
LÍNEAS DE PRODUCTOS

Kelmy

Productos para el Obrador de
Pastelería y Heladería



ÍNDICE

1. YEMAS CONFITADAS

YEMA DURA
YEMA DURA EMPANADILLAS
YEMA DURA EXTRA
CREMA YEMA HELADO
YEMA BLANDA
YEMA BLANDA (CONGELACIÓN)
YEMA TOSTADA (CONGELACIÓN)
YEMA DECORACIÓN
YEMA TARTAS
CREMA YEMA GALA WHISKY
YEMA COBERTURA
YEMA DECORACIÓN TOSTADA
YEMA WHISKY

2. CREMAS

KELMYCREM (CREMA PASTELERA TRADICIONAL)
OVENCREM (CREMA PASTELERA HORNO)
CHOCOCREM (CREMA DE CHOCOLATE)
CREMA DE LIMÓN
OVENCREM LIMÓN (HORNO)

3. BATATA CONFITADA

BATATA DURA
BATATA RELLENO

4. AZÚCARES

AZÚCAR LUSTRE
AZÚCAR ANTIHUMEDAD
GLUCOSA 44°

5. OVOPRODUCTOS

CLARAKEL
ALBÚMINA CRISTALIZADA

6. MAZAPÁN

MAZAPÁN HORNO
MAZAPÁN STANDARD

7. CROCANTI

CROCANTI DE ALMENDRA
CROCANTI DE CACAHUETE

8. LÍNEA SIN AZÚCARES AÑADIDOS

YEMA DURA SIN AZÚCARES AÑADIDOS
YEMA BLANDA SIN AZÚCARES AÑADIDOS
CREMA PASTELERA SIN AZÚCARES AÑADIDOS
CLARAKEL SIN AZÚCARES AÑADIDOS
BATATA DURA SIN AZÚCARES AÑADIDOS

9. DULCES NAVIDEÑOS

PASTEL GLORIA
PASTEL YEMA
PAN DE CÁDIZ

***. OBSERVACIONES**



PRODUCTOS KELMY, S.A.U.
Carretera Tibi Km 1.500
Apartado 83
03100 Jijona (Alicante) ESPAÑA

Tel. +34 965 612 600
Fax: +34 965 611 194
kelmy@kelmy.com
www.kelmy.com



I. YEMAS CONFITADAS

YEMA DURA

Formulación tradicional con un **50% de yema de huevo**, obtenida a partir de huevos frescos recién cascados y azúcares.

Única en el mercado con este contenido en yema de huevo (receta tradicional) que le confiere un sabor y textura característicos indispensables para su uso en rellenos de dulces tradicionales (huesos de santo, pastel yema, anguilas, etc.), para moldeados (yemas, yemas recubiertas de chocolate). También se utiliza como ingrediente en la fabricación de turrone de yema y yema tostada.

YEMA DURA EMPANADILLAS

Igual que la Yema Dura pero con una **menor viscosidad** para elaboraciones de rellenos tradicionales que requieren el uso de manga pastelera.

YEMA DURA EXTRA

Es un producto obtenido a partir de huevos frescos recién cascados, elaborado a partir de **huevo entero y azúcares. Tiene más humedad y menos viscosidad que la Yema Dura y la Yema Dura Empanadillas**. Se utiliza fundamentalmente para rellenos de pastelería y ciertos dulces tradicionales que no requieren tanta consistencia, ni largos periodos de conservación.

CREMA YEMA HELADO

Elaborada con un **50% de yema de huevo** y azúcares. Se utiliza en la fabricación de las cremas elaboradas en heladerías como sustituto del huevo fresco utilizado para la elaboración de dichas cremas y así evitar los posibles peligros de contaminación microbiológica.

Como referencia, 200 gr. de nuestra crema equivalen a 6 yemas de huevo y 100 gr. de azúcar.

YEMA BLANDA

Producto tradicional con un **50% de huevo entero**, obtenido a partir de **huevos frescos recién cascados** y azúcar.

Única en el mercado con tan alto contenido de huevo entero que le confiere un sabor y textura característica.

Para la decoración de todo tipo de tartas de pastelería mediante el uso de manga o de paletina. Ideal para los obradores de pastelería que quieren un producto de gran calidad que confiera a sus productos un sello de distinción.

YEMA BLANDA (CONGELACIÓN)

Su ingrediente principal es el huevo entero, obtenido a partir de **huevos frescos recién cascados** y azúcares.

Para la decoración de todo tipo de tartas debido a su textura característica. Ideal para extender tanto con paletina como con manga. Apta también **para caramelizar y admite una congelación prolongada** sin perder sus características.



PRODUCTOS KELMY, S.A.U.
Carretera Tibi Km 1.500
Apartado 83
03100 Jijona (Alicante) ESPAÑA

Tel. +34 **965 612 600**
Fax: +34 965 611 194
kelmy@kelmy.com
www.kelmy.com



YEMA TOSTADA (CONGELACIÓN)

Yema Blanda con la peculiaridad que **lleva incorporado caramelo**, dándole color y sabor de yema caramelizada.

