

# Laped

The Wonderful World of Sugar

**CATALOG 2025**

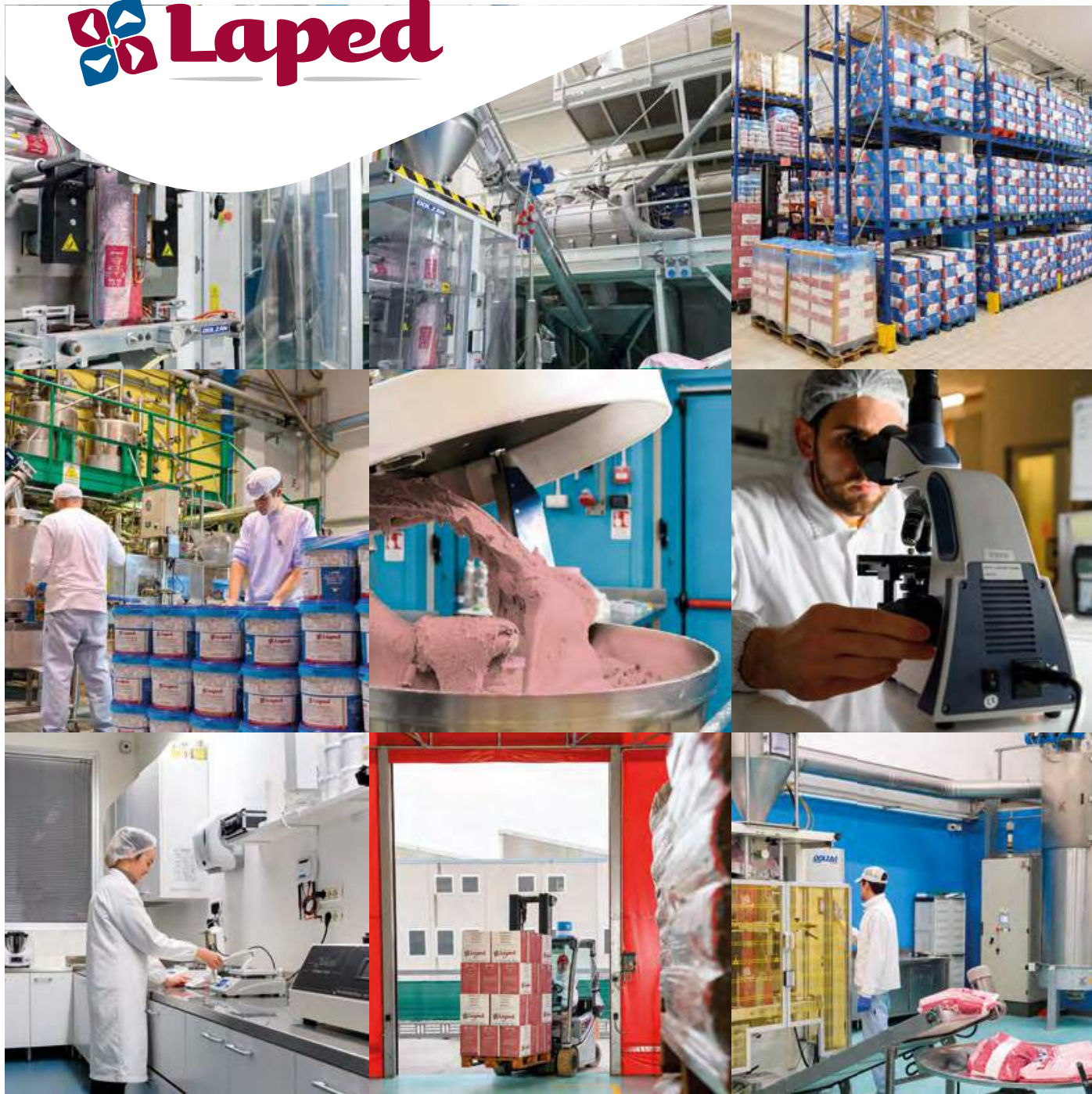
OMNIA  
CHEFS SUPPLIER

*gusti*



Since 1982

[www.lapeditalia.com](http://www.lapeditalia.com) 



## *Minunata lume a zahărului*

Laped este o companie italiană, lider internațional în producția de preparate pe bază de zahăr și semifabricate pentru patiserii, laboratoare și industria de cofetărie.

Laped a fost fondată în urmă cu mai bine de 40 de ani, din pasiunea familiei Pastorello pentru arta patiseriei. Misiunea noastră este să ușurăm munca profesioniștilor și să îi facem să se bucure pe deplin de plăcerea de a face patiserie în timp ce uită de truda acesteia. Preparatele pe bază de zahăr Laped au ajuns la maeștrii patiseri și antreprenori din multe țări din întreaga lume. Cercetăm, creăm și realizăm doar produse de calitate în care credem, de la selectarea cu acuratețe a materiei prime până la obținerea unor produse finale excelente. Așa procedăm de la o generație la alta, oferind excelența ca viziune de bază.



