



Laped

The Wonderful World of Sugar

CATALOGO / CATALOGUE 2023

40 Years Thanks
ANNIVERSARY CELEBRATION 1982/2022

***Un famoso proverbio diceva
“Se vuoi andare veloce, vai da solo.
Se vuoi andare lontano, corri insieme a qualcuno”;
questa è l’idea di Azienda che abbracciamo noi,
fatta di persone, di esempi, di collaborazione.
Auguri Laped, per i tuoi primi 40 anni!***

***A popular saying goes
“If you want to go fast, go alone,
but if you want to go far, go together”.
This is the idea of a company we embrace,
one that is made of people,
good examples and collaboration.
Best wishes on your first 40 years, Laped!***

40 *Years Thanks*
ANNIVERSARY CELEBRATION 1982/2022

Presentazione / Introduction	04
Accademia di pasticceria Laped / Laped Confectionery Academy	08
Cake Design	12
Mousse, Bavaresi e Semifreddi / Mousse, bavarois and semifreddo	18
Crema pasticcera / Custard cream	20
Zucchero fondente / Fondant sugar	22
Spolveri / Dusting Powders	24
Glassature, inserti e nappage / Glaze, nappage and inserts	26
Lucidanti e gelatine / Polishing and shining	28
Paste di mandorle e affini / Almond paste and related	30
Sciropi di zucchero e zuccheri vari / Sugar Syrups and sugars	32
Passate e granelle / Jams and grains	36
Amidi e addensanti / Starches and thickeners	38
Coadiuvanti / Adjuvants	40

Il meraviglioso mondo degli zuccheri

Laped è un'azienda italiana, leader in campo internazionale, per la produzione di preparati e semilavorati a base di zuccheri per pasticcerie, laboratori e industrie dolciarie.

Oltre 40 anni fa, dalla passione della famiglia Pastorello per l'arte della pasticceria, nasce Laped. Agevolare il duro lavoro del professionista è la nostra missione, perché riscopra il piacere di produrre dolci e ne dimentichi la fatica. I preparati e semilavorati a base di zuccheri Laped, arrivano al fianco dei maestri pasticceri e degli imprenditori dolciari in molti Paesi del mondo. Studiamo, creiamo e produciamo solo la qualità della quale crediamo, dalla selezione delle materie prime, alla realizzazione del prodotto finito. E così, di generazione in generazione, garantiamo l'eccellenza, perno della nostra filosofia.



40 *Years Thanks*
ANNIVERSARY CELEBRATION 1982/2022







The wonderful world of sugar

Laped is Italian company, internationally leading in the production of sugar-based preparations and semi-finished products for pastry shops, confectionery laboratories and industries.

Laped was founded more than 40 years ago, from the Pastorello family's passion for pastry art. Our mission is to make professionals' hard work easier and make them fully enjoy the pleasure of pastry-making while forgetting about its toil. Laped sugar based preparations have reached pastry masters and entrepreneurs in many countries around the world. We only research, create and make quality products we believe in, from accurately selecting raw ingredients to obtain excellent final products. That's how we do it from one generation to the next, providing excellence as our core vision.



Residence Chef, Gian Paolo Panizzolo



Accademia di Pasticceria

Nel 2014 ci siamo interrogati sull'opportunità di offrire, al fianco della vasta gamma di prodotti, anche un servizio formativo. Così nasce l'accademia di pasticceria Laped, che riunisce settimanalmente professionisti o aspiranti tali, in un'ampia aula altamente attrezzata, con postazioni autonome, che può ospitare master class, presentazioni di nuovi prodotti, corsi di formazione e progetti legati al mondo dolciario.

Back in 2014, we considered offering training along with our product range. As a result, Laped Confectionery Academy was born, where professionals and aspiring professionals alike meet weekly in a large, fully equipped classroom with individual stations. Here we host master classes, presentations of new products, training courses and projects related to the world of pastry and confectionery.



Info e Prenotazioni
Info and Reservations

T. +39 0429 679279
corsi@lapeditalia.com
www.lapeditalia.com





Paste da copertura Rolled Fondant



Guarda il video
Watch the video



Guida colori
Colour mixing chart

Elastica e resistente
Stretchy and Strong



No elephant skin
No elephant skin



Taglio perfetto
Easy to cut



Cake Design

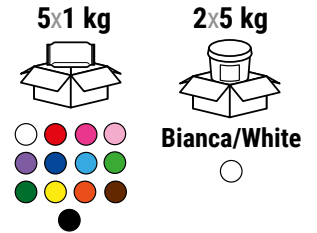


WONDER PASTE

Rolled Fondant

Pasta di zucchero fine, facilmente stendibile a mano e in sfogliatrice, perfetta per coperture di torte nuziali e ricorrenze. Si presenta elastica, resistente e facilmente tagliabile. Grazie alla sua qualità, consente una copertura facile ed efficace senza screpolature o rotture. Offerta in una vasta gamma colori base (oltre al bianco, 12 colori) e la possibilità di mescolarli tra loro, ci permette di ottenere centinaia di sfumature.

Fine rolled fondant, easy to roll out both by hand and by sheeter, perfect for coating wedding cakes and cakes for special occasions. It's elastic, strong and easy to cut. Its high quality guarantees easy and efficient covering with no cracks or ruptures. It comes in a wide range of base colours (white plus 12 more colours), allowing for endless combinations.



WONDER TROPIC

Rolled Fondant

Pasta di zucchero fine facilmente stendibile a mano e in sfogliatrice, è la versione più elastica di Wonder Paste, adatta a climi tropicali e umidi. Grazie alla maggiore elasticità il prodotto può essere steso ancora più sottile senza creare screpolature o rotture.

Fine rolled fondant, easy to roll out both by hand and by sheeter, it's a more elastic version of Wonder Paste, suitable for tropical and humid climates. Thanks to its enhanced elasticity, the product can be stretched even thinner, with no cracks or ruptures.

