



*il meraviglioso mondo degli zuccheri*



Linea  
Platinum

4

Platinum  
Line

5

Fondenti  
*Fondants*

11

Elementi per spolvero  
*Dusting powders*

19

Elementi per glassature  
*Glazes*

24

Paste  
*Pastes*

32

Elementi per decorazioni  
*Decoration elements*

37

Polveri lievitanti  
*Leavening powders*

38

Crema e passate  
*Creams and jams*

41

Sciropi  
*Syrups*

Linea  
Gold

47

Gold  
Line

48

Fondenti  
*Fondants*

49

Elementi per spolvero  
*Dusting powders*

51

Paste  
*Pastes*

54

Elementi per decorazioni  
*Decoration elements*

57

Crema e passate  
*Creams and jams*

59

Sciropi  
*Syrups*

Linea  
Light

60

Light  
Line

61

Paste  
*Pastes*

62

Crema  
*Creams*



*il meraviglioso mondo degli zuccheri*



LAPED è un'azienda italiana, leader in campo internazionale, per la produzione di semilavorati a base di zuccheri per pasticcerie, laboratori e industrie dolciarie (Linea professionale Platinum) e ad uso casalingo (Linea dettaglio Gold).

All'interno dei tre stabilimenti LAPED, tutti i prodotti vengono accuratamente controllati per garantire una qualità costante. L'utilizzo di materie prime selezionate e le moderne linee produttive ci permettono di ottenere prodotti di altissimo livello qualitativo.

LAPED è consapevole che il bene più importante di un'azienda è il cliente ed è per questo che viene compiuto ogni sforzo al fine di soddisfarlo pienamente, attraverso la varietà dell'offerta, la garanzia di qualità dei prodotti e l'assistenza del personale tecnico specializzato.

Un moderno dipartimento interno di Ricerca e Sviluppo garantisce, inoltre, di realizzare sempre nuovi prodotti, alcuni dei quali innovativi, come quelli della Linea Light.

LAPED è in possesso delle seguenti certificazioni ISO:

ISO 9001: 2008 certificazione di sistema di gestione per la qualità.

ISO 14001: 2004 certificazione di sistema di gestione ambientale.



LAPED is an Italian company, international leader in semi-finished sugar-based products manufacturing. Our products are ideal both for professional (confectionery and pastry shops, industries and laboratories) use ("Platinum" professional line) and home use ("Gold" retail line).

All Laped products are manufactured in our three plants and every stage of production is carefully monitored to ensure consistent quality. We use selected, high quality raw materials and leading edge production lines to guarantee maximum quality to our products.

Laped knows that the most important asset of any company are its customers, and this is why we go at great lengths to fully satisfy all of their needs with a broad product range, guaranteed high quality and support by specialised technical staff.

Our leading edge Research and Development is our key tool in the development of new and often highly innovative products like our "Light" line.

Laped has been awarded the following ISO certifications:

ISO 9001:2008 quality management system certification.

ISO 14001:2004 environmental management system certification.



Nata per soddisfare le richieste  
dei professionisti che esigono  
la massima qualità nei prodotti  
che scelgono di usare  
per le loro creazioni.

## linea platinum

Designed and developed to  
meet the needs and  
demands of pastry and  
confectionery professionals  
who require highest quality  
products for their creations.

Nacida para satisfacer la  
demanda de profesionales  
que exigen la máxima  
calidad de los productos que  
eligen usar para sus  
creaciones.

Conçue pour satisfaire la  
demande des professionnels  
qui exigent la qualité la plus  
élevée des produits qu'ils  
choisissent pour réaliser  
leurs créations.

تم إنشاء هذا الخط لتلبية طلب  
العاملين المحترفين في المجال  
والراغبين في الحصول على منتجات  
ذات جودة عالية لاستخدامها في  
إبداعاتهم



Fondenti



Fondants

**Zucchero fondente**  
**Sugar fondant**  
**Azúcar fondant**  
**Sucre fondant**  
**المكونات المنصهرة**



Prodotto ideale per la glassatura di paste, torte, bigné ed altri prodotti da forno. Può essere riscaldato a bagnomaria, a microonde o su fiamma, può inoltre essere colorato con coloranti solubili. Può essere diluito con acqua per ottenere una consistenza più fluida.



The ideal product for icing pastries, cakes, cream puffs and other baked goods. You can heat it in a bain-marie, microwave oven or cooking stove. Use soluble dyes to colour it and dilute it with as much water as needed to achieve a more liquid consistency.



Producto ideal para el glaseado de pastas, tortas, bignet y otros productos de horno. Se puede calentar al baño María, en el microondas o en el fuego, también se puede colorear con colorantes solubles. Se puede diluir en agua para obtener una consistencia más fluida.



Produit idéal pour le glaçage de pâtes, gâteaux, beignets et d'autres produits de boulangerie. Il peut être chauffé au bain-marie, à micro-ondes ou sur une flamme et il peut être également coloré avec des colorants solubles. Il peut être dilué dans l'eau pour obtenir une consistance plus fluide.



هو منتج مثالي لدهان الشطائر والكيك والكعكات الهشة وغيرها من المخبوزات. يمكن تسخينه بعمل حمام ماء دافئ أو في الفرن الكهربائي أو على اللهب. يمكنك تلوينه بألوان قابلة للذوبان. يمكن تخفيفه بالماء للحصول على قوام أكثر إنسيابية.

Fondenti



Fondants

**Zucchero fondente di pura canna**

**Pure cane sugar fondant**

**Azúcar fondant de caña pura**

**Pur sucre de canne fondant**

**السكر المنصهر من القصب الخالص**



Prodotto ideale per la glassatura di pasticceria in generale, torte, bignè ed altri prodotti da forno. Il prodotto può essere riscaldato a bagnomaria, a microonde o su fiamma. Può essere diluito con acqua per ottenere una consistenza più fluida.



The ideal product for icing confectionery goods like cakes, cream puffs and other baked goods.

You can heat it in a bain-marie, microwave oven or cooking stove. Dilute it with as much water as needed to achieve a more liquid consistency.



Producto ideal para el glaseado de pastelería en general, tortas, bignet y otros productos de horno.