Residence Chef, Gian Paolo Panizolo



# Wonder Paste - Rolled Fondant

Pastă de zahăr pentru acoperit

Elastică și rezistentă



Fără piele de elefant  
nu se strânge



Ușor de tăiat



# Rolled Fondant

Pastă de zahăr pentru acoperit



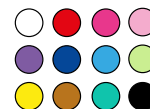
## WONDER PASTE

Rolled Fondant

Pastă de zahăr pentru acoperit

Pastă fină de zahăr, ușor de întins manual și în foaie cu mașina de întins, perfectă pentru a acoperi torturi de nunta și aniversări. Este elastic, rezistent și ușor de tăiat. Calitatea sa înaltă garantează o acoperire ușoară și eficientă, fără fisuri sau rupturi. Vine într-o gamă largă de culori de bază (alb plus încă 12 culori), permițând combinații nesfârșite.

5x1 kg



## CULORI DE BAZĂ



**Galben** LAPED WPIT1000CEGIAL  
WONDER PASTA GALBENA  
1KG



**Roșu** LAPED WPIT1000ROSS  
WONDER PASTA ROSIE  
1 KG



**Roz** LAPED WPIT1000CERROS  
WONDER PASTA ROZ 1KG



**Lila** LAPED 7610089 WONDER  
PASTA LILA 1KG



**Fucsia** LAPED 7610088 WONDER  
PASTA FUCHSIA 1KG



**Maro** LAPED 7610081 WONDER  
PASTA MARO 1KG



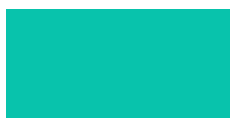
**Bleu** LAPED WPIT1000AZZUR  
WONDER PASTA BLEU 1 KG



**Albastru**  
LAPED WPIT1000BLU WONDER  
PASTA ALBASTRA 1KG



**Verde măr**  
LAPED 7610082 WONDER  
PASTA MAR VERDE 1 KG



**Verde**  
LAPED WPIT1000CEVERDI  
WONDER PASTA VERDE 1KG



**Alb**  
LAPED WPIT1000BIANCA  
WONDER PASTA ALBA 1KG



**Negru**  
LAPED WPIT1000CENERA  
WONDER PASTA NEAGRA  
1 KG



# Rolled Fondant

## DIAGRAMĂ DE AMESTECARE CULORI

Această diagramă este o reprezentare aproximativă a culorilor. Culorile reale pot diferi de reprezentarea de pe ecran sau tipărită a diagramei. Pentru a deschide o culoare, adăugați Wonder Paste alb după cum este necesar. Pentru a închide o culoare, adăugați Wonder negru sau maro.

**Cifrele din fața culorilor reprezintă cantitatea care se adaugă în g, pentru fiecare nuanță.**

1 40 Alb 1 Galben	2 40 Alb 3 Galben								
3 40 Alb 10 Galben	4 40 Alb 40 Galben	5 40 Alb 30 Galben	6 40 Alb 20 Galben	7 50 Galben 1 Fucsia	28 40 Fucsia 40 Alb	29 40 Fucsia 10 Lila	30 20 Fucsia 20 Lila	31 80 Fucsia 5 Albastru	32 40 Fucsia 1 Albastru 5 Alb
8 50 Galben 3 Fucsia	9 50 Galben 10 Fucsia	10 50 Galben 10 Rosu	11 40 Galben 20 Rosu	12 20 Galben 20 Rosu	33 80 Fucsia 1 Albastru	34 40 Fucsia 1 Albastru	35 30 Lila 10 Fucsia	36 30 Lila 30 Fucsia	37 40 Fucsia 20 Rosu 10 Maro
13 40 Rosu 20 Galben	14 20 Galben 10 Rosu 5 Alb	15 20 Galben 10 Rosu 10 Alb	16 50 Rosu 10 Galben	17 50 Galben 5 Rosu	38 40 Rosu 20 Fucsia 10 Maro	39 50 Fucsia 10 Rosu 10 Maro	40 30 Fucsia 30 Rosu 10 Maro	41 20 Maro 20 Fucsia 20 Rosu	42 30 Fucsia 10 Maro
18 25 Galben 30 Alb 5 Rosu	19 30 Alb 3 Galben 2 Rosu	20 60 Alb 2 Galben 1 Rosu	21 30 Roz 20 Alb	22 30 Roz 10 Alb	43 30 Fucsia 30 Maro	44 20 Alb 20 Maro 20 Galben	45 40 Alb 20 Galben 10 Maro	46 40 Galben 20 Alb 10 Maro	47 40 Galben 20 Alb 5 Maro
23 40 Alb 20 Fucsia	24 40 Alb 10 Fucsia	25 40 Alb 5 Fucsia	26 40 Fucsia 20 Alb	27 30 Alb 30 Fucsia	48 40 Alb 20 Galben 3 Maro	49 40 Alb 20 Galben 1 Maro	50 40 Verde mar 20 Alb	51 40 Verde mar 5 Alb	52 40 Galben 30 Verde mar
53 40 Verde mar 40 Galben	54 40 Yellow 20 Verde mar	55 40 Verde mar 40 Galben 5 Maro	56 40 Verde mar 40 Galben 10 Maro	57 40 Verde mar 40 Galben 20 Maro	78 80 Alb 1 Negru	79 40 Alb 1 Negru	80 40 Alb 3 Negru	81 40 Alb 5 Negru	82 40 Negru 20 Alb
58 40 Verde 30 Galben 20 Maro	59 40 Verde 30 Galben 10 Maro	60 40 Verde 30 Galben 5 Maro	61 40 Verde 10 Verde mar	62 40 Verde mar 30 Verde	83 30 Alb 30 Negru	84 80 Alb 1 Bleu	85 40 Alb 1 Bleu	86 40 Alb 5 Bleu	87 10 Alb 10 Bleu
63 40 Verde 20 Verde mar	64 40 Verde 40 Verde mar	65 40 Verde mar 20 Verde	66 40 Verde mar 10 Verde	67 40 Verde 10 Galben	88 40 Alb 20 Bleu	89 40 Alb 30 Bleu	90 40 Alb 30 Bleu 1 Negru	91 120 Alb 90 Bleu 1 Negru	92 40 Alb 30 Bleu 5 Negru
68 40 Verde 20 Galben	69 40 Verde 30 Galben	70 40 Verde 10 Alb	71 40 Verde 20 Alb	72 40 Verde 40 Alb	93 40 Alb 10 Albastru 10 Negru	94 40 Alb 5 Albastru	95 40 Alb 10 Albastru	96 40 Alb 20 Albastru	97 40 Alb 30 Albastru
73 40 Alb 30 Verde	74 40 Alb 20 Verde	75 40 Alb 10 Verde	76 60 Verde mar 60 Alb 10 Albastru 1 Negru	77 40 Verde mar 40 Alb 10 Albastru 1 Negru	98 40 Alb 30 Bleu 5 Fucsia	99 40 Alb 30 Bleu 10 Fucsia	100 40 Alb 10 Albastru 1 Negru	101 80 Alb 20 Albastru 1 Negru	102 40 Alb 30 Bleu 1 Black 1 Fucsia