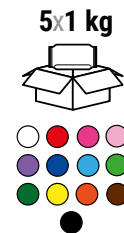


WONDER PLUS TROPIC

Rolled Fondant

Pasta di zucchero fine facilmente stendibile a mano e in sfogliatrice, è la versione più elastica di Wonder Paste, adatta a climi tropicali e umidi. Si distingue dalla precedente versione in quanto non contiene grassi idrogenati, né olio di palma.

Fine rolled fondant, easy to roll out both by hand and by sheeter, it's a more elastic version of Wonder Paste, suitable for tropical and humid climates. It differs from the previous version because it contains no hydrogenated fats, not palm oil.



Paste da modellaggio e fiori

Modelling and flower paste

MODEL PASTE



Guarda il video
Watch the video

DAISY PASTE



Guarda il video
Watch the video

MODEL PASTE

Stabile
Does not need drying
Reduced working time

Stabile
Non necessita asciugatura
Riduce i tempi di lavoro



DAISY PASTE

Fast drying
Strong
Stretchy

Secca rapidamente
Resistente
Elastica



Cake Design



MODEL PASTE

Paste da modellaggio

Modelling Paste

Pasta perfetta per modellare soggetti, creare fiori e decorazioni in pochissimo tempo, grazie alla stabilità del burro di cacao. Oltre alla bianca Model è disponibile in 12 colori, non necessita di tempi di asciugatura, permette quindi di unire istantaneamente le varie parti dei soggetti modellati. Potrete attaccare direttamente uno ad uno i vari petali dei fiori senza attese di asciugatura ottenendo così una forte riduzione dei tempi di preparazione. Il prodotto finito può essere conservato a temperatura ambiente (massimo +25°C), in frigorifero o in congelatore. È possibile ammorbidire Model Paste manipolandola prima dell'uso, oppure scaldandola per qualche secondo in microonde. Per conservare Model Paste in maniera impeccabile e a lungo, una volta aperta la confezione, si consiglia di richiuderla in sacchetti di plastica o contenitore ermetico.

The perfect paste to quickly model figures, flowers and decorations, thanks to the stability of cocoa butter. Model Paste comes in white and 12 more colours, it does not require drying and allows instant assembly of model parts. You will be able to add flower petals one right after the other, thus significantly reducing working times. The finished product can be stored at room temperature (max. +25° C), in the refrigerator and in the freezer. Model Paste can be softened by manipulation before use or by heating it in the microwave for a few seconds. For perfect and long-lasting preservation, put it in a sealed plastic bag or container once opened.

5x1 kg



Guida colori
Colour mixing chart

DAISY PASTE

Pasta di gomma per fiori e pizzi

Gum Paste for flowers and instant lace

Daisy permette di modellare soggetti finissimi e dettagliati, che essicheranno rapidamente, lasciando il tempo di lavorazione senza screpolature o rotture indesiderate. Con Daisy potrete creare soggetti altamente resistenti, petali per fiori sottilissimi, drappaggi, sculture artistiche e decorazioni in genere. Daisy permette anche di creare pizzi istantanei previo riscaldamento in microonde e l'uso di appositi tappetini. La pasta può essere facilmente colorata con colori idrosolubili, gel o polveri. Per accelerare l'asciugatura delle decorazioni passarle in forno a +60°C fino a completa essiccazione.

Daisy Paste allows you to model the finest and most detailed figures, letting them dry up rapidly with no unwanted cracks or ruptures. Your figures will be highly resistant, your flower petals extra thin, and you will be able to create drapes, artistic sculptures and any kind of decoration. Daisy Paste also allows you to make instant lace when heated in the microwave and applied to mats. It can be easily coloured using water-soluble dye, gels and powders. To speed up the drying process, place your decorations in the oven at +60°C until complete drying.

10x500 gr



Bianca/White



Ghiaccia Reale Royal Icing

SUPER ICE



Guarda il video
Watch the video

Stretchy
Fast drying
No eggs

Suitable for cookies decoration
or extension works

Elastica
Secca rapidamente
Non contiene uova

Adatta per decorare biscotti
ed extension works



Cake Design



SUPER ICE

Ghiaccia Reale

Royal Icing

Preparato per ghiaccia reale per creare decorazioni su torte, cioccolato e uova di cioccolato, pasticceria fresca e biscotteria. Super Ice contiene proteine vegetali e non contiene uova. Di colore bianco, si presenta molto elastica ed asciuga rapidamente. Super Ice può essere colorata a piacere con colori in gel, polvere o idrosolubili. Grazie alla qualità degli ingredienti in essa contenuti sono possibili lavorazioni minuziose per realizzare le classiche decorazioni a cornetto o extension works.

Our royal icing is perfect for decorating cakes, chocolate and chocolate eggs, as well as fresh pastry and biscuits. Super Ice contains vegetable proteins and no egg. White coloured, it's very elastic and dries up fast. Super Ice can be easily dyed as desired using water-soluble dye, gels and powders. Its high-quality ingredients for extra fine works such as classic piping decorations and extension works.

2,5 kg



10 kg



8x1 kg



Mousse, Semifreddi, Bavaresi Mousse, Bavarois and Semifreddo Mix

MY MOUSSE



Shop online

PANNAMIX

*Stabilizza la struttura
della panna*
Cream structure
stabilizer



MY MOUSSE

Qualità eccellente
Facile da preparare
Excellent quality
Easy to prepare



CIUFF

Estremamente stabile
Extremely stable



MERY MIX

Senza uova
Facile da preparare
No eggs
Easy to prepare



MY MOUSSE

Base per mousse

Mousse Mix

Basi in polvere per la preparazione istantanea a freddo di mousse, semifreddi e bavaresi. Consentono un notevole risparmio di tempo rispetto ai normali procedimenti mantenendo una qualità costante grazie all'utilizzo di ingredienti di prima qualità. Perfetta al taglio e stabile sia in surgelazione che in conservazione positiva. Per la preparazione è sufficiente mescolare gli ingredienti come da indicazioni e montarli fino a consistenza desiderata, oppure mescolare gli stessi con la panna precedentemente montata. Disponibile in 7 gusti, oltre alla neutra.