El producto se puede calentar a baño María, en el microondas o en el fuego. Se puede diluir en agua para obtener una consistencia más fluida.



Produit idéal pour le glaçage de pâtes en général, gâteaux, beignets et d'autres produits de boulangerie. Il peut être chauffé au bain-marie, à micro-ondes ou sur une flamme. Il peut être dilué dans l'eau pour obtenir une consistance plus fluide.



هو منتج مثالي لدهان الشطائر والكيك والكعكات الهشة وغيرها من المخبوزات. يمكن تسخينه بعمل حمام ماء دافئ أو في الفرن الكهربائي أو على اللهب. يمكن تخفيفه بالماء للحصول على قوام أكثر إنسيابية.



Fondenti

6

Fondants

Fondenti



Fondants

## Quick fondant

الفندان السريع - Quick fondant



5 kg

Crema di zucchero fondente pronta all'uso per decorazioni, glassature e preparazione di crema al burro. Grazie alla sua formulazione, il prodotto garantisce una glassatura stabile e brillante per lungo tempo anche a basse temperature (-18°/-20°). Volendo una consistenza più fluida, Quick Fondant può essere riscaldato a bagnomaria, microonde e fiamma. Per una tenuta perfetta e lucente del prodotto si consiglia di utilizzarlo alla temperatura di 35/40°. Per preparare una buona crema al burro, amalgamare una parte di Quick Fondant con due parti di burro. Può essere aromatizzato con aromi liquidi o paste fino ad un massimo del 20%.





Ready-to-use cream fondant for decorations, icing and butter cream making. Thanks to its formulation, the icing remains stable and bright for a long time even at very low temperatures (-18 / -20 °C). If You want a thinner, more liquid consistency, heat up Quick Fondant in a bain-marie, microwave or stove. For a glossy, perfectly textured and durable icing we recommend using the product at a temperature of 35/40 °C. To prepare a good butter cream, mix one part of Quick Fondant with two parts of butter. Quick Fondant can be flavoured with flavouring liquids or pastes, up to 20% of the fondant's weight.



Crema de azúcar fondant listo para usar para decoraciones, glaseados y para preparar la crema de mantequilla. Gracias a su fórmula, el producto garantiza un glaseado estable y brillante a largo tiempo incluso con temperaturas bajas (-18/-20). Si se desea una consistencia más fluida, Quick fondant se puede calentar al baño María, en el microondas y en el fuego. Para una fijación del producto perfecta y brillante se aconseja usarlo a temperatura ambiente 35/40°.

Para preparar una buena crema de mantequilla, amalgamar una parte de Quick Fondant con dos partes de mantequilla. Se puede aromatizar con aromas líquidos o pastas hasta un máximo del 20%.



Crème de sucre fondante prête à l'emploi pour des décorations, des glaçages et pour la préparation de la crème au beurre. Grâce à sa formulation, le produit assure un glaçage stable et brillant longtemps, même à des basses températures (-18/-20). Si l'on préfère une consistance plus fluide, Quick fondant peut être chauffé au bain-marie, à micro-ondes et sur une flamme. Pour une tenue parfaite et brillante du produit, nous vous conseillons de l'utiliser à la température de 35/40°.

Pour préparer une bonne crème au beurre, mélangez une partie de Quick Fondant avec deux parties de beurre. Il peut être aromatisé avec des arômes liquides ou des pâtes jusqu'à un maximum de 20%.



هو كريمة من السكر المنصهر جاهز للاستخدام في تزيين ودهان وإعداد كريمة الزبدة. يضمن لك الفندان السريع بفضل مكوناته دهانا متماسكا ولامعا يدوم طويلا حتى في درجات الحرارة المنخفضة (-18° / -20°).

للحصول على قوام أكثر إنسيابية يمكنك تسخين الفندان السريع بعمل حمام ماء دافئ أو في الفرن الكهربائي أو على اللهب.

للحصول على شكل ممتاز ولامع يُنصح باستعماله عند درجة حرارة 35°/40°.

لإعداد كريمة الزبدة بشكل جيد، امزج جزء من الفندان السريع مع قطعتين من الزبدة. يمكنك إضافة النكهات السائلة أو في شكل عجائن بنسبة لا تزيد عن 20%.



Elementi  
per spolvero



Dusting  
powders

**Zucchero a velo**  
**Icing sugar**  
**Azúcar en polvo**  
**Sucre glace**  
**مسحوق السكر**



Zucchero impalpabile con aggiunta di amido di mais. Utilizzato per impasti e decorazioni.



Icing sugar enriched with corn starch. Use it in mixtures and decorations.



Azúcar glas con añadido de almidón de maíz. Usado para masas y decoraciones.



Sucre impalpable avec amidon de maïs. Utilisé pour pâtes et décorations.



مسحوق السكر بنشا الذرة. يُستخدم في العجائن وفي التزيين.



10 kg  
25 kg



4x  
5 kg





Elementi  
per spolvero



Dusting  
powders

**Zucchero a velo vanigliato**  
**Vanilla flavoured icing sugar**  
**Azúcar en polvo de vainilla**  
**Sucre glace vanillé**  
**مسحوق السكر بالفانيليا**



Zucchero impalpabile con aggiunta di amido di mais e vanillina. Utilizzato per impasti e decorazioni.



Vanilla flavoured icing sugar enriched with corn starch. Use it in mixtures and decorations.



Azúcar glas con añadido de almidón de maíz y vainilla. Usado para masas y decoraciones.



Sucre impalpable avec amidon de maïs et vanilline. Utilisé pour pâtes et décorations.



مسحوق السكر بنشا الذرة والفانيليا. يُستخدم في العجائن وفي التزيين.

Elementi  
per spolvero

Dusting  
powders

**Dolomiti - spolvero idrorepellente**  
**Dolomiti - water-repellent dusting powder**  
**Dolomiti - capa hidropelente**  
**Dolomiti - poussière hydrofuge**  
**Dolomiti - مسحوق غير قابل للذوبان في الماء**



4x  
5 kg



Semilavorato in polvere per spolvero di prodotti di pasticceria fresca e a lunga conservazione. Il particolare processo di rivestimento con grassi vegetali idrogenati garantisce al prodotto Dolomiti la resistenza all'umidità. È idoneo allo spolvero di prodotti fritti e particolarmente grassi come frittelle, chiacchiere, krapfen, donuts eccetera.