Ideal para evitar la etapa de la caramelización de la yema una vez ha sido aplicada en la pieza de pastelería. **Admite una congelación prolongada sin perder sus características.**

YEMA DECORACIÓN

Elaborada a partir de **huevo entero y azúcares**. Se utiliza para la decoración de todo tipo de tartas, debido a su característica textura es ideal tanto para aplicar con espátula en suaves y finas capas, como para inyectar en manga.

YEMA TARTAS

Fabricada para extender tanto en espátula, como con manga. Puede ser caramelizada y admite una congelación prolongada. Siendo **más económica que el resto de yemas**. Está elaborada a partir de huevo entero y azúcares y se utiliza fundamentalmente para la decoración de todo tipo de tartas.

CREMA YEMA GALA WHISKY

Producto elaborado a partir de **yema de huevo, azúcares y caramelo**. Su contenido en yema de huevo le confiere una textura consistente, así como su color y sabor a caramelo la hace ideal para utilizar en la decoración de tartas, semifríos y tartas heladas.

Admite congelación prolongada.

YEMA COBERTURA

Yema confitada con una textura líquida, fabricada poder ser utilizada aprovechando su ligera viscosidad (en industria mediante bañadoras).

Se puede fabricar con distintas viscosidades, así como con distintas intensidades de coloración dependiendo de las necesidades de cada cliente.

Admite congelación prolongada.

YEMA DECORACIÓN TOSTADA

Similar a la Yema Cobertura, pero con caramelo, que le confiere un color y sabor característico a **yema tostada caramelizada**. **Se puede fabricar con distintas viscosidades dependiendo de las necesidades de cada cliente.**

Admite congelación prolongada.

YEMA WHISKY

Mismas características que la anterior, pero con un **sabor a whisky**. Se aplica de la misma forma y, al igual que ésta, **se puede elaborar con distintas viscosidades dependiendo de las necesidades de cada cliente.**

Admite congelación prolongada.



PRODUCTOS KELMY, S.A.U.
Carretera Tibi Km 1.500
Apartado 83
03100 Jijona (Alicante) ESPAÑA

Tel. +34 **965 612 600**
Fax: +34 965 611 194
kelmy@kelmy.com
www.kelmy.com



2. CREMAS

KELMYCREM (CREMA PASTELERA TRADICIONAL)

Crema Pastelera elaborada con yema de huevo, leche entera y azúcar a partes iguales, **receta artesana, única en el mercado**, con la ventaja que ya está lista para su aplicación sobre las piezas de pastelería.

Su formulación hace que tenga un **sabor y textura inigualables**. Ideal para todos aquellos obradores de pastelería que quieran dar a sus productos un toque de calidad y distinción.

OVENCREM (CREMA PASTELERA HORNO)

Crema Pastelera Ovencrem fabricada para aquellos obradores de pastelería que necesitan una **crema resistente al horneado**. Ideal para manga e inyección. Admite una congelación prolongada.

CHOCOCREM (CREMA DE CHOCOLATE)

Crema Pastelera Kelmycrem y cacao en polvo. Ideal para todos aquellos obradores de pastelería que necesiten una crema de las características de la **crema pastelera pero con sabor a chocolate**.

CREMA DE LIMÓN

Ideal para decoración, rellenos y acabado de piezas de pastelería. Tiene un **color y excelente sabor a limón**. Su textura la hace idónea tanto para aplicar con espátula como para la inyección con manga.

OVENCREM LIMÓN (HORNO)

Crema de Limón para piezas de pastelería que necesiten una crema **resistente al horneado con color y sabor a limón**. Ideal para aplicar con manga e inyección. Admite una congelación prolongada.

3. BATATA CONFITADA

BATATA DURA

Formulación tradicional con un **50% de pasta de boniato y azúcares**. Su alto contenido en pulpa de boniato le confiere una elevada viscosidad lo que la hace indispensable para utilizar en rellenos de dulces tradicionales que requieren consistencia. Es muy utilizada como relleno de la pastelería navideña.

BATATA RELLENO

Elaborado con pasta de boniato y azúcares. Tiene una textura cremosa es **muy estable y resistente al horneado**. Es ideal para ser utilizada en aquellas piezas de pastelería que requieren de un horneado fuerte, tanto en tiempo como en temperatura, por ejemplo, las empanadillas de boniato.



PRODUCTOS KELMY, S.A.U.
Carretera Tibi Km 1.500
Apartado 83
03100 Jijona (Alicante) ESPAÑA

Tel. +34 965 612 600
Fax: +34 965 611 194
kelmy@kelmy.com
www.kelmy.com



4. AZÚCARES

AZÚCAR LUSTRE

Azúcar finamente molido para usos pasteleros, tratado para evitar su apelmazamiento. Se aplica directamente sobre los productos espolvoreándolos con un tamiz o recubriendo el producto. Es un producto de gran calidad porque es azúcar **100% sin la adición de ningún tipo de almidón.**

AZÚCAR ANTIHUMEDAD

Se diferencia con el Azúcar Lustre es que ha sido tratado **para resistir los cambios de humedad.** Su formulación específica hace que no sea absorbido rápidamente por las piezas de pastelería.