# Modelling paste

Pastă de modelaj

Stabilă



Nu necesită uscare



Timp redus de muncă



# Modelling paste

Pastă de modelaj



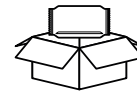
## MODEL PASTE

Pastă de modelaj

Modelling Paste

Pasta perfecta pentru a modela rapid figuri, flori și decorațiuni, datorită stabilității untului de cacao. Model Paste vine în alb și în alte 12 culori, nu necesită uscare și permite asamblarea instantanee a pieselor modelului. Veți putea adăuga petale de flori una după alta, reducând astfel semnificativ timpul de lucru. Produsul finit se poate pastra la temperatura camerei (max. +25°C), în frigider și în congelator. Înainte de utilizare Model Paste poate fi înmuiată prin manipulare sau prin încălzire la cuptorul cu microunde pentru câteva secunde. Pentru o conservare perfectă și de lungă durată, odată deschisă puneți pasta într-o pungă sau recipient de plastic sigilat.

5x1 kg



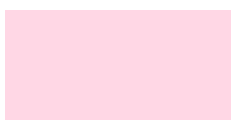
## CULORI DE BAZĂ



**Galben** LAPED MODEL 1000GIALLO  
PASTA DE MODELAJ  
GALBENA 1KG



**Roșu** LAPED MODEL 1000ROSSO  
PASTA DE MODELAJ ROSU  
1KG



**Roz** LAPED MODEL 1000ROSA  
MODEL PASTE ROZ  
(baby pink) 1KG



**Lilla** LAPED 7630089 PASTA  
DE MODELAJ LILA 1KG



**Fucsia** LAPED 7630088 PASTA  
DE MODELAJ FUCSIA 1KG



**Maro** LAPED 7630081 PASTA  
DE MODELAJ MARO 1KG



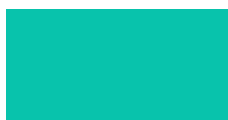
**Bleu** LAPED MODEL 1000AZZ  
PASTA DE MODELAJ BLEU  
1KG



**Albastru** LAPED MODEL 1000BLU  
PASTA DE MODELAJ  
ALBASTRA 1KG



**Măr verde** LAPED 7630082 PASTA  
DE MODELAJ MAR VERDE  
1KG



**Verde** LAPED MODEL 1000VERDE  
PASTA DE MODELAJ VERDE  
1KG



**Alb** LAPED MODEL 1000 PASTA  
DE MODELAJ ALBA 1KG



**Negru** LAPED MODEL 1000NERA  
PASTA DE MODELAJ NEAGRA  
1KG





# Flower paste

Pastă cu uscare ultrarapidă pentru flori și dantelă



## DAISY PASTE

Pastă cu uscare ultrarapidă pentru flori și dantelă

Uscare rapidă  
Rezistentă  
Elastică



COD: LAPED 7638500 GUM PASTE PENTRU FLORI SI DANTELA 500G

Daisy Paste vă permite să modelați cele mai fine și mai detaliate figuri, care se uscă rapid, fără crăpături sau rupturi nedorite. Siluetele tale vor fi foarte rezistente, petalele de flori foarte subțiri și vei putea crea draperii, sculpturi artistice și orice fel de decor. Daisy Paste vă permite, de asemenea, să faceți dantelă instantanee atunci când este încălzită în cuptorul cu microunde și aplicată pe forma dantelă de silicon. Poate fi colorată cu ușurință folosind vopsea solubilă în apă, geluri și pulberi. Pentru a accelera procesul de uscare, puneți decorațiunile în cuptor la +60°C până la uscare completă.