Semifinished dusting powder suitable both for fresh and long shelf-life pastry and confectionery products. Dolomiti's special coating process with hydrogenated vegetable fats makes this product moisture-resistant. Dolomiti is ideal for dusting fried, fat confectionery products like fritters, pancakes, chiacchiere, doughnuts and so on.



Semielaborado en polvo para capas de productos de pastelería fresca y de larga conservación. En especial el proceso de revestimiento con grasas vegetales hidrogenadas garantiza al producto Dolomiti la resistencia a la humedad. Es idóneo para las capas de productos fritos y en especial grasientos como los buñuelos, chiacchiere (pasta frita), krapfen (berlinesa), donuts, etcétera.



Produit semi-fini en poudre pour saupoudrer les produits de pâtisserie fraîche et de longue conservation. Le spécial procédé de revêtement avec des graisses végétales hydrogénées rend le produit Dolomiti résistant à l'humidité. Il est parfait pour saupoudrer les produits frits et particulièrement gras comme les beignets, les bugnes, les boules de Berlin, les donuts, etc.



هو مسحوق نصف مجهز للرش على المعجنات سواء الطازجة أو المخصصة للحفظ لفترات طويلة. تضمن عملية تغذية الكيك باستخدام الدهون النباتية المهدرجة مقاومة للرطوبة Dolomiti لمنتجات المسحوق مناسب للرش على المنتجات المقلية وخاصة الغني منها بالدهون مثل شطائر البانتيك المقلية والقرمشات المقلية وكعك الكرافين وكعك الدونت إلخ.



Elementi  
per spolvero

Dusting  
powders

**Turchino - spolvero idrorepellente**  
**Turchino - water-repellent dusting powder**  
**Turchino - capa hidropelente**  
**Turchino - poussière hydrofuge**  
**Turchino - مسحوق غير قابل للذوبان في الماء**



10 kg



Semilavorato in polvere per spolvero di prodotti di pasticceria fresca e a lunga conservazione. Il particolare processo di rivestimento con grassi vegetali NON idrogenati garantisce al prodotto Turchino la resistenza all'umidità. È idoneo allo spolvero di prodotti fritti e particolarmente grassi come frittelle, chiacchiere, krapfen, donuts eccetera.



Semifinished dusting powder suitable both for fresh and long shelf-life pastry and confectionery products. Turchino's special coating process with NON-HYDROGENATED vegetable fats makes this product moisture-resistant. Turchino is ideal for dusting fried, fat confectionery products like fritters, pancakes, chiacchiere, doughnuts and so on.



Produit semi-fini en poudre pour saupoudrer les produits de pâtisserie fraîche et de longue conservation. Le spécial procédé de revêtement avec des graisses végétales NON hydrogénées rend le produit Turchino résistant à l'humidité. Il est parfait pour saupoudrer les produits frittés et particulièrement gras comme les beignets, les bugnes, les boules de Berlin, les donuts, etc.



Semielaborado en polvo para capas de productos de pastelería fresca y de larga conservación. En especial el proceso de revestimiento con grasas vegetales NO hidrogenadas garantiza al producto Turchino la resistencia a la humedad. Es idóneo para las capas de productos fritos y en especial grasientos como los buñuelos, chiacchere (pasta frita), krapfen (berlinesa), donuts, etcétera.



هو مسحوق نصف مجهز للرش على المعجنات سواء الطازجة أو المخصصة للحفظ لفترات طويلة. تضمن عملية تغطية الكيك باستخدام الدهون النباتية غير المهدرجة مقاومة للرطوبة Turchino لمنتجات المسحوق مناسب للرش على المنتجات المقلية وخاصة الغني منها بالدهون مثل شطائر البانكوك المقلية والمقرمشات المقلية وكعك الكرافين وكعك الدونت إلخ.



Elementi  
per spolvero



Dusting  
powders

**Spolverciok 22/24 - polvero idrorepellente al cacao**  
**Spolverciok 22/24 - cocoa-based water repellent dusting powder**  
**Spolverciok 22/24 - capa hidropelente al cacao**  
**Spolverciok 22/24 - poussière hydrofuge au chocolat**  
**Spolverciok 22/24 - مسحوق كاكاو غير قابل للذوبان في الماء**



È un semilavorato in polvere che, grazie al particolare processo di rivestimento con grassi vegetali, non teme l'umidità. Spolverciok può essere utilizzato su tutti i prodotti freddi; tiramisù, gelati, tartufi; prodotti da forno quali muffin e cupcakes e fritti come krapfen, donuts ecc. Grazie alla sua versatilità può essere utilizzato anche come ingrediente nelle ricette, come bevanda calda o fredda al cioccolato, creme di farcitura, salse al cioccolato, cioccolato, e molto altro.



5 kg  
10 kg



18x  
1 kg



Semifinished dusting powder that, thanks to a special coating process with vegetable fats, is truly impervious to moisture.

You can use Spolverciok on all cold and frozen sweets (like tiramisu or ice cream) as well as on baked (like muffins and cupcakes) and fried (doughnuts, fritters, etc) ones.

But that is not all: it is so versatile that You can also use it as an ingredient in various recipes, as well as in drinks (hot or cold chocolate) cream fillings, chocolate sauces and syrups and much more.





Es un semielaborado en polvo que, gracias al proceso especial de revestimiento con grasas vegetales resiste a la humedad.

Spolverciocock se puede usar sobre productos fríos; tiramisú, helados, trufas; productos de horno como muffins, cupcakes y fritos como krapfen, donuts, etc.

Gracias a su versatilidad también se puede usar como ingrediente para otras recetas, como bebidas de chocolate calientes o frías, cremas de relleno, salsas de chocolate y mucho más.



Il s'agit d'un produit semi-fini en poudre qui, grâce à un procédé spécial de revêtement avec des graisses végétales hydrogénées, ne craint pas l'humidité.

Spolverciocock peut être utilisé sur tous les produits froids ; tiramisus, glaces, truffes ; produits de boulangerie tels que les muffins et les cupcakes et produits frits tels que les boules de Berlin, les donuts, etc.

