

RELLENO PASTELERO

DULCIMA RELLENO PASTELERO

Listo para hornear, perfecto para deleitar: sabor, textura y practicidad en cada relleno

Dulcima® Relleno Pastelero combina el sabor suave a vainilla con una textura cremosa y firme que resiste el horneado, manteniéndose estable y atractivo incluso después de horas de exhibición. Su práctico formato en manga lista para usar ahorra tiempo y esfuerzo, facilitando la producción de panes y postres con acabados profesionales y con el sabor tradicional de la crema tipo bavaria. Ideal para rellenar desde empanadas hasta cheesecakes y tartas, este relleno eleva el valor de tus creaciones con un dulzor equilibrado y un desempeño confiable en cualquier aplicación.

Beneficios:

- Sabor tradicional a crema tipo bavaria con dulzor balanceado.
- Lista para usar, ahorra tiempo y mano de obra vs receta casera.
- Versátil, ideal para aplicaciones frías y horneadas.
- Textura cremosa y estable, que no se escurre ni deforma en la cocción
- Rendimiento confiable en horneado, manteniendo sabor, firmeza y atractivo visual
- Resultados consistentes, asegura calidad en cada preparación.

Producto	Presentaciones	Contenido	Consistencia	Almacenamiento	Vida útil
DULCIMA RELLENO PASTELERO	-Caja de 12 kg	- Caja con 24 mangas de .500 kg	Cremosa	Temperatura ambiente	95 días a temp. ambiente

Usos recomendados:

Aplicación Final	Descripción	Ventaja La Loma
Relleno para panadería, repostería y pastelería fina	- Ideal para rellenar empanadas o peinetas	Sabor tradicional que enamora ► Perfil similar a la crema tipo bavaria tradicional Estabilidad durante el horneado ► Mantiene su cremosidad y apariencia tras el horneado, asegurando calidad Textura cremosa y firme, ideal para horneado. ► Mantiene su forma y sabor sin escurrirse, incluso en piezas de gran volumen como empanadas o peines.
Decoración y acabado de pasteles y postres	- Ideal para dar el toque final a pasteles milhojas, tartaletas, éclairs, profiteroles y postres individuales	Textura suave y presentación impecable ► Se mantiene estable, asegurando un acabado profesional en repostería fina. Listo para personalizar con sabores o frutas. ► Permite ampliar el portafolio con nuevas combinaciones sin alterar su estabilidad.

Recomendaciones de aplicación y uso

Dulcima Relleno Pastelero	Recomendación
Relleno para panadería, pastelería y repostería fina	- Usar directamente para rellenar empanadas, peinetas y panes dulces sin necesidad de preparación adicional. - No sobrecargar de producto para evitar que rebose durante el horneo. - Utilizar en capas delgadas para mantener la estructura del postre
Decoración y acabado de postres	- Aplicar como toque final en pasteles mil hojas, tartaletas, éclairs, profiteroles y postres individuales. - Combinar con frutas o esencias para personalizar sabores.

Recomendaciones de manejo:

- Este producto debe permanecer en un ambiente fresco, seco y libre de polvo, en su empaque original y cerrado. No congelar.