

Catálogo de Productos

Pastelería Profesional



LEDEVIT

Más opciones para una pastelería práctica, rica y rendidora.



Crema Suave

Es una crema vegetal liviana y versátil. Ideal para realizar trabajos en pastelería fina y todo tipo de decoraciones. Se destaca por su rendimiento y estructura final. Además se puede congelar.

Presentación: Sachet con tapa de 5 litros y Botella de 1kg.
Conservación: En frío entre 2 - 8 °C.
Vida útil: Botella de 1 kg y Sachet de 5 L, 60 días. Una vez abierto el envase, 10 días.

Mezclas Pasteleras en Polvo

Crema Pastelera Instantánea en frío, de tipo artesanal. Óptimo comportamiento en el horno y en frío para rellenos de facturas y tartas.

Crema Pastelera Facturera de excelente rendimiento y sabor vainillado. Ideal para rellenos y decoraciones, incluso en productos congelados.

Merengue instantáneo, funciona perfecto en aplicaciones directas en pastelería o para elaborar merengue cocido.

Mousse sabor crema Chantilly, de exquisito sabor, excelente volumen y gran estabilidad.

Mousse de Chocolate, de delicioso sabor, buen rendimiento, excelente textura y cremoso al paladar. Ideal para una amplia variedad de aplicaciones, desde tortas hasta semifrios.

Mousse sabor Frutilla, de delicioso sabor, buen rendimiento, excelente textura y cremoso al paladar.

Presentaciones: Bolsas de 1kg y 4 kg (Merengue, Pastelera Instantánea y Facturera).
Conservación: Lugar fresco y seco.
Vida útil: 9 meses. Una vez abierto el envase, 3 meses.

Línea de Cremas para pastelería

Relleno y Cobertura para Repostería *¡Listas para batir!*

Sabores: Vainilla, Chocolate, Frutilla y Chantilly.

Cremas vegetales listas para batir, de excelente sabor, textura y aspecto. Ofrecen estabilidad y duración en el postre. Son ideales para: rellenar, cubrir y decorar todo tipo de tortas, postres y masas finas. Pueden freezarse.

Presentaciones: Botellas de 1 kg, Botellones de 4,7 kg y Botellón de 4,5 kg (Chocolate), Sachets con tapa de 5 kg (Vainilla y Chantilly).
Conservación: En frío entre 2 - 8 °C.
Vida útil: 3 meses. Una vez abierto el envase, 15 días.



Premezcla para preparar Brownie

Permite elaborar los más ricos brownies, crujientes por fuera y húmedos por dentro.

Presentación: Bolsa de 4kg
Conservación: Lugar fresco y seco.
Vida útil: Envase cerrado, en lugar fresco y seco: 9 meses. Una vez abierto, guardar bien tapado, consumir durante los 3 meses posteriores a la apertura, dentro de la vida útil del producto.

Dulce de Leche Pastelero

Dulce de leche estilo artesanal especialmente recomendado para decorar y rellenar tortas, postres, masas y facturas.

Presentación: Cuñete de 5 y 10 kg.
Conservación: Envase cerrado en un lugar fresco y seco. Envase abierto en heladera (2-8 °C).
Vida útil: 2 meses. Una vez abierto el envase, 1 mes.

Cubretortas París

Es una ganache lista, con múltiples usos: baños, rellenos, decoraciones y como integrante de masas y batidos. Delicioso sabor y gran brillo una vez aplicado. No endurece como el chocolate tradicional, no se quiebra, ni se parte.

Presentación: Balde de 4 kg.
Conservación: Envase cerrado en un lugar fresco y seco. Envase abierto en heladera (2-8 °C).
Vida útil: 6 meses. Una vez abierto el envase, 1 mes.

Geles y Brillos

Destello

Gel de brillo listo para usar. Recomendado para terminaciones finas y delicadas. Su aplicación es directa. **Sabores:** Neutro y Frutilla

Presentación: Balde de 4,4 kg.
Conservación: Temperatura ambiente.
Vida útil: 6 meses. Una vez abierto el envase, 3 meses.

Gel de Brillo en Frío

Es un gel de aplicación en frío para cubrir, realzar y proteger postres y tartas frutales. Una vez aplicado en el postre adquiere excelente consistencia. **Sabores:** Neutro y Frutilla.

Presentación: Balde de 4,4 kg y 14 kg.
Conservación: Temperatura ambiente.
Vida útil: 6 meses. Una vez abierto el envase, 3 meses.

Doradura

Es un sustituto del baño de huevo que aporta brillo y color a productos panificados. Es seguro, práctico y disminuye el riesgo de contaminación al no requerir huevo. Se puede usar en preparaciones dulces y saladas (panes, croissants, bollería, etc.) sin modificar el sabor.

Presentación: Bolsa de 750 g.
Conservación: Temperatura ambiente.
Vida útil: 9 meses. Una vez abierto, 3 meses.

Premezcla Cheesecake

El polvo para preparar cheesecake fue desarrollado para simplificar los procesos de trabajo en la pastelería. De fácil preparación. Con suave sabor a queso y acidez ideal, brinda un resultado equilibrado y delicioso. Se puede utilizar solo o integrar con otros rellenos.

Presentación: Bolsas de 900g.
Conservación: Temperatura ambiente
Vida útil: 9 meses. una vez abierto guardar bien cerrado, en un lugar fresco y seco y consumir durante los 3 meses posteriores a la apertura, dentro la vida útil del producto.

Premezcla Crema Lemon

El polvo para preparar crema sabor limón está diseñado para ofrecer practicidad en la elaboración de postres, permitiendo reducir el tiempo de preparación sin comprometer la calidad. No requiere cocción. Se destaca por su excelente sabor y la acidez equilibrada, ideal para rellenos tipo lemon pie.

Presentación: Bolsas de 1kg.
Conservación: Temperatura ambiente
Vida útil: 6 meses. Una vez abierto guardar bien cerrado, en un lugar fresco y seco y consumir durante los 3 meses posteriores a la apertura, dentro la vida útil del producto.

¡Nuevo! Destello Plus

Es un gel de brillo profesional listo para usar, especialmente diseñado para aplicar directamente sobre cremas, postres semifríos y congelados. Ideal para lograr acabados brillantes e impecables, realizar glaseados espejos y craquelados.

Presentación: Balde de 4,4 kg.
Conservación: Temperatura ambiente.
Vida útil: 6 meses. Una vez abierto el envase, 3 meses.

Gel de Brillo en Caliente

Jalea de brillo de aplicación en caliente de gran calidad. Fácil de trabajar y de rápida aplicación. Mantiene su brillo en el tiempo. Muy buen secado y buen rendimiento.

Presentación: Balde de 10 kg.
Conservación: Temperatura ambiente.
Vida útil: 6 meses. Una vez abierto el envase, 3 meses.

Nuestros productos se encuentran rotulados con el
logo oficial y la leyenda Libre de Gluten.



LEDEVIT

LedevitOficial/     

Consultas:
tecnicos@ledevit.com
+5491162144403

¡Descubrí más
escaneando el
Código QR!