Grâce à sa polyvalence, il peut être utilisé également comme ingrédient dans les recettes, comme une boisson chaude ou froide au chocolat, pour des crèmes de garniture, des sauces au chocolat, du chocolat, et j'en passe et des meilleurs.



هو مسحوق نصف مجهز لا يتأثر بالرطوبة بفضل الدهون النباتية.

يمكن استخدام مسحوق الكاكاو الداكن مع جميع المنتجات الباردة مثل تiramisus والاييس كريم والكما، ومع المخبوزات مثل كعك المافن وكعك الكاب كيك، إضافة إلى الحلوى المقلية مثل كعك الكرافين وكعك الدونت إلخ.

نظرًا لسهولة صبه، يمكن استخدامه كعنصر مكون في بعض الوصفات مثل مشروبات الشوكولاتة الساخنة أو الباردة وكريمة الحشو وصلصات الشوكولاتة ووصفات أخرى كثيرة.



Elementi  
per spolvero



Dusting  
powders

**K2 - spolvero idrorepellente al cacao**

**K2 - cocoa-based water-repellent dusting powder**

**K2 - capa hidropelente al cacao**

**K2 - poussière hydrofuge au chocolat**

**K2 - مسحوق كاكاو غير قابل للذوبان في الماء**



È un semilavorato in polvere che, grazie al particolare processo di rivestimento con grassi vegetali NON idrogenati, non teme l'umidità.

K2 può essere utilizzato su tutti i prodotti freddi; tiramisù, gelati, tartufi; prodotti da forno quali muffin e cupcakes e fritti come krapfen, donuts ecc.

Grazie alla sua versatilità può essere utilizzato anche come ingrediente nelle ricette, come bevanda calda o fredda al cioccolato, creme di farcitura, salse al cioccolato, cioccolato, e molto altro.



**5 kg**





Semifinished dusting powder that, thanks to a special coating process with NON-HYDROGENATED vegetable fats, is truly impervious to moisture. You can use on all cold and frozen sweets (like tiramisu or ice cream) as well as on baked (like muffins and cupcakes) and fried (doughnuts, fritters, etc) ones. But that is not all: it is so versatile that You can also use it as an ingredient in various recipes, as well as in drinks (hot or cold chocolate) cream fillings, chocolate sauces and syrups and much more.



Es un semielaborado en polvo que, gracias al particular proceso de revestimiento con grasas vegetales NO hidrogenadas, resiste a la humedad. K2 se puede usar sobre productos fríos; tiramisú, helados, trufas; productos de horno como muffins, cupcakes y fritos como krapfen, donuts, etc. Gracias a su versatilidad también se puede usar como ingrediente para otras recetas, como bebidas de chocolate calientes o frías, cremas de relleno, salsas de chocolate y mucho más.



Il s'agit d'un produit semi-fini en poudre qui, grâce à un procédé spécial de revêtement avec des graisses végétales NON hydrogénées, ne craint pas l'humidité. K2 peut être utilisé sur tous les produits froids ; tiramisus, glaces, truffes ; produits de boulangerie tels que les muffins et les cupcakes et produits frits tels que les boules de Berlin, les donuts, etc. Grâce à sa polyvalence, il peut être utilisé également comme ingrédient dans les recettes, comme une boisson chaude ou froide au chocolat, pour des crèmes de garniture, des sauces au chocolat, du chocolat, et j'en passe et des meilleurs.



هو مسحوق نصف مجهز لا يتأثر بالرطوبة بفضل الدهون النباتية غير المهدرجة. مع جميع المنتجات الباردة مثل تيراميسو والآيس كريم والكما k2 يمكن استخدام مسحوق الكاكاو ومع المخبوزات مثل كعك المافن وكعك الكاب كيك، إضافة إلى الحلوى المقلية مثل كعك الكرافين وكعك الدونت إلخ. ونظرًا لسهولة صبه، يمكن استخدامه كمكون في بعض الوصفات مثل مشروبات الشوكولاتة الساخنة أو الباردة وكريمة الحشو وصلصات الشوكولاتة ووصفات أخرى كثيرة.





Elementi  
per glassature



Glazes

**Mirror Glass neutra**  
**Mirror Glass neutral**  
**Mirror Glass neutro**  
**Mirror Glass neutre**  
**بدون نكهة - Mirror Glass**



Specchiatura neutra pronta all'uso,  
ideale per coperture e lucidature a freddo  
di torte, semifreddi, crostate di frutta.  
Prodotto resistente alla surgelazione e  
facilmente spalmabile sulle superfici.



Ready-to-use neutral mirror icing ideal  
for covering and polishing cold cakes,  
frozen desserts, fruit tarts. Mirror Gel is  
Freeze-resistant and easy to spread.



هو منتج مجهز للاستخدام، ذو انعكاس  
متوسط، مثالي للتغطية لجميع أنواع الكعك  
والحلوى نصف المجمدة وفطائر الفاكهة  
واكسابها لمعائنا بدون تسخين.  
منتج مقاوم للتجمد وسهل توزيعه على أسطح  
الحلوى.



Espejo neutro listo para usar, ideal para  
coberturas y dar brillo en frío a tartas,  
tartas heladas y tartas de frutas.  
Producto resistente a la congelación y  
fácil de untar en las superficies.



Miroir neutre prêt à l'emploi, idéal pour  
couvrir et lustrer à froid des gâteaux, des  
parfaits et des tartes aux fruits.  
Produit résistant à la surgélation et facile  
à étaler sur les surfaces..





Elementi  
per glassature



Glazes

**Mirror Glass vari gusti**  
**Mirror Glass various flavours**  
**Mirror Glass gustos varios**  
**Mirror Glass goûts divers**  
**مختلف النكهات - Mirror Glass**



3 kg

Glassatura a specchio, utilizzabile a temperatura ambiente o con un parziale riscaldamento a 28 - 30 gradi. Il prodotto non crea bolle superficiali indesiderate e per utilizzarlo è sufficiente mescolare con una spatola. Si presenta fluido e lucido e facilita la glassatura grazie al fatto che smette di gocciolare nell'immediato una volta colato sul dolce.