2x2 kg



My Mousse is a line of instant powder mixes for cold preparation of mousses, semifreddo and Bavarian cream desserts. My Mousse allows for significant time-saving preparation compared to standard approaches, while maintaining constant quality thanks to its first-choice ingredients. It's perfect when cut and stable at any cold temperature. For mousse preparation, just mix the ingredients as per instructions and whip them to the desired consistency, or alternatively mix them with the previously whipped cream. It comes in neutral taste and 7 more flavours.

Neutra - Neutral	Cioccolato - Chocolate	Fragola - Strawberry
Cioccolato al latte - Milk chocolate	Limone - Lemon	Pera - Pear
Lampone - Raspberry	Mango - Mango	

MERY MIX

Base per meringa

Powdered meringue

Preparato in polvere per la realizzazione di meringhe e pavlova. Mery Mix non contiene albumi e monta rapidamente garantendo sempre un risultato perfetto ed una riduzione dei tempi di preparazione.

8x1 kg



A powder mix to make meringue and pavlova cake. Mery Mix does not contain egg white and gets firm fast. A perfect result and significant time saving are guaranteed.

PANNAMIX

Ferma panna

Cream stabilizer

Stabilizzante in grado di mantenere la consistenza della panna montata. Pannamix è ideale per rendere più resistenti le decorazioni fatte con sac à poche o le farciture, evitando che i grassi della panna si separino dall'acqua.

8x1 kg



A stabilizer capable of maintaining the proper texture of whipped cream. Pannamix is perfect to make piping decorations and fillings more resistant, as it prevents separation of cream fats and water.

CIUFF

Preparato per panna
vegetale

Vegetable cream
powder mix

Semilavorato che permette di ottenere una panna vegetale adatta alla decorazione o farcitura di dolci. Il prodotto ottenuto sarà estremamente stabile e più montato rispetto ad una panna tradizionale. È possibile inoltre, per ottenere un prodotto particolarmente gustoso, sostituire totalmente o in parte, l'acqua con latte o panna fresca.

8x1 kg



A mixture for obtaining a vegetable-based cream suitable for cake decoration and filling. The final product will be extremely stable and firmer than ordinary cream. To obtain an even tastier preparation, partially or completely substitute water with milk or fresh cream.



Crema pasticcera Custard Cream

LAPED CREAM



Guarda il video
Watch the video

LAPEDCREAM (A FREDDO)

*Gusti classici e delicati
Lucide e cremose
Stabili in forno*

*Classic and delicate taste
Creamy and Shiny
Bake stable*



LAPEDCREAM DEL DOGE (A CALDO)

*Costante qualità
Consistent quality*



CREME A FREDDO - COLD PROCESS CUSTARDS

Preparati per creme pasticciare a freddo, facili e veloci. I prodotti possono essere miscelati con latte o acqua a temperatura ambiente a seconda delle esigenze, ottenendo così delle creme pasticciare cremose, lucide e con il gusto della tradizione. In base alle necessità sono disponibili creme con strutture più dense o più cremose. Perfette per farciture pre e post forno ottime sia in surgelazione che in cottura grazie alla loro termostabilità.

Powder mixes for instant, easy- and quick-to-make custards. They can be mixed with room temperature milk or water, as required, to get creamy and shiny creams with a classic taste. All different textures and thickness degrees are available. They are perfect for fillings both before and after baking and maintain their stability in the freezer as well as in the oven.

LAPEDCREAM

Consistenza: cremosa e lucida, delicatamente profumata al limone.

10 kg

Creamy and shiny texture, with a mild lemon scent.



LAPEDCREAM CLASSIC

Gusto classico e delicato, consistenza cremosa e lucida delicatamente profumata alla vaniglia.

10x1 kg

10 kg

Classic and delicate taste, creamy and shiny texture, with a mild vanilla scent.



LAPEDCREAM PRIMA

Gusto classico e delicato, consistenza più strutturata e densa per dolci e farciture che richiedono questa tipologia di crema. Lucida, delicatamente profumata alla vaniglia.

10 kg

Classic and delicate taste, with a thicker texture for cakes and fillings requiring a firmer cream. It's shiny and with a mild vanilla scent.



LAPEDCREAM BONA

Ideale per grandi laboratori e produzioni industriali che richiedono una crema più compatta e densa, adatta a tutti gli usi.

10 kg

Ideal for large pastry laboratories and large-scale production requiring a more structured and thicker all-purpose cream.



CREME A CALDO - HOT PROCESS CUSTARDS

Preparato in polvere per crema pasticciera a caldo che permette di realizzare un prodotto delicato e stabile ma soprattutto permette di mantenere una qualità costante. Utilizzabile sia con cuoci crema a caldo, sia su fiamma o in microonde.

Easy and quick to make, it can be customized by adding egg yolk and flavours to taste. Also available without colouring.

LAPEDCREAM DEL DOGE

Veloce e facile da preparare può essere personalizzata con aggiunta di tuorlo d'uovo o aromi a piacere. Disponibile anche senza colorante.

10 kg

Easy and quick to make, it can be customized by adding egg yolk and flavours to taste. Also available without colouring.



Zucchero fondente

Fondant Sugar

QUICK FONDANT



Guarda il video
Watch the video

FONDENTI/FONDANT

Zuccheri di alta qualità
Performance eccellenti

Top quality sugars
High performances



QUICK FONDANT

Cremoso
Ottimo per la crema al burro
Stabile in freezer







Creamy
Perfect for butter cream
Freezing stable



ZUCCHERO FONDENTE - FONDANT SUGAR

Prodotto ottenuto solo da zuccheri di ottima qualità. È ideale per la glassatura di prodotti da forno, bigné, cassate e biscotteria o come farcitura per praline. Il prodotto si scioglie in microonde o a bagnomaria e può essere diluito con eventuale aggiunta di acqua, da 5 a 50 gr per kg, per ottenere una fluidità maggiore. Il fondente può essere aromatizzato o colorato a piacere con colori idrosolubili o polveri.