Daisy este singura pastă universală! Dacă aveți nevoie de o "gum paste", Daisy este pur și simplu cea mai bună, dar este mult mai mult decât atât: este excelentă și ca pastă de flori și pastă de modelare și, nu în ultimul rând, este instrumentul perfect pentru a crea dantelă comestibilă uimitoare.

Pentru a face dantela se incalzesc 70 de grame de pastă într-un cuptor cu microunde timp de 15 secunde\* la putere maximă. Acest lucru va crește temperatura pastei de la 45° la 60° C. Scoateți pasta din cuptor și puneți-o pe o formă dantelă de silicon și folosind o spatulă întindeți-o pe formă și asigurați-vă că umpleți toate canelurile. Odată ce ați obținut dantela îndepărtați-o imediat de pe formă: astfel veți putea folosi dantela imediat și, de asemenea, veți evita risipa de pastă. Pentru a vă păstra decorațiunile nou făcute, trebuie doar să le înfășurați într-o folie de celofan și vor rămâne flexibile mai mult de două luni.

\*timpii furnizați sunt doar indicativi: se pot schimba în funcție de calitatea și puterea cuptorului cu microunde și de cantitatea de pastă folosită.

10x500 gr



Alb/White



# Royal Icing

Pastă pudră pentru decor dantelă și scris



## SUPER ICE

Pastă pudră pentru decor tip dantelă

Elastică  
Uscare rapidă  
Nu conține ou  
Potrivită  
pt decorarea  
fursecurilor



COD: LAPED SICE SUPER ICE 2.5KG  
(Royal icing pudra)

Pudră semifabricată perfectă pentru a decora prăjituri, ciocolată, biscuiți și produse de patiserie proaspete. Super Ice conține proteine vegetale și este fără ou. De culoare albă este foarte elastică și se uscă rapid. Super Ice poate fi colorată cu ușurință după dorință folosind vopsea, geluri și pulberi solubile în apă. Datorită fineții ingredientelor, face posibilă efectuarea unor lucrări mici și complexe precum lucrări de extensie, șireturi și decorațiuni clasice cu poșul. Pregătiți produsul turnând 140 g apă în 1 kg de Super Ice pentru extensii sau șireturi; dacă trebuie să folosiți produsul pentru alte lucrări doar adăugați apă până ajungeți la consistența dorită.



2,5 kg



# Pastă de migdale 60%

Pastă de migdale - umplutură Marzipan



5x1 kg



Pastă de migdale 60%

Pastă de migdale obținută din migdale de calitate superioară și zahăr extra fin fără arome adăugate. Acest produs este extrem de versatil și perfect în mai multe rețete, cum ar fi fursecuri, umpluturi, croissante, tarte cu migdale și praline. Potrivit și pentru granita de migdale.

Pastă de migdale  
Marzipan



COD: LAPED P60 Pasta de migdale 60% 1KG

# Pastă decorativă migdale

Pastă de modelaj 3D cu pastă de migdale

Pastă decorativă  
migdale

Acest produs este obținut din migdale de calitate superioară. Datorită compoziției, rezistenței și elasticității, poate fi folosită pentru acoperirea prăjiturilor și pentru realizarea decorațiilor. Poate fi rulat manual sau cu foaia și poate fi vopsit cu ușurință folosind coloranți solubili în apă, gel sau pudră.

5x1 kg



Doar cu migdale  
de calitate  
superioară



COD: LAPED P5 PASTA DECORATIVA MIGDALE1 KG  
Pentru creare produse 3D Fructe, flori, figurine



# Fondant clasic

Acest produs este obținut exclusiv din zahăr de cea mai bună calitate. Se pretează în special pentru glazurarea produselor de patiserie, cofetărie și pentru umpluturi de praline. Se topește când este încălzit la cuptorul cu microunde sau la bain-marie și poate fi diluat cu apă - 5 până la 50 de grame pe kilogram - pentru a obține o textură mai fluidă. Acest fondant poate fi aromatizat sau colorat folosind coloranți solubili în apă sau pudră.

## EXTRA ALB

Cu zahăr de  
calitate superioară  
Performanțe  
ridicate



COD: LAPED F1 FONDANT EXTRA ALB 15 KG

Sfeclă

Glasare  
Strălucire perfectă  
Universal



15 kg



## QUICK FONDANT

Gata de utilizat

COD: LAPED 7819010 QUICK FONDANT 5kg

## QUICK FONDANT DARK

Gust de ciocolată

COD: LAPED 7821010 DARK QUICK FONDANT 5 KG

Cremos  
Perfect pentru  
creme pe bază  
de unt  
Stabil la congelare  
/decongelare



Fondant cremos gata de utilizat pentru a glazura prăjituri și biscuiți și pentru prepararea cremei de unt. Datorită compoziției sale, glazura rămâne stabilă și strălucitoare pentru o lungă perioadă de timp chiar și la temperaturi foarte scăzute (-18 / -20 °C). Se topește când este încălzit la cuptorul cu microunde sau la bain marie și poate fi diluat cu apă - 5 până la 30 de grame pe kilogram - pentru a obține o textură mai fluidă. Pentru a se obține o glazura lucioasă, perfect texturată și rezistentă vă recomandăm să folosiți produsul la o temperatură de 35/40°C.