Sarà quindi sufficiente rifilare il bordo con un coltellino e stabilizzare la glassatura in frigorifero o in freezer per qualche minuto. La brillantezza del prodotto e la facilità di utilizzo permetterà di creare delle bellissime torte moderne o monoporzioni glassate. Il prodotto è disponibile nei gusti: cioccolato, cioccolato bianco, fragola, pistacchio, caramello, perlato oro, perlato argento.





Mirror glaze, usable either at room temperature or after heating it to 28-30 °C.

This product does not leave bubbles on the surface and it is easy to use, as all it requires is mixing with a spatula.

It is fluid and shiny and makes glazing easy as it stops dripping as soon as You pour it on the cake. All You need to do is trim and finish the edges with a small knife and stabilise the glazing in a refrigerator or freezer for a few minutes.

This product's sheen and ease of use will help You to create beautifully glazed modern-style cakes or even single portion cakes. Available flavours: chocolate, white chocolate, strawberry, pistachio, caramel, gold pearl, silver pearl.



Glaçage miroir, utilisable à température ambiante ou avec un réchauffement partiel à 28-30 degrés. Le produit ne fait pas de bulles non désirées sur la surface et pour l'utiliser il ne faut que remuer avec une spatule. Ce produit est fluide et lucide et facilite le glaçage car il ne dégoutte plus une fois qu'il a été versé sur le gâteau. Donc, il ne faudra que rogner le bord à l'aide d'un petit couteau et stabiliser le glaçage au réfrigérateur ou au congélateur pendant quelques minutes.

Le brillant du produit et la facilité d'utilisation permettront de créer des gâteaux modernes très beaux ou des mono-portions glacées.

Le produit est disponible dans les parfums suivants : chocolat, chocolat blanc, fraise, pistache, caramel, perlé or, perlé argent.



Glaseado a espejo, se puede usar a temperatura ambiente calentándolo parcialmente a 28-30 grados.

El producto no crea burbujas superficiales indeseadas y para usarlo basta con mezclarlo con una espátula.

Es fluido y brillante y facilita el glaseado gracias a que deja de gotear inmediatamente una vez vertido sobre el dulce.

Basta con perfilar el borde con un cuchillito y estabilizar el glaseado en el frigorífico o en el congelador durante algunos minutos.

El brillo del producto y su facilidad de uso permite crear bonitas tartas modernas o porciones individuales glaseadas.

El producto está disponible con los sabores: chocolate, chocolate blanco, fresa, pistacho, caramelo, perlado oro, perlado plateado.



هو منتج يستخدم لأكساب الحلويات طبقة لامعة كالمرآة، قابل للاستخدام في درجة حرارة الغرفة أو مع تدفئة جزئية تصل إلى 28 - 30 درجة. لا يتسبب المنتج في تكون فقاعات غير مرغوب فيها على أسطح الحلوى، وللاستخدام المنتج يكفي التقليب باستخدام سكين الفرد. متوفر في صورة سائل ولامعة، ويسهل دهان الحلوى به بفضل توقيه الفوري عن التقطير بمجرد سكه على الحلوى. يكفي إعادة التخلص من الحواف باستخدام سكين صغير ووضع الدهان داخل الثلاجة أو المجمد ليضع دقائق. لمعان المنتج وسهولة استخدامه يسمحان بإعداد كعكات جميلة جدا وحديثة أو قطع منفردة ذات طبقة دهان لامعة. المنتج متوفر بالنكهات التالية: الشوكولاتة والشوكولاتة البيضاء والفراولة والفسنق والكرز الأسود والكراميل و اللؤلؤ الذهبي واللؤلؤ الفضي.

Elementi  
per glassature



Glazes

## Brill d'Elite



Lucidante neutro o al gusto di albicocca 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%.



Neutral or apricot-flavoured polish, especially recommended for polishing cakes, fruit tarts and various other fresh pastry products. Before use dissolve and dilute the product in hot water either on the stove, in a bain marie or in a microwave oven. You can also further dilute the product with water (up to 50%) to obtain the desired consistency.



5 kg  
14 kg



Brillante neutro o con sabor a albaricoque apto, en especial, para dar brillo a tartas, tartas de frutas y producciones varias de pastelería fresca. El producto se puede fundir en caliente sobre el fuego, a baño María o en el microondas. Para obtener la consistencia deseada, el producto se puede diluir en agua hasta el 50%.



هو منتج ذو لمعان متوسط أو بنكهة المشمش، مناسب بصورة خاصة لإكساب الكعك وفطائر الفاكهة والمنتجات المختلفة من المعجنات الطازجة لمعاناً. يمكن إذابة المنتج بالتسخين على اللهب أو بعمل حمام ماء دافئ أو في الفرن الكهربائي. للحصول على القوام المطلوب، يمكن تخفيف المنتج بالماء بنسبة تصل إلى 50%.



Produit de lustrage neutre au parfum d'abricot, parfait notamment pour lustrer des gâteaux, des tartes aux fruits et des produits de pâtisserie fraîche. Le produit peut être fondu à chaud sur le gaz, au bain-marie ou au four à micro-ondes. À fin d'obtenir la consistance préférée, le produit peut être dilué dans l'eau jusqu'à 50%.



## Elementi per glassature



Glazes

LC2000



4x  
5 kg



Semilavorato in polvere perfetto per la lucidatura di croissant, brioches, pasta sfoglia eccetera. LC2000 va spolverato sulla superficie dei prodotti prima dell'introduzione in forno. Si consiglia di valutare la quantità di utilizzo in base alla temperatura ed al tempo di cottura.



Semifinished powder polish, perfect for croissants and other pastries, puff pastry products and so on. Sprinkle LC2000 on the surface of the products before putting them in the oven. We recommend assessing the amount of product to use according to cooking temperature and time.



Semielaborado en polvo perfecto para dar brillo a los cruasanes, bollos, hojaldre, etc. LC2000 se polvorea sobre la superficie de los productos antes de introducirlos en el horno. Se aconseja valorar la cantidad de uso en base a la temperatura y al tiempo de cocción.