This product is obtained uniquely from top-quality sugar. It is specially suitable for glazing baked products, puff pastry, cassata and for praline fillings. It melts when heated in the microwave or in a bain-marie and can be diluted with water - 5 to 50 grams per kilogram - to obtain a runnier texture. This fondant can be flavoured or dyed using water-soluble or powder colourings.

TIPOLOGIA	PROVENIENZA	PECULIARITÀ	CONFEZIONE
FONDENTE	Barbabetola Beetroot	- Glassature in genere - Glazing - Ottima lucentezza - Perfect shine - Produzioni industriali - Industrial productions	15 kg 
ITALFONDENTE	Barbabetola Beetroot	- Glassature in genere - Glazing - Ottima lucentezza - Perfect shine - Produzioni industriali - Industrial productions	15 kg 
PURA CANNA	Canna Cane	- Glassature in genere - Glazing - Ottima lucentezza - Perfect shine - Ottimo per la surgelazione - Freezing stable	15 kg 
SPECIALE TORRONE	Barbabetola Beetroot	- Studiato per la preparazione del torrone - Designed for nougat	15 kg 
EXTRA LUCENTE	Barbabetola Beetroot	- Glassature in genere - Glazing - Ottima lucentezza - Perfect shine - Per tutte le produzioni - All purpose productions	15 kg 
QUICK FONDANT Fondente in crema Cream Fondant	<p>Zucchero fondente in crema, pronto all'uso per glassature di dolci o biscotteria e per la preparazione di crema al burro. Grazie alla sua formulazione, il prodotto garantisce ottime performance sia in surgelazione che in frigorifero per tempi lunghi. Si scioglie in microonde o a bagnomaria e può essere diluito con un eventuale aggiunta di acqua, da 5 a 30 gr per kg, per ottenere una fluidità maggiore. Grazie alla sua capacità di incorporare aria, permette di ottenere un'ottima crema al burro semplicemente montando 1kg di Quick Fondant con 1 kg di burro morbido. Quick Fondant può essere aromatizzato a piacere.</p> <p>Ready-to-use creamy fondant for cake and biscuit icing and for the preparation of buttercream. Thanks to its composition, this fondant guarantees great performance at both freezing and cold temperatures for a long time. It melts when heated in the microwave or in a bain-marie and can be diluted with water - 5 to 30 grams per kilogram - to obtain a runnier texture. Thanks to the great amount of air it incorporates, an excellent buttercream can be obtained by simply whipping 1 kilogram of Quick Fondant and 1 kilogram of soft butter. Quick Fondant can be flavoured at will.</p>		2x5 kg 



Spolveri Dusting Powders

DOLOMITI



Guarda il video
Watch the video

ZUCCHERO A VELO
ICING SUGAR
Impalpabile
Impalpable



DOLOMITI
Idrorepellente
Water resistant



SPOLVERCIOK PLUS
Idrorepellente
Water resistant

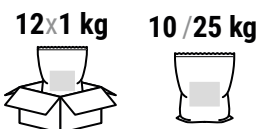


ZUCCHERO A VELO E ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO

ICING SUGAR AND VANILLA- FLAVOURED ICING SUGAR

Zucchero impalpabile con aggiunta di amido di mais. Utilizzato per impasti e decorazioni. Disponibile nella versione classica o aromatizzato vaniglia.

Impalpable sugar with the addition of corn starch. Suitable for mixtures and decorations. Classic and vanilla-flavoured version available.



SPOLVERI IDROREPELLENTI - MOISTURE PROOF SUGAR POWDERS

Gli spolveri idrorepellenti sono perfetti per l'applicazione su prodotti surgelati, di pasticceria fresca, dolci fritti o prodotti di pasticceria particolarmente umidi. Il particolare processo di rivestimento con grassi garantisce al prodotto finito una perfetta resistenza all'umidità. Si consiglia di non utilizzare su prodotti caldi (max +25°C).

Moisture proof powders are great for frozen products, fresh pastry, deep-fried pastry and moist pastry. A special fat-coating process makes these powders fully moisture proof. It is advisable not to use them on hot products (above +25°C).

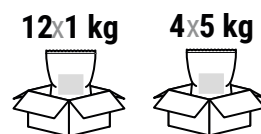
VERSIONI DISPONIBILI/AVAILABLE VERSION:

CONFEZIONE

DOLOMITI

Con grassi vegetali idrogenati

With hydrogenated fats



DOLOMITI S2

Con burro di karitè

With shea butter



SPOLVERO AL CACAO IDROREPELLENTE - MOISTURE PROOF COCOA POWDER

Spolvero al cacao idrorepellente perfetto per l'applicazione su prodotti surgelati, di pasticceria fresca, dolci fritti o prodotti di pasticceria particolarmente umidi. Il particolare processo di rivestimento con grassi garantisce al prodotto finito una perfetta resistenza all'umidità. Si consiglia di non utilizzare su prodotti caldi (max +25°C).

This moisture proof cocoa powder is great for frozen products, fresh pastry, deep-fried pastry and moist pastry. A special fat-coating process makes these powders fully moisture proof. It is advisable not to use it on hot products (above +25°C).

SPOLVERCIOK PLUS

Con grassi non idrogenati

With non-hydrogenated fats



Glassature, Inserti e Nappage *Glaze, Nappage and Inserts*

MIRROR GLASS



Guarda il video
Watch the video

MAMMA è MIA!



Guarda il video
Watch the video

MAMMA è MIA!
Versatile
Glassature non-stick
Inserti
Easy to use
No stick glaze
Inserts



MIRROR GLASS
Extra lucente
Non gocciola
Extra shining
Does not drip



MIRROR GLASS

Glasse a specchio

Mirror glaze

Glassature a specchio, utilizzabili previo riscaldamento a +40/50 °C. Una volta fluidificate basterà colarle sul dolce congelato rimuovendo con una spatola eventuali eccessi. Sarà sufficiente attendere pochi secondi finché smetterà di gocciolare, quindi rifilare il bordo con una spatola e stabilizzare la glassatura in freezer per qualche minuto. Grazie alla sua brillantezza il prodotto può essere stoccato in congelamento anche per lungo tempo.