Datorită cantității mari de aer pe care o încorporează, se poate obține o cremă de unt excelentă prin simpla amestecare a unui kilogram de Fondant Rapid și 1 kilogram de unt moale.

Quick Fondant poate fi aromat după bunul plac cu arome lichide sau pastă, până la 20% din masa fondantului.

2x5 kg



# Produse tehnice

## DEXTROZĂ

COD: LAPED DES2 DEXTROSE 10KG

Mai puțin dulce  
decât zaharoza



Acest zahăr pudră derivat din amidon este mai puțin dulce decât zaharoza și are putere suplimentară anti-îngheț și anti-cristalizare. Se adaugă la înghețată deoarece reduce elasticitatea. De asemenea, este folosit pentru a îndulci băuturi și budinci și pentru a rumeni, dospa și conserva produsele de copt. Se dizolvă complet în apă rece și caldă. Este folosit în producția de dulciuri și dulcețuri, precum și în umpluturi pentru a conferi frăgezime și grăsime. Este, de asemenea, potrivit pentru gătitul cu zahăr, deoarece evită cristalizarea și în coacere accentuează reacția Maillard (rumenire).



10 kg



## ISOMALT

COD: LAPED ISOMALT galeata 3KG

Perfect pentru  
decorațiuni  
extra lucioase



Îndulcitor pudră pentru a face caramel, decorațiuni și sculpturi artistice. Se pot adăuga coloranți pudră, gel și solubili în apă.



3 kg

## SIROP GLUCOZĂ

COD: LAPED 7065010 SIROP DE GLUCOZA  
BE 43 5KG

Oferă mai multă  
elasticitate și  
strălucire



Un sirop transparent și incolor, păstos, ușor dulce, derivat din amidon, care sporește textura, elasticitatea și strălucirea oricărui produs. Este folosit în mod obișnuit în cofetărie pentru a prepara baze de patiserie, bomboane, fondant, jeleuri, înghețată și așa mai departe, pentru a preveni cristalizarea lactozei. Siropul de glucoză permite un control mai bun al umidității și îmbunătățește vâscozitatea și plasticitatea produsului.



2x5 kg



# Produse tehnice

## ZAHĂR INVERTIT

81%

Substanță uscată

COD: LAPED 7158007 ZAHAR INVERTIT 81% 5KG

Inversie maximă  
(99,2% +/- 0,7)

Îmbunătățește  
dospirea



81% conținut solid, 19% apă. Sirop ca mierea de zahăr, cu o cantitate de aprox. 99% inversiune (99,2% +/- 0,7), utilizat în patiserie, înghețată și ciocolată. Aplicațiile sale permit încetinirea îmbătrânirii produsului prin absorbția apei, îmbunătățește dospirea, face aluatul mai moale și mai elastic, conferă stabilitate ganache-ului de praline datorită puterii sale anti-cristalizare, face înghețata mai ușor de scos din mașină, un excelent înlocuitor a mierii atunci când este posibil, îmbunătățește capacitatea de tăiere a produselor de tip "semifreddo" și a mousse-urilor  
**Putere de îndulcire: 1,3 / Putere anti-îngheț: 1,8**

2x5 kg



## DOLOMITI ZAHĂR INSOLUBIL

Cu grăsimi vegetale

COD: LAPED DOL2 DOLOMITI ZAHAR  
INSOLUBIL 5KG

Rezistent la apă



Zahăr pudră potrivit atât pentru produse proaspete, cât și pentru produse de patiserie și cofetărie cu durată lungă de valabilitate. Procesul special de acoperire cu grăsimi vegetale face din Dolomiti un produs să rezistent la umiditate. Este ideal pentru a pudra produselor de cofetărie prăjite, grase, cum ar fi pâine, clătite, gogoși și așa mai departe.



4x5 kg



## ICING SUGAR ZAHĂR PUDRĂ

COD: LAPED V1LM ZAHAR PUDRA 5KG

## ZAHĂR PUDRĂ VANILAT

COD: LAPED V4LM ZAHAR PUDRA VANILAT 5KG

Zahăr pudră cu amidon nativ de porumb. Potrivit pentru adăugare în produse (frișcă, coajă macarons, etc) și decorare.

Versiunea clasică și cu aromă de vanilie.



4x5 kg



ICING SUGAR  
VANILIE

5 kg



# Produse tehnice

## SUGAR GRAINS GRANULE DE ZAHĂR TERMOSTABILE

COD: LAPED Zahar granulat termorezistent



Stabil la coacere

Zahăr pentru decor pentru produse de copt, cornuri și panettone. Vine în trei granulații: fină, medie și grosieră. Vă recomandăm să stropiți boabele de zahăr înainte de coacerea. Granulele de zahăr rămân stabile, nu se topesc și vor rămâne sfărâncioase în timpul coacerii.

A se păstra departe de umiditate.  
A se folosi înainte de coacere.

8x1 kg



10 kg



## CACAO INSOLUBILĂ

Cu grăsimi vegetale

COD: LAPED SPOLVERCIOK cacao termostabila

Rezistentă  
la apă



Această pudră de cacao rezistentă la umiditate este excelentă pentru produse congelate, produse de patiserie proaspete, produse de patiserie prăjite și produse de patiserie umede. Un proces special de acoperire cu grăsime face ca aceste pulberi să fie complet rezistente la umiditate. Este indicat să nu-l folosiți pe produse fierbinți (peste +25°C).