Produit semi-fini en poudre parfait pour le lustrage de croissants, brioches, pâte feuilletée, etc. Il faut saupoudrer LC2000 sur la surface des produits avant de les enfourner. Nous vous conseillons d'adapter la quantité d'usage sur la base de la température et du temps de cuisson.



هو منتج نصف مجهز في شكل مسحوق، مثالي لإكساب الكرواسون والبريوش والقطاير الإسفنجية وغيرها لمعاناً. يجب رشه على سطح المنتجات قبل إدخالها إلى الفرن. ينصح بتقدير الكمية المستخدمة وفقاً درجة حرارة ومدة التسوية.



Paste



Pastes

## Wonder Paste عجينة



Pasta di zucchero fine, facilmente malleabile a mano e in sfogliatrice, dal gusto buono e naturale, perfetta per coperture di torte nuziali e ricorrenze. La qualità degli ingredienti e la tecnologia LAPED permettono di proporre una pasta elastica e resistente, consentendo una copertura facile ed efficace senza screpolature o rotture. Grazie alla sua formula dimostra una estrema facilità nel taglio. Wonder Paste è presente in 12 colorazioni AZO Free.



5x  
1 kg

colori • colours



Fine sugar paste, easily workable by either hand or dough sheeter. It has a pleasant, natural taste and it is ideal to decorate wedding cakes and celebration cakes. Thanks to the quality of ingredients and to Laped technology, Wonder Paste is elastic and durable, thus making it easy to make decorations without any risk of cracking or breaking. In addition to that Wonder Paste is also very easy to cut thanks to its formulation. Wonder paste comes in 12 AZO FREE colours.







Pasta de azúcar fino, fácilmente maleable a mano o en la formadora, de sabor bueno y natural, perfecta para coberturas de tartas de boda o celebraciones. La calidad de los ingredientes y la tecnología Laped permiten proponer una pasta elástica y resistente, permitiendo una cobertura fácil y eficaz sin grietas o roturas. Gracias a su fórmula demuestra una extrema facilidad de corte. Wonder paste está en 12 colores AZO FREE.



Pâte à sucre fine, facile à travailler à la main et avec un laminoir à pâtes, ayant un goût bon et naturel, elle est parfaite pour des pièces montées et lors des fêtes en général. La qualité des ingrédients et la technologie Laped vous donnent une pâte élastique et résistante, permettant d'avoir une couverture simple et efficace, sans craquelures ou déchirures. Grâce à sa formulation, elle peut être très aisément coupée. Wonder paste est disponible en 12 couleurs AZO FREE.



هي عجينة من السكر الناعم، سهلة الاستخدام يدويًا أو بماكينه فرد العجائن، لها مذاق طيب وطبيعي، وممتازة لتغطية كعك الزفاف والاحتفالات. جودة مكونات العجينة والتكنولوجيا التي توفرها شركة "لايد" تجعل منها عجينة مرنة ومقاومة للتقطع مما يسمح بتغطية سهلة وفعالة بدون تكسير أو تقطع. العجينة سهلة القطع وذلك بفضل تركيبها. عجينة WONDER PASTE متوفرة بـ 12 لون (ألوان AZO).



Paste



Pastes

## Model Paste Model Paste عجينة



Pasta pronta all'uso per modellare soggetti, creare fiori e decorazioni. Model Paste è presente in 12 colori AZO Free. Grazie all'elevato contenuto di burro di cacao, Model Paste permette di creare in maniera molto rapida decori che si stabilizzeranno a temperatura ambiente in brevissimo tempo, consentendo così una forte riduzione dei tempi di preparazione.

Il prodotto finito può essere conservato a temperatura ambiente, in frigorifero o in congelatore.

In caso di forte presenza di umidità nei conservatori si consiglia di coprire il prodotto. È possibile ammorbidire la Model Paste manipolandola prima dell'uso, oppure scaldandola per qualche secondo in microonde.



5x  
1 kg

colori • colours





Ready-to-use paste for modelling figures and creating flowers and decorations. Model paste comes in 12 AZO FREE colours. Thanks to the high cocoa butter content, Model Paste allows You to quickly create decorations that You can then stabilize at room temperature in a very short time, thus significantly cutting down preparation times. The finished product can be kept at room temperature or stored in a refrigerator or freezer. However, if the storing place is very humid we recommend covering the product. You can also soften Model Paste by working it with Your hands before use or pre-heating it in the microwave for a few seconds.



Pasta lista para usar para moldear personajes, crear flores y decoraciones. Model paste está en 12 colores AZO FREE. Gracias al elevado contenido de manteca de cacao, Model Paste permite crear de forma muy rápida decoraciones que se estabilizan a temperatura ambiente en poco tiempo, permitiendo así una fuerte reducción del tiempo de preparación. El producto terminado se puede conservar a temperatura ambiente, en el frigorífico o en el congelador. En caso de una humedad elevada en los frigoríficos cubrir el producto. Se puede ablandar la Model Paste manipulándola antes de usarla, o calentándola durante unos segundos en el microondas.



Pâte prête à l'emploi pour modeler des sujets, créer des fleurs et des décorations. Model Paste est disponible en 12 couleurs. Grâce à la forte teneur en beurre de cacao, Model Paste vous permet de créer très rapidement des décorations qui se stabiliseront à température ambiante en très peu de temps, réduisant ainsi fortement les temps de préparation. Le produit fini peut être conservé à température ambiante, au réfrigérateur ou au congélateur. En cas de forte présence d'humidité dans les conservateurs, nous vous conseillons de couvrir le produit. La Model Paste peut être assouplie en la massant avant utilisation, ou bien en la chauffant au four à micro-ondes pendant quelques secondes.



هي عجينة جاهزة للاستخدام لعمل أشكال مختلفة: الزهور والزينة. عجينة MODEL PASTE متوفرة بـ 12 لون (ألوان AZO). بفضل احتوائها على نسبة عالية من زبدة الكاكاو، يمكنك العجينة سريعاً من عمل العديد من أشكال الزينة التي تتماسك في درجة حرارة الغرفة في وقت قصير جداً، وبهذا تقل فترة الإعداد بشكل كبير. بعد الانتهاء من عمل أشكال التزيين، يمكنك حفظها في درجة حرارة الغرفة أو في الثلاجة أو في المجمد. في حالة ارتفاع نسبة الرطوبة في مكان التخزين يُوصى بتغطية المنتج. من الممكن تليين العجينة قبل استخدامها يدوياً، أو بتسخينها في الفرن الكهربائي لبضع ثوان.