Mirror glazing, to be heated at +40°/50°C before use. Once it is fluid, simply pour on frozen cake and remove excess product if needed. Wait a few seconds for the dripping to stop, trim the edges using a spatula and stabilize the glazing in the freezer for a few minutes. The product will maintain its shiny look even when stored in the freezer for a long time.

3 kg



GUSTI DISPONIBILI	Neutra - Neutral	Cioccolato - Chocolate
Fragola - Strawberry	Pistacchio - Pistachio	Limone - Lemon
Frutti di bosco - Mixed berries	Amarena - Black cherry	

MAMMA È MIA!

Base per nappage, glassature e inserti

Hot glaze and inserts base

Mamma è Mia! è il prodotto ideale per creare glassature a caldo e a freddo. Si abbina perfettamente a tutti gli ingredienti, come succhi di frutta, polpe, alcolici, paste concentrate o polveri e grazie alla sua capacità di gelificare rapidamente, seguendo il ricettario appositamente creato, permette la realizzazione di inserti di qualsiasi gusto tagliabili a -20°C in pochi passaggi, nonché incapsulare liquidi e cremosi di ogni genere in tempi ridottissimi. Il prodotto trova anche applicazione per trasferimento d'immagini su ostia, ganache, decori su stampi in silicone, aspic, applicazioni di cucina o pasticceria salata.

Mamma è Mia! is ideal for cold and hot glazings. It blends perfectly with all ingredients, such as fruit juices, purees, spirits, concentrated pastes, powders. As it gels quickly, it is easy to make all kinds of inserts, cuttable at -20°C, in just a few steps, following our recipe book, and to encapsulate liquids and creams of all kinds in no time. Mamma è Mia! can also be used for transferring images on wafer, ganache, for decorations on silicon moulds, aspic, on culinary dishes and savoury pastry.

2x3 kg



Lucidanti e Gelatine Polishing and Shining



BRILL D'ELITE
*Brillantezza estrema
Gusto neutro / Albicocca*
*Extremely shiny
Neutral and Apricot flavours*



GOLDY
*Doratura e lucentezza
Shiny and Goldy*



SOFYGEL
*Pronta all'uso
Brillantezza estrema*
*Ready to use
Extremely shiny*



LC2000
*Croccante e lucido
Crunchy and Shiny*



GOLDY

Lucidante in
sciroppo

Polishing syrup

Lucidante in sciroppo ideale per lievitati, frolle e sfoglie. Goldy non contiene uova, va utilizzato pre cottura e può essere spennellato tal quale o diluito fino ad un massimo del 30% di acqua, oppure spruzzato con macchine a caldo per gelatina o spruzzatori industriali. Il risultato sarà: un aspetto croccante e lucido di tutti i vostri prodotti.

Polishing syrup for baked products, shortbread and puff pastry. Goldy is egg free and has to be brushed on products before baking (as it is or diluted with up to 30% water), or sprayed using hot jelly machines or sprinklers. It will make all your products look fragrant and shiny.

2x5 kg



LC2000

Lucidante in
polvere

Polishing powder

Lucidante in polvere per croissant, lievitati, frolle e sfoglia. LC 2000 va spolverato prima della cottura, non contiene uova e il suo utilizzo donerà un aspetto croccante e lucido ai vostri prodotti. I tempi e le temperature di cottura potrebbero variare in base alla quantità utilizzata.

Polishing powder for croissants, baked products, shortbread and puff pastry. Sprinkle LC 2000 before baking. Egg free. It will make your products look fragrant and shiny. Baking times and temperatures may vary depending on the quantity used.

12x1 kg



4x5 kg



BRILL D'ELITE

Lucidante in
gel a caldo

Polishing hot
process gel

Semilavorato in gel adatto in particolare per la lucidatura di torte, crostate di frutta, produzioni varie di pasticceria fresca. Il prodotto può essere sciolto a caldo sul fuoco, a bagnomaria o a microonde. Al fine di ottenere la consistenza voluta il prodotto si può diluire con acqua fino al 50%. Disponibile gusto neutro e albicocca; dona eccezionale brillantezza al prodotto finito rimanendo stabile anche a basse temperature.

This gel glaze is suitable for cakes, fruit tarts, and all kinds of fresh pastry. It can be melted on heat, in the bain-marie and in microwave. To get the desired density, the product may be diluted with up to 50% water. Neutral and apricot flavours available. Your products will look extra shiny and the glaze will remain stable even at low temperatures.

5 kg



15 kg



SOFYGEL

Lucidante in
gel a caldo

Polishing hot
process gel

Semilavorato pronto all'uso per utilizzo in macchine spray. Sofygel permette di ottenere un'impeccabile brillantatura con effetto estremamente lucido e trasparente. Il prodotto può essere utilizzato per la lucidatura di dolci da forno, torte alla frutta e pasticceria in genere. Può essere utilizzato anche a pennello, previo riscaldamento.

Semi-finished product ready to use for spraying machine. Sofygel allow to obtain an excellent shining on top of fruit tarts, cakes, and pastry sweets in general. Sofygel can be also applied by brush after pre-heating.

12kg



Paste di mandorle e affini

Almond paste and related

FIorentINO PASTE DI MANDORLE



Guarda il video
Watch the video



Guarda il video
Watch the video

PASTE DI MANDORLE **ALMOND PASTE**

Solo mandorle di 1° categoria
Made only with 1st choice almond



FIorentINO
Veloce da preparare
Gusto ottimo e intenso
Qualità e risultati costanti
Quick preparation
Intense and excellent taste
Costant quality and results



FIorentINO

Fiorentino mix

Florentin mix

Semilavorato per la realizzazione di dolci e biscotti caramellati Fiorentini. Il prodotto si presenta in polvere, è facile e veloce da lavorare e dona una volta cotto un'incredibile profumo ed un aroma delizioso. Fiorentino mescolato con varie tipologie di frutta secca permetterà di creare i classici pasticcini, nonché i pralinati in crema, croccanti e barrette energetiche.

