

TOPPINGS

WHIPPED TOPPING CHOCOLATE

Decora sin límites: gran rendimiento, acabados irresistibles y un toque de chocolate que conquista.

Dulcima® Whipped Topping sabor chocolate es la elección perfecta para reposteros que buscan un toque indulgente en sus decoraciones. Lista para batir, esta crema de alto rendimiento (hasta 400%) permite cubrir y decorar más postres sin sacrificar textura ni presentación. Su consistencia firme y tersa brinda acabados lisos y definidos, mientras que su sabor equilibrado a chocolate realza la experiencia de cada bocado. Ideal para crear coberturas, rellenos y toppings que conquistan tanto por su vista como por su sabor. Perfecta para tartas, flanes, mousses, pays, cafés fríos o malteadas, esta crema se adapta a todo tipo de creaciones creativas, combinando a la perfección con frutas, esencias y texturas. Dulcima® Whipped Topping Chocolate transforma cada preparación en un postre inolvidable.

Beneficios:

- Rendimiento excepcional de hasta 400%, ideal para producciones de alto volumen (decora más piezas por litro).
- Excelente consistencia para coberturas o decoraciones.
- Textura tersa que garantiza acabados profesionales por más tiempo.
- Delicioso sabor a chocolate indulgente y equilibrado, con dulzor suave.
- Facilita la personalización de postres; admite frutas, colores y esencias.
- Versatilidad para aplicaciones dulces y bebidas frías o calientes.

Producto	Presentaciones	Conten.	Sabor	Consistencia	Almacenamiento	Vida útil
WHIPPED TOPPING CHOCOLATE	- Caja de 12 kg - Caja de 17.06 kg	- Caja con 6 purepacks de 2 kg - Caja con 4 bidones de 4.265 kg	Chocolate	Cremosa	Congelado/ refrigerado	1 año congelado, 45 días refrigerado

Usos recomendados:

Aplicación Final	Usos	Ventaja La Loma
Decoración y cobertura de pasteles y postres	- Ideal para decoraciones con duya, bordes, rosetones y acabados artísticos sobre todo tipo de pasteles y postres como cupcakes, gelatinas, entre otros.	► Rendimiento de hasta 400% - Alto rendimiento, se pueden cubrir hasta 4 pasteles con 1 kg de Dulcima® Whipped Topping vainilla - Excelente consistencia: firme, tersa, sin porosidad ni agrietamiento ► Permite crear decoraciones artísticas y cubrir más pasteles con menos producto. - Mantiene forma y volumen sin agrietarse, ideal para duya, picos o figuras complejas. - Ideal para realizar decoraciones elaboradas

Relleno de repostería	- Perfecta para cubrir y rellenar tartas, cupcakes, flanes y pays con una textura firme y uniforme.	Textura suave y tersa. ► Se aplica fácilmente en capas uniformes, manteniendo una apariencia homogénea y sin imperfecciones. Apariencia impecable en vitrina. ► Conserva brillo y frescura visual incluso después de varias horas de exhibición.
Topping para postres individuales	- Aporta volumen, dulzor y una presentación impecable a mousses, gelatinas, frutas frescas, natillas y postres en vaso.	Sabor equilibrado a vainilla. ► Aporta dulzor ligero que complementa bien mousses, gelatinas o frutas sin opacarlas. Admite esencias, frutas o colores. ► Facilita la personalización creativa para postres llamativos y únicos.
Decoración para bebidas frías o calientes	- Ideal sobre cafés, malteadas, frappés o “iced lattes”, realzando tanto el sabor como el atractivo visual.	Alta resistencia al calor. ► No se derrite fácilmente al contacto con bebidas calientes, manteniendo forma y textura. Volumen estable al servir. ► Aporta cuerpo visual a cafés, malteadas o frappés, elevando la experiencia del cliente.

Recomendaciones de aplicación y uso

Topping chocolate	Recomendación
Decoración y cobertura de pasteles y postres	- Agitar antes de abrir - Verter en un tazón al 20% de su capacidad - Batir a velocidad media de 3 a 5 °C - Rellenar y cubrir postres - Agregar colorantes en gel, licores, frutas y esencias, si se desea
Relleno de repostería	
Topping para postres individuales	
Decoración para bebidas frías o calientes	

Recomendaciones de manejo:

- Este producto debe permanecer en condiciones de congelación a -18°C y una vez descongelado debe refrigerarse de 0°C a -5°C