

JARABE 3 LECHES

DULCIMA JARABE 3 LECHES PASTEURIZADO

El sabor clásico de tres leches.

Dulcima® Jarabe Tres Leches cuenta con un amplio portafolio de productos para que nuestros clientes elijan la opción que más se adapte a sus necesidades. Estos jarabes brindan la posibilidad de conservar el gran sabor de tres leches con el dulzor adecuado, la absorción y retención, así como la cremosidad necesaria para la clásica receta mexicana de tres leches. Ofrecen una gran practicidad y versatilidad de uso porque también son perfectos como ingrediente clave para la elaboración de una gran variedad de postres como gelatinas, flanes, arroz con leche y bebidas, entre otros.

Beneficios:

- Consistencia cremosa ideal, gran absorción y retención en el bizcocho sin escurrimientos
- 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
- Variedad de presentaciones para cada necesidad
- Amplia vida de anaquel para conservar tus creaciones: 6 meses en congelación y de 20 a 35 días en refrigeración*

Presentación	Contenido	Sabor	Consistencia	% Grasa vegetal	Almacenamiento	Vida útil
Caja 10.2 L	6 Purepacks de 1.7 L c/u	Dulce, muy lácteo, ligeras notas a vainilla	Fluido, cremoso	7.0-8.0	Congelado	6 meses en congelación (-18 °C) y 30 días en refrigeración (entre 2 °C a 5 °C)
Cubeta 19 L	19 L				Refrigerado	35 días en refrigeración
Bolsa scholle 10 L	Bolsa con boquilla, en caja de 10 L	Dulce, lácteo.	Fluido	7.5-8.5		

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.	- 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.

	Base para versiones saborizadas o creativas ► Puede mezclarse con café, canela, coco o licor (ej. rompopo o amaretto) para darle un giro original sin perder la esencia del tres leches. 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.	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. 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 repostería) ► Inyecta pequeñas cantidades del jarabe dentro del flan antes del desmoldado. 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.	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.

	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.	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. 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.	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. 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 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 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:

- Mantener el producto en refrigeración entre 2 a 5 °C
- Una vez abierto el producto, guárdalo en refrigeración y consumir de preferencia en los 5 días siguientes. NO CONGELAR