Powder mix for the preparation of sweets and caramelized Florentines. The mix is easy and quick to use and will smell amazing and taste delicious once baked. With the addition of any kind of nuts, you will be able to create the classic Florentine cookies, but also cream pralines, brittles and energy bars.

6 x 1 kg



PASTA DI MANDORLE 60%

ALMOND PASTE 60%

Pasta di mandorle di alta qualità ottenuta dall'utilizzo di mandorle di prima categoria. Prodotto altamente versatile, si presta alla realizzazione di innumerevoli applicazioni quali, biscotteria, farciture dolci, croissant, torte, frangipane, pralineria. Adatta anche per la granita di mandorla.

Top-quality almond paste obtained from first choice almonds and extra fine sugar with no added flavours. This product is highly versatile and perfect in multiple recipes such as cookies, fillings, croissants, almond tarts and pralines. Also suitable for almond granita.

5 x 1 kg



PASTA DI MANDORLE DA COPERTURA

COVERING ALMOND PASTE

Viene prodotta utilizzando mandorle di prima categoria. Grazie alla sua formulazione, alla sua resistenza ed elasticità, si utilizza per la copertura di dolci classici e della tradizione, oltre che per realizzare decorazioni. La sua malleabilità permette di tirarla a mano ed in sfogliatrice e può essere facilmente colorata con coloranti alimentari in polvere, in gel o idrosolubili.

This product is obtained from first choice almonds. Thanks to its composition, resistance and elasticity, it can be used for covering traditional cakes and for making decorations. It can be rolled out by hand or by sheeter and can be easily dyed using water-soluble, gel or powder colourings.

5 x 1 kg



Colori disponibili:



PASTA DI MANDORLE FRUTTINI

MODELLING ALMOND PASTE

Prodotto ottenuto da mandorle di prima categoria, particolarmente studiato per la composizione di soggetti tridimensionali comunemente denominati "fruttini". Può essere facilmente colorato con coloranti alimentari in polvere, gel o idrosolubili.

This product is obtained from first choice almonds and is specially formulated for modelling 3D tiny fruit sculptures commonly referred to as "fruttini". It can be easily dyed using water-soluble, gel or powder colourings.

5 x 1 kg



FIFTY

Pasta di mandorle 50%

Almond paste 50%

Pasta di mandorle ottenuta dall'utilizzo di varie tipologie di mandorle.

Il prodotto è altamente versatile, si presta alla realizzazione di innumerevoli applicazioni quali, biscotteria, farciture dolci, croissant, torte frangipane, pralineria.

Almond paste obtained from different kinds of almonds. This product is highly versatile and perfect in endless recipes such as cookies, fillings, croissants, almond tarts and pralines.



Sciroppi di zucchero

Sugar Syrups

ENVERT-ICE 86
Sciroppo multiuso
Multi-purpose syrup



SCIROPPO ZUCCHERO INV. 70/81%
INVERTED SUGAR SYRUP 70/81%



Massima inversione (99,2% +/- 0,7)
Miglioratore della lievitazione
Maximum inversion (99,2% +/- 0,7)
Improves leavening

SCIROPPO DI GLUCOSIO
GLUCOSE SYRUP
Dona maggiore elasticità e lucentezza
Gives more elasticity and shiny



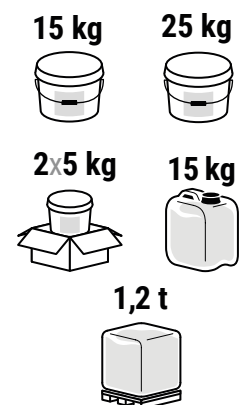
SCIROPPO DI ZUCCHERO INVERTITO 70 / 81% Residuo secco

INVERTED SUGAR SYRUP 70/81% Dried substance

70% residuo secco, 30% acqua / 81% residuo secco, 19% acqua. Sciropo di zucchero con caratteristiche simili al miele, presenta un'inversione di circa il 99% (99.2% +/- 0,7) e viene impiegato in pasticceria gelateria e cioccolateria. Il suo utilizzo permette di: trattenere l'acqua rallentando il processo di invecchiamento, migliorare la lievitazione, rendere più soffici ed elastici gli impasti, creare ganache per praline stabili (anti cristallizzante), rendere il gelato più spatolabile, sostituire il miele ove non necessario, rendere facilmente tagliabili semifreddi e mousse. **Pod :1,3 / Pac: 1,8**

70% solid content, 30% water / 81% solid content, 19% water. Honey-like sugar syrup, with an approx. 99% inversion (99.2% +/- 0,7), used in pastry, ice-cream and chocolate making. Its applications allows to slow down product ageing by absorbing water, improves leavening, makes doughs softer and more elastic, confers stability to praline ganache thanks to its anti-crystallizing power, makes ice-cream easier to scoop, makes for an excellent substitution for honey when possible, enhances cuttability of semifreddo and mousses.

Sweetening power: 1,3 / Anti-freezing power: 1,8



ENVERT-ICE 86

Sciropo di glucosio / fruttosio

Glucose / Fructose Syrup

È una miscela zuccherina. Per la sua particolare composizione può quindi essere introdotto in tutte quelle ricette che richiedono la presenza dei due ingredienti. È un prodotto particolarmente indicato per la preparazione di paste lievitate e biscotti friabili. Può essere utilizzato anche in gelateria in parziale sostituzione del saccarosio.

It is a sugar mix. Thanks to its formulation, it can be used in all recipes calling for both ingredients. Best suited for leavened doughs and crunchy cookies. Also a good partial substitute for saccharose in ice-cream making.

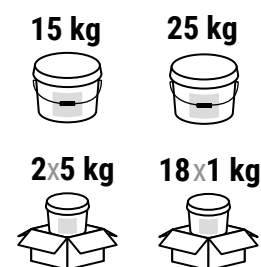


SCIROPPO DI GLUCOSIO

GLUCOSE SYRUP

Sciropo derivato da amidi, limpido, viscoso e poco dolce. È un ingrediente che incrementa la corposità, l'elasticità e la lucentezza del prodotto. Utilizzato ovunque in pasticceria per la produzione di basi di pasticceria, caramelle, fondant, gommosi, gelato, ecc. dove previene la cristallizzazione del lattosio. Lo sciropo di glucosio consente un controllo dell'umidità e conferisce al prodotto maggior viscosità e plasticità.