5 kg



## LEVITAS PRAF DE COPT

COD: LAPED L4 LEVITAS praf de copt

Baking powder

Acest produs este perfect pentru aluaturi frământate și pentru a începe creșterea aluaturilor cu conținut ridicat de zahăr și cu conținut scăzut de grăsimi. Este potrivită și pentru produse de copt (pandișpan, prăjitură cu fructe, tarte) și pentru toate preparatele care necesită formarea de dioxid de carbon.

6x1 kg



# Glazuri oglindă

## LA RECE

### MIRROR GLASS

#### GLAZURI OGLINDĂ LA RECE

Extra strălucire  
Nu picură 

- \* cu 17% suc de căpșuni
- \* cu 5% piure de lămâie, cireșe negre, fructe de pădure
- \* cu 12% cacao
- \* cu 4.2% pastă de fistic

Glazură oglindă, se utilizează la temperatura camerei sau se încălzește la +28°/30°C înainte de utilizare.

Acest produs nu lasă bule la suprafață și este ușor de folosit, întrucât tot ce necesită este amestecarea cu o spatulă. Este fluidă și strălucitoare și ușurează glazurarea, deoarece nu mai picură imediat ce o turnați pe tort. Tot ce trebuie să faceți este să tăiați și să finisați marginile cu un cuțit mic și să stabiliți glazura într-un frigider sau congelator pentru câteva minute. Stralucirea și ușurința de utilizare a acestui produs vă vor ajuta să creați prăjituri în stil modern glazurate frumos sau chiar prăjituri mono porție.

Produsul își va păstra aspectul strălucitor chiar și atunci când este depozitat în congelator pentru o perioadă lungă de timp.

3 kg



#### AROME



fructe  
de pădure

COD: LAPED 7346007



căpșuni

COD: LAPED 7364002



cacao

COD: LAPED 7364000



cireșe  
negre

COD: LAPED 7364015



fistic

COD: LAPED 7364003



lămâie

COD: LAPED 7364013

### MAMMA È MIA!

#### GLAZURĂ NEUTRĂ LA CALD ȘI BAZĂ INSERT

COD: LAPED Mamma Mia glazura la cald  
si baza insert

Ușor de folosit  
Nelipicioasă  
Pentru inserturi 

Mama e Mia! este ideală pentru glazuri reci și calde. Se amestecă perfect cu toate ingredientele, precum sucuri de fructe, piureuri, băuturi spirtoase, paste concentrate, pulberi.

Deoarece gelifiază rapid, este ușor să faci tot felul de insertii, tăiababile la -20°C, în doar câțiva pași, urmând caietul nostru de rețete, și să încapsuleze lichide și creme de tot felul în cel mai scurt timp.

Mama e Mia! poate fi folosită și pentru transferul imaginilor pe napolitană, ganache, pentru decoratiuni pe forme de silicon, aspic, pe preparate culinare și produse de patiserie savuroase.

Mama e Mia! este produsul care va revoluționa lumea patiseriei monoportțiilor și va face posibil de necrezut. De acum înainte, va fi posibil să serviți inovația pură, doar eliberați-vă imaginația.

Mama e Mia! ajută la crearea unui nou concept de patiserie mignon

- cu umpluturi lichide și cremoase
- rapid și ușor
- se poate pastra și servi la +4°C
- cu paste, fructe, lichioruri, ciocolată și multe altele
- va fi o explozie de gust neașteptat

2x3 kg



**Pentru mai multe detalii consultați caietul de aplicații, dozaj și rețete.**



# Glazuri polish

## PENTRU STRĂLUCIRE

Perfecte pentru pulverizat sau acoperit produsele de patiserie. Conferă strălucire și acoperire perfectă a produselor coapte. În 2 variante:

### LC2000

#### GLAZURĂ PUDRĂ POLISH LA RECE

COD: LAPED LCA2000 polish pudra  
pentru produse patiserie

**crocantă și  
strălucitoare**



Glazură pudră polish pentru croissante, produse de copt, pâine și foietaj. Se presară LC 2000 înainte de coacere. Produs fără ou. Îți va face produsele să arate strălucitoare și parfumate. Timpii și temperaturile de coacere pot varia în funcție de cantitatea utilizată.

4x5 kg



### SOFYGEL

#### GLAZURĂ POLISH LA CALD

COD: LAPED 7367012 SOFYGEL  
GLAZURA POLISH LA CALD 12KG

**gata de folosit  
extrem de  
strălucitoare**



Produs semifabricat gata de utilizare pentru mașina de pulverizat. Sofygel permite în general obținerea unei străluciri excelente peste tartele cu fructe, prăjiturile și dulciurile de patiserie. Sofygel se poate aplica și cu pensula după preîncălzire.



