etc.). Ahorro de tiempo y reducción de mermas ► Lista para usar, sin necesidad de mezclar ingredientes. Mejora la eficiencia operativa y reduce desperdicios en cocina profesional.
Flan	- Baño posterior al desmoldado (estilo tres leches) ► Desmolda el flan y vierte el jarabe tres leches frío justo antes de servir. Se absorbe ligeramente por la base y crea una experiencia húmeda, cremosa y visualmente atractiva en plato hondo. Inyección interna (con jeringa repostera) ► Inyecta pequeñas cantidades del jarabe dentro del flan antes del desmoldeado. Aporta humedad interna, un sabor más profundo y un efecto sorpresa al momento de cortar. Infusión directa en la mezcla del flan (antes de hornear) ► Sustituye una parte de la leche evaporada o condensada de la receta original por jarabe tres leches. Obtendrás una textura más sedosa, sabor más redondo y dulce natural equilibrado. Capa superior decorativa con jarabe texturizado ► Espesa ligeramente el jarabe (con reducción o gelatina neutra) y úsalo como una cobertura brillante encima del flan desmoldado. Aporta brillo, cremosidad y presentación gourmet. Acompañamiento como salsa al plato (tipo coulis) ► Sirve el flan en plato hondo o canastilla y baña con jarabe tres leches frío como salsa de servicio. Puedes añadir toppings como nuez caramelizada, canela o coco tostado.	Textura más cremosa y jugosa ► Mejora la suavidad del flan, logrando una consistencia sedosa y apetecible al paladar. Sabor auténtico y balanceado ► Aporta el perfil clásico de tres leches —dulce, lácteo y reconfortante— sin necesidad de mezclar ingredientes adicionales. Versatilidad de aplicación ► Puede usarse dentro de la mezcla, como topping o como salsa de acompañamiento, adaptándose a distintos estilos de menú. Ahorro de tiempo y estandarización ► Reduce pasos en la preparación y asegura un resultado uniforme lote tras lote, ideal para cocinas profesionales y negocios de alto volumen. Atractivo visual y valor percibido ► Eleva la presentación del flan al agregar brillo, humedad y una apariencia indulgente que lo hace más vendible y memorable.
Gelatinas	Textura cremosa sin necesidad de leche adicional ► Aporta una base láctea lista para usar que da cuerpo y suavidad a la gelatina, eliminando el paso de mezclar distintos tipos de leche. Sabor indulgente y equilibrado ► Entrega el clásico sabor tres leches en una sola fórmula, con dulzor balanceado que resalta sin opacar otros sabores (vainilla, frutas, café, etc.). Mejor integración con la grenetina o gelatina comercial ► Gracias a su densidad y composición, se mezcla fácilmente con bases gelificantes sin cortar ni separar fases, logrando una textura uniforme y estable. Ahorro de tiempo y consistencia en recetas ► Evita errores por mezclas caseras de leches y garantiza el mismo sabor y textura en cada preparación, ideal para negocios con alto volumen. Versatilidad creativa en presentaciones ► Puede usarse en gelatinas de molde, en capas, marmoleadas, mosaico o tipo postre gourmet en vaso, elevando el valor percibido y la experiencia sensorial.	-Sabor auténtico tres leches, listo para usar ► Elimina la necesidad de mezclar leches; aporta dulzor y cremosidad en una sola fórmula. Textura suave y homogénea ► Se integra perfectamente con grenetina sin cortes ni separación de fases. Mayor eficiencia operativa ► Ahorra tiempo en cocina y reduce errores en la preparación. Versatilidad en formatos y sabores ► Ideal para gelatinas en capas, en vaso, tipo mosaico o gourmet. Resultados consistentes y profesionales ► Garantiza el mismo sabor, color y textura en cada elaboración en serie.
Arroz con leche	Sustituto parcial o total de leches dulces ► Reemplaza la leche condensada o evaporada para simplificar la receta y mantener el dulzor balanceado. Base para cocción del arroz ► Añade desde el inicio como parte del líquido de cocción para infundir sabor desde dentro.	Sabor tradicional en una sola fórmula ► Sustituye la leche condensada y evaporada con el jarabe Dulcima tres leches, conservando el perfil auténtico del postre mexicano con un dulzor balanceado.

	Mezcla final para dar brillo y cremosidad ➤ Agrega al final de la cocción para lograr un acabado más sedoso, brillante y uniforme. Topping para presentación al plato o en vaso ➤ Sirve como salsa fría o caliente sobre el arroz con leche, elevando el valor visual y sensorial. Base para versiones saborizadas ➤ Combina con canela, vainilla, café o coco para crear variantes gourmet sin perder el perfil tres leches.	Textura más cremosa y homogénea ➤ Mejora la consistencia del arroz con leche, haciéndolo más sedoso y brillante sin apelmazarse. Fácil integración en caliente o en frío ➤ Se incorpora fácilmente durante o después de la cocción, sin cortar ni separar ingredientes. Versatilidad para versiones gourmet ➤ Permite innovar con sabores (vainilla, coco, rompopo, café) sin perder la base tres leches, ideal para diferenciación en carta o vitrina. Optimización del proceso y reducción de mermas ➤ Ahorra tiempo y costos al evitar mezclas caseras, garantizando resultados consistentes y profesionales.
--	--	--

Recomendaciones de aplicación y uso:

Jarabe Tres Leches	Recomendación
Pastel tres leches tradicional	Método 1: Mojado con jarra -Verter hasta el 150% del jarabe tres leches con respecto al peso del bizcocho. Método 2: Mojado por inmersión: - Sumergir en un recipiente amplio con suficiente jarabe tres leches por 10 segundos Temperatura de aplicación recomendada: - 2° C a 5° C (refrigerado)
Pastel tres leches saborizado	- Antes de aplicar, se puede diluir con 1 L de agua o leche por cada 4 L de jarabe. - Antes de humedecer el pan, se puede agregar un 5% de licor suave como rompopo o licor de crema o entre un 5% y 20% de esencias dependiendo de la intensidad del saborizante.

Recomendaciones de manejo:

- Almacenar en un lugar seco, fresco y libre de polvo en su empaque original y cerrado.
- Una vez abierto el producto mantener en refrigeración entre 0 °C y 4 °C