A clear, pasty, mildly sweet starch-derived syrup enhancing texture, elasticity and shininess of any product. It is commonly used in confectionery to prepare pastry bases, candies, fondants, jellies, ice cream and so on, to prevent lactose crystallization. Glucose syrup allows for better moisture control and enhances a product's viscosity and plasticity.



Zuccheri Semplici e Edulcoranti

Simple sugars and Sweeteners

**SCIROPPO DI GLUCOSIO DISIDRATATO /
DEHYDRATED GLUCOSE SYRUP**

Dona maggiore elasticità e lucentezza
Gives more elasticity and shininess



DESTROSIO / DEXTROSE

Minor dolcezza del saccarosio
Less sweetness than sucrose



FRUTTOSIO / FRUCTOSE

Maggior dolcezza del saccarosio
More sweetness than sucrose



ISOMALTO / ISOMALT

Perfetto per decorazioni extra brillanti
Perfect for extra bright decorations



SCIROPPO DI GLUCOSIO DISIDRATATO

DEHYDRATED GLUCOSE SYRUP

È ottenuto essiccando ulteriormente lo sciroppo di glucosio fino ad avere un'umidità molto bassa. Fortemente igroscopico, si utilizza in sostituzione dello stesso sciroppo di glucosio liquido quando sia conveniente o necessario utilizzare un prodotto in polvere. Basso potere dolcificante rispetto al saccarosio. Medio potere anti congelante.

This product is obtained by drying glucose syrup up until moisture content is very low. A highly hygroscopic alternative, it can substitute glucose syrup whenever using a powder product is necessary. It has a lower sweetening power than saccharose and medium anti-freezing power.



DESTROSIO

DEXTROSE

Ricavato dall'amido e utilizzato in polvere. Meno dolce del saccarosio, ha un altissimo potere anticongelante ed anticristallizzante e per questo viene aggiunto nei gelati perché ne rende il composto poco elastico. Inoltre è utilizzato per dolcificare bevande o budini e per l'imbrunimento, la lievitazione e la conservazione dei prodotti da forno. Si scioglie perfettamente in acqua fredda e tiepida. È usato per la produzione di caramelle, in confetteria e per i ripieni ai quali conferisce la morbidezza e l'untuosità. Utile anche nelle cotture dello zucchero perché ne evita la cristallizzazione e nelle preparazioni da forno perché ne accentua la reazione di Maillard (imbrunimento).

This starch-derived powder sugar is less sweet than saccharose and has extra anti-freezing and anti-crystallizing power. It is added to ice-cream as it reduces elasticity. It is also used to sweeten drinks and puddings and to brown, leaven and preserve baked products. It dissolves completely in cold and warm water. It is used in sweets and comfit production, as well as in fillings to give softness and greasiness. It is also suitable for sugar cooking as it avoids crystallization and in baking as it enhances Maillard reaction (browning).



FRUTTOSIO

FRUCTOSE

Il fruttosio cristallino si presenta in polvere ed è particolarmente indicato per la preparazione di sorbetti, granite e in generale preparazioni a base di frutta, dove uno volta svanito il sapore dolce dello zucchero sul palato rimangono i sapori della frutta.

Crystal fructose is a powder suited for the preparation of sherbets, granitas and fruit products in general. Once the sugar sweet taste leaves the palate, it brings out the fruit flavour.



ISOMALTO

ISOMALT

Edulcorante in polvere per creare decorazioni in zucchero caramello, tirato, soffiato e colato, nonché per la realizzazione di sculture artistiche. Può essere addizionato con coloranti in polvere, gel, idrosolubili.

Powder sweetener to make caramel, rolled out, blown and poured sugar decorations and artistic sculptures. It can be added powder, gel and water-soluble colourings.



Passate e Granelle

Jams and Grains

PASSATE / JAMS

Temostabili

35% Frutta

Ottimo per farciture

Bake stable

35% Fruits

Perfect for filling



GRANELLA DI ZUCCHERO / SUGAR GRAINS

Temostabile

Bake stable



GRANELLA DI AMARETTO / AMARETTO GRAINS

Per farciture e decorazioni

For filling and decorations



PASSATA DESIRÉE

DESIRÉE JAM

Adatto per tutti i tipi di farciture pre e post forno. Con contenuto di purea del 35% di frutta si caratterizza per l'assenza di pezzi e per la sua termostabilità in cottura.

Versioni disponibili:

- Albicocca
- Ciliegia
- Frutti di bosco

Perfect in all types of fillings, both before and after baking. It contains 35% fruit purée, no fruit pieces and has great thermostability in the oven.

Available versions:

- Apricot
- Cherry
- Mixed berries

12,5kg



GRANELLA DI AMARETTO

AMARETTO GRAINS

Biscotto di pasticceria a pasta secca, sbriciolato, con gusto tipico di mandorla amara. Prodotto versatile utilizzato per creare basi per pasticceria, decorazioni, semifreddi e molto altro. Il prodotto può essere dosato prima o dopo la cottura in forno.

- Teme l'umidità
- Non si scioglie
- Gusto delicato

Dry pastry crumble with a typical bitter almond flavour. This multi-purpose product is used for pastry bases, decorations, semifreddo and much more. It can be added before as well as after baking.

- Keep away from moisture
- It does not melt
- Delicate taste

4 kg



GRANELLA DI ZUCCHERO

SUGAR GRAINS

Utilizzato per la decorazione di prodotti da forno, croissant e panettoni. La granella può essere di tre differenti dimensioni: piccola, media e grande. Si consiglia di ricoprire a piacere il dolce e poi infornare. La granella di zucchero è molto stabile in cottura, non si scioglie e resta friabile. Teme l'umidità.

Decoration for baked products, croissants and panettone. It comes in three different grain sizes: fine, medium and coarse. We recommend sprinkling sugar grains before baking. Sugar grains remain stable, do not melt and will remain crumbly during baking. Keep away from moisture.