12 kg



### JELLY CHEF

#### GELATINĂ SPRAY

COD: LAPED 7369012 JELLY CHEF 1KG

**gata de folosit  
extrem de  
strălucitoare**



Gelatină spray gata de utilizare, ideală pentru glazurarea tartelor, tartelelor cu fructe, semifreddourilor, croissantelor, brișelor și produselor de patiserie coapte. Pentru utilizarea pe produse dospite și croissante, produsul poate fi aplicat atât înainte, cât și după coacere, pulverizându-l direct pe desert cu ajutorul pulverizatorului special, fiind perfect pentru o glazurare „non-stick” (care nu se lipește). Ușor și rapid, permite acoperirea uniformă a suprafeței, reducând timpii de lucru și economisind produs. În plus, datorită pulverizatorului practic, permite aplicarea gelatinei pe mousse-uri și fructe fără a mai fi nevoie de pensulă pentru glazurare.



# Mixuri pentru cofetărie

## MY MOUSSE

### MOUSSE-URI PUDRĂ

calitate excelentă  
ușor de preparat



\*Cu bucăți de fruct (bucăți de zmeură, mago sau căpșună deshidratată, suc deshidratat de lămâie sau pere  
\*Cu 44% ciocolată

My Mousse este o linie de pudră instant pentru prepararea la rece de mousse-uri, semifreddo și deserturi cu cremă bavareză.

În preparare, bazele noastre My Mousse permit o economie considerabilă de timp în comparație cu procedurile normale evitând cântărirea ingredientelor individuale.

My Mousse este perfectă atunci când este tăiată și stabilă atât atunci când este congelată, cât și la temperatura de servire.

Pentru prepararea mousse-ului, amestecați ingredientele conform instrucțiunilor și bateți-le până la consistența dorită sau, alternativ, amestecați-le cu frișca bătută anterior.

Mousse-urile pudră sunt rezultatul unei cercetări atente a celor mai bune materii prime de pe piață, garantând cele mai bune rezultate și calitate.

- Gust excelent
- Proces la rece
- Calitate constantă
- Ușor de folosit
- Fara conservanți
- Cu fructe adevărate
- Lapte cu denumire de origine înregistrată
- Cacao și cafea din cele mai bune selecții

Datorită My Mousse, puteți asigura întotdeauna o calitate constantă, fără a fi nevoie să produceți cantități mari.

#### **Prepararea propriului mousse personalizat**

200g my mousse neutru + 200ml apă sau lapte + 1000g frișcă bătută + pastă aromatizantă (conform dozajului recomandat de producător)

#### **Preparare mousse mango, lamaie, pere, capșuni, zmeură**

Dozare: 200 gr My Mousse, 300 gr lapte sau apă (18°C), 1000 gr frișcă bătută (+4°C)

Mod de lucru: Amestecați My Mousse cu apă sau lapte, turnați înăuntru frișca în doi pași și amestecați ușor. Umpleți formele și puneți la frigider sau congelator.

#### **Preparare mousse ciocolată**

Dozare: 500g my mousse + 1l lapte

2x2 kg



neutru

COD: LAPED 7872000



ciocolată

COD: LAPED 7872001



pere

COD: LAPED 7872013



mango

COD: LAPED 7872012



lămâie

COD: LAPED 7872003



zmeură

COD: LAPED 7872006



căpșuni

COD: LAPED 7872002

## CIUFF

### MIX PENTRU CREME VEGETALE spumă pentru deserturi

COD: LAPED 7554008 CIUFF MIX PENTRU  
SPUMA DESERTURI CU GUST DE FRISCA 1KG

extrem de stabil



Un amestec pentru obținerea unei creme vegetale potrivită pentru decorarea și umplerea torturilor.

Produsul final va fi extrem de stabil și mai ferm decât crema obișnuită.

Pentru a obține un preparat și mai gustos, înlocuiți parțial sau complet apa cu lapte sau smântână proaspătă.

Rețetă clasică:

1kg CIUFF + 2l apă rece

Rețete pentru un gust desăvârșit:

1kg CIUFF + 1l apă rece + 1l lapte  
sau

1kg CIUFF + 2l apă + 2l smântână

8x1 kg



# Mixuri pentru cofetărie

## LAPEDCREAM CLASSIC

### MIX PUDRĂ PENTRU CREMĂ DE VANILIE LA RECE

COD: LAPED 7851010 CREMA PUDRA CU AROMA VANILIE 10KG



gust clasic și delicat  
cremoasă și strălucitoare  
stabilă la coacere

Pudră de cremă de vanilie la rece. Acest produs poate fi amestecat cu lapte sau apă (după caz) la temperatura camerei pentru a prepara o cremă lucioasă, cremoasă și plină.

Compoziția sa unică previne separarea părții lichide în timp.

În plus, LapedCream este termostabilă și are o rezistență perfectă la îngheț, făcând-o extrem de versatilă.

LapedCream este stabilă la coacere, prin urmare poate fi folosită în umpluturi calde și reci și chiar și în produsele care trebuie umplute înainte de coacere.

Diluează-o cu lapte și o poți folosi și pentru a pregăti un sos de vanilie, ideal pentru multe deserturi.

Dozaj:

1000 g lapte cu 350 g pudră

1000 g apă cu 400 g pudră

Se amestecă pudra cu lichidul, apoi se bate într-un mixer planetar timp de aproximativ 3 minute.



10 kg



## MERY MIX

### MIX PUDRĂ PENTRU BEZEA

COD: LAPED 7756008 MERRY MIX PENTRU BEZEA 1KG



fără ouă  
ușor de preparat

Un amestec pudră pentru a face beza și prăjitură pavlova.

Mery Mix nu conține albuș de ou și devine rapid ferm.