Paste



Pastes

**Daisy, 3 prodotti in 1:**  
**pasta fiori/gomma, pasta da modellaggio e pasta per pizzi.**

**Daisy, 3 products in 1**  
**flower paste/gum paste, modelling paste and lace paste.**

**Daisy, 3 productos en 1**  
**pasta flores/goma, pasta para moldear y pasta para encajes.**

**Daisy, 3 prodotti in 1:**  
**pasta fiori/gomma, pasta da modellaggio e pasta per pizzi.**

**دايسي «Daisy» ثلاثة منتجات في منتج واحد**  
**عجينة على شكل ورود/ عجينة مطاطية وعجينة للتشكيل وعجينة لعمل أشكال الدانتيل**



**8x**  
**0.5 kg**

Daisy è l' unica pasta adatta a tutte le esigenze. Non solo è la soluzione migliore per chi cerca una pasta gomma, una pasta fiori ed una pasta per modellaggio, è bensì anche l' ideale per ricreare romantici e rapidi pizzi alimentari.

Per ottenere i pizzi è sufficiente riscaldare circa 70 g di pasta in microonde\*al massimo della sua potenza per circa 15 secondi, facendo così variare la sua temperatura interna dai 45° ai 60°, pur non scottando al tatto. Una volta estratta, sarà sufficiente posizionare la pasta sulla superficie di un apposito tappetino in silicone e, con l' aiuto di una spatola in acciaio, distribuire il prodotto sullo stesso, avendo cura di riempire tutti i solchi. Ottenuto il risultato desiderato, è possibile rimuovere immediatamente la decorazione dal tappetino, evitando inutili sprechi di tempo e potendo utilizzare subito lo stesso tappetino. Per conservare le decorazioni realizzate, sarà sufficiente avvolgerle in un cellophane spesso, in questo modo si potrà godere della flessibilità delle decorazioni per più di due mesi.

*\* Le tempistiche sono del tutto indicative: molto dipenderà dalla qualità e dalla potenza del microonde utilizzato oltre che dalla quantità di pasta inserita.*







Daisy is the only all-purpose paste around! If you need a gum paste, Daisy is simply the best, but it's much more than that: it is also excellent as a flower paste and a modelling paste and last but not least it's the perfect tool to craft amazing edible lace.

To make lace heat 70 grams of paste in a microwave oven for 15 seconds\* at maximum power. This will increase the paste's temperature from 45° to 60° C heating it without making it too hot to touch. Remove the paste from the oven and lay it on a special silicone pad and, using a steel spatula spread it on the pad and make sure to fill all the grooves. Once You have obtained the result you aimed for remove the decoration from the pad immediately: this way you will be able to use the pad immediately and also will avoid wasting paste. To store your newly made decorations just wrap them in a thick cellophane film and they will remain flexible for more than two months.

*\* The times provided are merely an indication: they may change depending on the quality and power of the microwave oven and the quantity of paste used.*



Daisy es la única pasta que se adapta a todas las exigencias. No sólo es la mejor solución para quien desea una pasta de goma, una pasta de flores y una pasta para moldear, sino que también es ideal para recrear encajes alimentarios románticos y rápidos .

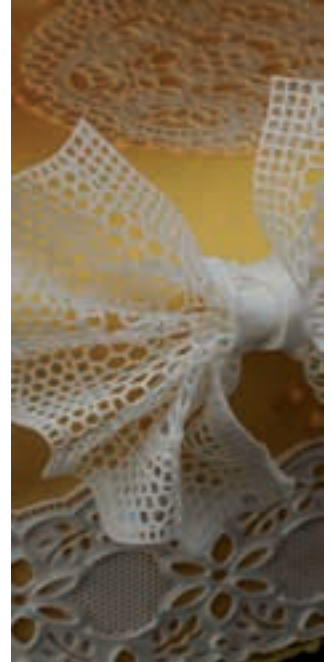
Para obtener los encajes basta con calentar unos 70 g de pasta en el microondas \* a la máxima potencia durante unos 15 segundos, haciendo así variar su temperatura interna de 45° a 60° C , pero no quema al tacto. Una vez extraída, colocar la pasta en la superficie de un molde de silicona y, con la ayuda de una espátula de acero, distribuir el producto, con atención para rellenar todos los huecos. Una vez obtenido el resultado deseado, se puede quitar la decoración del molde inmediatamente, evitando pérdidas de tiempo y pudiendo usar en seguida el mismo molde. Para conservar las decoraciones realizadas, basta con envolverlas en un celofán espeso, de esta forma mantienen la flexibilidad de las decoraciones durante más de dos meses.

*\* El tiempo es totalmente indicativo: depende de la calidad y potencia del microondas usado además de la calidad de la pasta introducida.*



Daisy est la pâte parfaite pour toutes les exigences. Elle n'est pas seulement la solution la meilleure pour ceux qui cherchent une gumpaste, une pâte à fleur ou une pâte à modelage, mais elle est parfaite aussi pour créer rapidement des dentelles alimentaires romantiques. Pour créer des dentelles, il suffit de chauffer 70 g environ de pâte au four à micro-ondes\* à la puissance maximale pendant 15 secondes, en faisant passer ainsi sa température intérieure de 45° à 60°, même si elle ne brûle pas. Sortez la pâte du four et positionnez-la sur un tapis en silicone et en utilisant une spatule en acier, distribuez le produit sur le tapis et remplissez bien tous les moules. Quand vous aurez obtenu le résultat souhaité, vous pourrez enlever la décoration du tapis et vous pourrez utiliser-le à nouveau, en évitant ainsi des pertes de temps inutiles. Pour conserver les décorations réalisées, enveloppez-les avec de la cellophane épaisse, et de cette façon vous pourrez avoir des décorations flexibles pour plus de deux mois.