8x1 kg



10 kg



Amidi e Addensanti

Starches and Thickeners

AMIDO DI MAIS \ CORN STARCH

Perfetto per salse e creme
Perfect for sauces and creams



AMIDO DI RISO \ RICE STARCH

Dona cremosità e morbidezza
Makes cakes soft and creamy



FECOLA DI PATATE \ POTATO STARCH

Rende i dolci leggeri e friabili
Makes cakes light and crumbly



FECOLA DI PATATE

POTATO STARCH

Polvere bianca fine utilizzata come addensante. Se non opportunamente bilanciata con gli altri ingredienti può risultare leggermente collosa. Grazie alla sua consistenza finissima ed impalpabile è anche un valido aiuto per tutti coloro che vogliono ottenere dolci lievitati particolarmente soffici, leggeri e friabili. Può essere impiegata anche come addensante per sughi e creme.

White thickening powder. If incorrectly balanced with other ingredients, it may get slightly sticky. Thanks to its extra fine, impalpable texture it makes leavened products extremely soft, light and crumbly. It is also suitable for thickening sauces and creams.

10 kg



AMIDO DI MAIS

CORN STARCH

L'amido di mais è particolarmente indicato come addensante per salse e creme. Le sue qualità principali sono di dare struttura e addensare molto. Può essere utilizzato assieme all'amido di riso per ottenere una crema densa ma non gelatinosa. Miscelato a zucchero impalpabile funziona da anti-impaccante. Presente nel lievito chimico svolge azione stabilizzante.

Corn starch is perfect for thickening sauces and creams. It confers structured texture and has great thickening power. It can be mixed with rice starch to obtain thick and non-gelatinous creams, and with impalpable sugar to prevent clumps. It is added to baking powder to stabilize it.

10 kg



AMIDO DI RISO

RICE STARCH

L'amido di riso è particolarmente indicato come addensante per salse e creme. Le sue caratteristiche principali sono di donare cremosità e morbidezza al dolce. Può sostituire una parte della farina nella preparazione dei dolci qualora si voglia un prodotto più friabile. Può essere utilizzato assieme all'amido di mais per ottenere una crema densa ma non gelatinosa. Miscelato a zucchero impalpabile funziona da anti-impaccante.

Rice starch is perfect for thickening sauces and creams. It confers creaminess and softness. It can partly substitute flour in cake mixtures to obtain a crumblier result. It can be mixed with corn starch to obtain thick and non-gelatinous creams, and with impalpable sugar to prevent clumps.

8 kg



Coadiuvanti Adjuvants

LEVITAS
Levitazione perfetta
Perfect leavening



VANILLINA \ VANILLIN
Gustosa
Tasty



AMMONIO BICARBONATO / AMMONIUM BICARBONATE
Dona croccantezza
Migliora la lievitazione
Increase cruchiness
Improve leavening

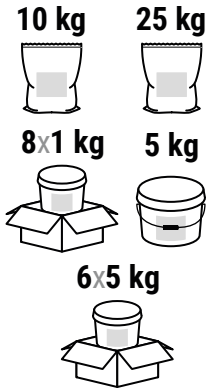


LEVITAS

Polvere lievitante
Baking powder

Prodotto indicato per la lievitazione di impasti battuti e per innescare la lievitazione di impasti ricchi di zuccheri e poveri di grassi. Può essere utilizzato anche in prodotti da forno (pan di spagna, plum cake, crostate) ed in tutte le preparazioni alimentari in cui è richiesto la formazione di anidride carbonica.

This product is perfect for kneaded doughs and to start the rising of high sugar content and low fat doughs. It is suitable for baked products as well (sponge cake, plum cake, tarts) and for all preparations requiring carbon dioxide formation.



VANILLINA

VANILLIN

Cristalli di colore per lo più bianco dall'aroma caratteristico di vanillina. Viene aggiunto alle preparazioni dolciarie come aromatizzante.

This vanilla-flavoured white crystal powder is added to pastry mixtures as a flavouring agent.



BICARBONATO DI AMMONIO

AMMONIUM BICARBONATE

Destinato all'impiego come agente lievitante in industria alimentare o a livello professionale. Si presenta in fini cristalli bianchi viene utilizzato nella preparazione di biscotti particolarmente friabili. Il sentore di ammoniaca viene opportunamente eliminato se si rispettano le giuste temperature e condizioni di cottura.

Leavening agent for professional and industrial use. It comes in tiny white crystals and is used to obtain extremely crumbly cookies. Ammonium scent disappears if the correct baking temperature and instructions are followed.



*Il 40° anniversario di Laped vorremmo festeggiarlo così,
con un pensiero di gratitudine a tutti coloro che hanno caratterizzato la nostra storia.
Sono stati 40 anni di obiettivi mirati, impegno costante e cambiamenti talvolta
coraggiosi, ma ricchi di orgoglio nel guardare oggi il ruolo
che la nostra Azienda ha conquistato sul mercato Internazionale.
Grazie ai nostri collaboratori, per la passione dietro ogni traguardo.
Grazie ai nostri fidati fornitori, Aziende e persone serie e competenti.
Grazie ai nostri Clienti, per la fiducia che ci dimostrate,
alcuni addirittura dal lontano 1982!
Grazie.*

We want to celebrate our 40th anniversary by sending our most grateful thoughts to all those who have been part of our history.

The past 40 years have been full of well-aimed targets, constant dedication and at times bold changes, but we can be really proud of the role our company has earned on the international market.

To our collaborators, for the passion they put in every effort, thank you.

To our trusted suppliers, for being reliable and competent companies and amazing people, thank you.

To our loyal customers, for the trust you have been giving us some since 1982!

Thank you.

40 Years Thanks
ANNIVERSARY CELEBRATION 1982/2022



The Wonderful World of Sugar

Laped Srl
 Via G. di Vittorio, 3
 35045 Ospedaletto Euganeo
 Padova - ITALY
 T. +39 0429 679279
 F. +39 0429 679199
info@lapeditalia.com
www.lapeditalia-shop.com
www.lapeditalia.com