Sunt garantate un rezultat perfect și o economie semnificativă de timp.

#### BEZEA

##### Dozare

300 g Mery Mix, 90 g apă

##### Pregătire

Bateți preparatul Mery Mix cu apă timp de aproximativ 3-5 minute până se obține un amestec consistent.

Gătiți aproximativ 2/3 ore în cuptorul preîncălzit la 60-80°C sau până se usucă complet.

Cu doza de mai sus veți obține aproximativ 80 de bezele cu diametrul de 2,5 cm.

#### CREMĂ DE UNT CU BEZEA

##### Dozare

300 g Mery Mix, 400 g unt, 90 g apă

##### Pregătire

Bateți preparatul Mery Mix cu apă timp de aproximativ 3-5 minute până obțineți un compus consistent.

Se adaugă apoi untul la temperatura camerei sau topit în cuptorul cu microunde de mai multe ori. Se poate adăuga culoare sau aromă după dorință.

Crema de unt poate fi folosită pentru decorațiuni clasice, pentru netezirea și umplutura deserturilor, sau ca umplutură.



8x1 kg



# Mixuri pentru cofetărie

## FIORENTINO

### MIX PUDRĂ PENTRU FLORENTINE

COD: LAPED 7520006 FIORENTINO MIX  
PENTRU FLORENTINE 1KG 6BUC/BAX



**Pregătire rapidă**  
**Gust intens și excelent**  
**Calitate constantă**

Mix de pulbere pentru prepararea dulciurilor și florentinelor caramelizate. Amestecul este ușor și rapid de utilizat și va mirosi uimitor și va avea un gust delicios odată copt. Adăugând orice fel de nuci, vei putea crea clasicele prăjituri florentine, dar și praline cremă, fragile și batoane energizante.

#### **Dozare**

*Pentru crochetele florentine:*

100 g florentină, 50 g migdale feliate sau alte fructe uscate

*Pentru vafele crocante:*

50 g florentină, 30 g migdale feliate sau alte fructe uscate

*Pentru batoane cu fructe uscate:*

100 g florentină, 100 g fructe uscate (migdale, alune, susan etc.)

#### **Pregătire**

Se amestecă pudra cu fructele uscate, se aranjează totul în forme speciale și se coace la cuptor.

*Gătire recomandată:* 180-190 °C, 10-12 minute la cuptor ventilat;

200-220 °C, 10-12 minute la cuptor fără ventilație;

Temperaturile și timpii de gătire pot varia în funcție de tipul cuptorului, cantitatea de produs sau gradul de rumenire pe care doriți să-l obțineți.

Produsul poate fi folosit pornind de la o bază de 100 g Fiorentino amestecată cu o cantitate variabilă de fructe uscate (100-300 g) până la obținerea rezultatelor



6x1 kg



## PANNAMIX

### STABILIZATOR PENTRU FRIȘCĂ

COD: LAPED INTARITOR PENTRU FRISCA

**structura cremei**  
**stabilă**



Un stabilizator capabil să mențină textura adecvată pentru frișcă. Pannamix este perfect pentru a face mai rezistente decorațiunile și umpluturile, deoarece împiedică separarea grăsimilor din cremă și a apei.

Este un stabilizator capabil să mențină structura pentru frișcă o lungă perioadă de timp, ca și când ar fi proaspăt făcută, făcând-o corpolentă și cremoasă fără efort.

Stabilizatorul este compromisul potrivit între stabilitate și lejeritate și este alegerea ideală pentru cei care doresc să accelereze producția în laborator fără a compromite calitatea și măiestria patiseriei sau bucătăriei.

Pannamix este ideal în special pentru decorațiunile care se fac cu poșul și procesul este foarte ușor: doar se toarnă produsul în smântâna lichidă (+4°C) și se bate într-un mixer planetar sau cu un tel.

Produsul este ușor îndulcit, dar puteți adăuga în continuare zahăr pudră dacă doriți să obțineți o cremă mai dulce.

Principalele caracteristici ale stabilizatorului de cremă

- îmbunătățește încorporarea aerului
- stabilizează structura cremei
- ideal pentru creme de decorațiuni
- nu se dezassemblează
- nu se descompune
- rapid și ușor de utilizat

Pannamix este așadar un suport special pentru frișca ta, permițându-i să nu se descompună și, în același timp, oferindu-i mai multă compactitate!

*Dozaj:* 30-35 g PANNAMIX la 1l smântână.

Se adaugă înainte de batre.



8x1 kg





The Wonderful World of Sugar

OMNIA  
CHEFS SUPPLIER  
*gusti*

SC OMNIA GUSTI SRL

ADRESA: Parc logistic VGP Clădirea A,  
Șoseaua de Centură nr.46, Ștefăneștii de Jos,  
Jud. Ilfov, 077175


 [www.omniagusti.ro](http://www.omniagusti.ro)

 [OmniaGustiChefsSupplier](https://www.facebook.com/OmniaGustiChefsSupplier)

 [omnia.gusti.chefs.supplier](https://www.instagram.com/omnia.gusti.chefs.supplier)

 [vanzari@omniagusti.ro](mailto:vanzari@omniagusti.ro)

 [office@omniagusti.ro](mailto:office@omniagusti.ro)

 0751 250 337