GLUCOSA 44°

Jarabe de glucosa que se utiliza habitualmente en pastelería como ingrediente indispensable en las distintas elaboraciones debido a su **poder anticristalizante.**

5. OVOPRODUCTOS

CLARAKEL

Producto en polvo cuyo ingrediente principal es la **albúmina de huevo en polvo.** Su formulación está diseñada para que los obradores de pastelería obtengan merengues de manera rápida y sencilla.

ALBÚMINA CRISTALIZADA

Albúmina de huevo cristalizada y pasteurizada cuyo único ingrediente es la **clara de huevo desecada y pasteurizada.** Ideal para ser rehidratada y obtener clara líquida, **evita los posibles peligros de contaminación microbiológica.**

6. MAZAPÁN

MAZAPÁN HORNO

Producto tradicional obtenido a partir de **almendra y azúcar al 50%.** Ideal para el moldeado de figuritas de mazapán y para todo tipo de elaboraciones pasteleras que necesiten horneado.

MAZAPÁN STANDARD

Elaborado con **almendras (35%) y azúcares.** Ideal para el moldeado de figuritas y para rellenos.



PRODUCTOS KELMY, S.A.U.
Carretera Tibi Km 1.500
Apartado 83
03100 Jijona (Alicante) ESPAÑA

Tel. +34 965 612 600
Fax: +34 965 611 194
kelmy@kelmy.com
www.kelmy.com



7. CROCANTI

CROCANTI DE ALMENDRA

Cubitos de almendra repelada y tostada, recubierto de azúcar. Utilizado para la decoración de productos de pastelería y heladería.

CROCANTI DE CACAHUETE

Cubitos de cacahuete tostado y recubierto de azúcar. Utilizado para la decoración de productos de pastelería y heladería.

8. LÍNEA SIN AZÚCARES AÑADIDOS

YEMA DURA SIN AZÚCARES AÑADIDOS

Con los mismos ingredientes que la Yema Dura pero sin la adición de los azúcares. Las características del producto, así como su utilización es idéntica a la Yema Dura con la particularidad de que al no llevar azúcares añadidos sirve **para las elaboraciones de pastelería aptas para diabéticos.**

YEMA BLANDA SIN AZÚCARES AÑADIDOS

Mismas características e igual forma de utilización que la Yema Blanda pero al no llevar azúcares añadidos puede utilizarse **para las elaboraciones de pastelería aptas para diabéticos.**

CREMA PASTELERA SIN AZÚCARES AÑADIDOS

Producto con las mismas características que la Crema Pastelera Kelmycrem pero **sin azúcares añadidos** por lo que sirve para las elaboraciones de pastelería aptas para diabéticos.

CLARAKEL SIN AZÚCARES AÑADIDOS

Producto en polvo para la elaboración de merengues utilizados como ingredientes en las piezas de pastelería realizadas **para las personas diabéticas.**

BATATA DURA SIN AZÚCARES AÑADIDOS

Batata Dura pero sin azucareos añadidos, ideal **para realizar elaboraciones de pastelería aptas para diabéticos.**



PRODUCTOS KELMY, S.A.U.
Carretera Tibi Km 1.500
Apartado 83
03100 Jijona (Alicante) ESPAÑA

Tel. +34 965 612 600
Fax: +34 965 611 194
kelmy@kelmy.com
www.kelmy.com



9. DULCES NAVIDEÑOS

PASTEL GLORIA

Dulces tradicionales de mazapán rellenos con batata confitada, **calidad suprema**.
Envueltos a mano.

PASTEL YEMA

Dulces tradicionales de mazapán rellenos con yema confitada, **calidad suprema**.
Envueltos a mano.

PAN DE CÁDIZ

Dulce tradicional que puede elaborarse con:

- 2 capas de relleno una de yema y otra de batata, recubierto todo por una capa de **mazapán suprema**.
- 2 capas de mazapán (yema y fruta confitada), recubierto por una capa de **mazapán suprema**.
- 3 capas de relleno (batata, yema, batata), recubierto con una capa de **mazapán suprema**.
- 3 capas de relleno (batata, yema, fruta confitada), recubierto con una capa de **mazapán suprema**.

OBSERVACIONES

- Todas nuestras yemas y productos que lleven como ingrediente el huevo, están elaboradas a partir de huevos frescos recién cascados.
- Esta es una breve descripción de las características de nuestros productos, recuerde que nuestro Departamento de I+D+i está a su disposición para el desarrollo de cualquier otro producto que se adapte mejor a sus necesidades reales. Contacte con nosotros.



PRODUCTOS KELMY, S.A.U.

Carretera Tibi Km 1.500 / Apartado 83

03100 Jijona (Alicante) ESPAÑA

Tel. +34 965 612 600 / Fax: +34 965 611 194

kelmy@kelmy.com / www.kelmy.com



ISO 9001