*\* Les temps sont tout à fait indicatifs : cela va dépendre de la qualité et de la puissance du four à micro-ondes utilisé, et également de la quantité de pâte utilisée.*



دايسي "Daisy" هي العجينة الوحيدة المناسبة لكل الاحتياجات، فهي ليست فقط الحل الأفضل لمن يبحث عن عجينة مطاطية وعجينة على شكل ورود وعجينة للتشكيل، بل أنها أيضاً عجينة مثالية لإعادة تشكيل قطع الدانتيل الغذائية بطريقة أنيقة وسريعة.

للحصول على شكل دانتيل ، يكفي أن تقوم بتسخين تقريباً 70 جراماً من العجينة في الميكروفي فـعلى أقصى قوة لمدة 15 ثانية تقريباً، وذلك لجعل الحرارة الداخلية تتراوح من 45 درجة مئوية إلى 60 درجة مئوية، حتى لا تكون ساخنة عند لمسها. فعندما تقوم بإخراج العجينة، قم بوضعها على السطح الخاص بقالب على شكل دانتيل مصنوع من السيليكون، ثم قم بتوزيع العجين عليه باستخدام مكشطة مصنوعة من فولاذ مقاوم للصدأ، مع الانتباه إلى ملء كل الثغرات. فعند الحصول على النتيجة المرجوة، يُمكن إزالة الشكل المزين فوراً من سطح القالب، ولذلك لعدم ضياع الوقت بلا جدوى ولاستخدام القالب نفسه على الفور. لحفظ الديكورات المصنوعة، يكفي أن تقوم بلفها في ورق سيلوفان، وبهذه الطريقة يمكنك الاستمتاع بمرونة الديكورات لأكثر من شهرين.

*\*المدد المشار إليها تُعد عامة تقريبية: تعتمد على جودة وقوة الميكروفي المستخدم بالإضافة إلى كمية العجينة التي تم وضعها.*





## Pasta di mandorle da copertura Almond paste for covers and decorations Pasta de almendras para cobertura Pâte d'amande de couverture عجينة اللوز لتغطية الكعك



La pasta di mandorle per copertura LAPED viene prodotta utilizzando mandorle di prima scelta di origine pugliese. 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. Su richiesta il prodotto può essere fornito con colorazione gialla o verde con l'utilizzo di coloranti AZO Free.



Laped's almond paste is made from top grade almonds from Apulia. Thanks to its formulation, it is strong and elastic thus making it ideal for covering classic and traditional cakes and also for decorations. Its malleability makes it possible to roll it either by hand or with a dough sheeter and it can be easily coloured with food colouring powders, gels or water soluble colours. Upon request, the product can be supplied in yellow or green AZO FREE colours.



La pâte d'amande de couverture Laped est produite en utilisant des amandes de surchoix originaires des Pouilles. Grâce à sa formulation, sa résistance et son élasticité, elle est utilisée pour la couverture de gâteaux classiques et traditionnels et également pour réaliser des décorations. Sa souplesse permet de la travailler à la main ou avec un laminoir à pâtes et elle peut être aisément colorée avec des colorants alimentaires en poudre, en gel ou hydrosolubles. Sur demande, le produit peut être fourni en jaune ou en vert, grâce à l'usage de colorants AZO FREE.



La pasta de almendras para cobertura Laped se produce usando almendras de primera calidad de Apulia. Gracias a su fórmula, a su resistencia y elasticidad, se usa para cubrir dulces clásicos tradicionales, además de para realizar decoraciones. Su maleabilidad permite extenderla a mano y en la formadora, y se puede colorar fácilmente con colorantes alimentarios en polvo o en gel o hidrosolubles. Bajo solicitud el producto se puede proporcionar de color amarillo o verde con el uso de colorantes AZO FREE.



عجينة اللوز لتغطية الكعك من شركة "لابد" مستخلصة من اللوز - درجة أولى - المزروع في بوليا. وهي عجينة مرنة ومتماسكة بفضل مكوناتها ولذا فهي تُستخدم لتغطية الكعك العادي وكعك المناسبات التقليدية، إضافة إلى استخدامها في عملية التزيين. تسمح مرونة العجينة باستعمالها يدوياً أو باستخدام ماكينة فرد العجائن ويمكن تلويها باستخدام ألوان الطعام سواء المساحيق منها أو الهلامية أو بالألوان القابلة للذوبان في الماء. بناء على طلب عملائنا المنتج متوفر باللون الأصفر و الأخضر باستخدام ألوان AZO.

Paste



Pastes

**Pasta di mandorle 60%**  
**Almond paste 60%**  
**Pasta de almendras 60%**  
**Pâte d'amande 60%**  
**عجينة اللوز 60%**



**5x**  
**1 kg**



Pasta di mandorle di alta qualità ottenuta dalla raffinazione di mandorle pugliesi intere di prima scelta, e da zucchero extra fino senza aggiunta di aromi. Il prodotto è altamente versatile, si presta alla realizzazione di innumerevoli ricette, quali, ad esempio; biscotti di mandorla, baci di dama, torte di mandorle, petit four, sableé.



High quality almond paste obtained by refining top grade Apulia almonds plus extra fine sugar with no added flavours. This product is highly versatile and is a perfect tool to create several recipes such as, for example; almond cookies, Lady's Kisses, almond cakes, petit fours, short bread.



Pasta de almendras de alta calidad obtenida de la refinación de almendras enteras de Apulia de primera calidad, y de azúcar extra fino sin aromas añadidos.

El producto es altamente versátil, se presta a la realización de innumerables recetas, como, por ejemplo; galletas de almendra, baci di dama, tartas de almendras, petit four, sablé



La pâte d'amande de haute qualité est obtenue par le raffinage d'amandes de surchoix originaires des Pouilles et du sucre extra fin sans arômes ajoutés. Le produit est très polyvalent et il se prête à la réalisation de beaucoup de recettes telles que, par exemple : biscuits aux amandes, baisers de dame, gâteaux aux amandes, petits fours, sablés.



هي عجينة من لوز عالي الجودة مختار من أجود أنواع اللوز - درجة أولى- المزروع في بوليا. وهي عجينة من السكر شديد النعومة وبدون نكهات مضافة. المنتج سهل الصب ويدخل في العديد من الوصفات مثل: الكوكيز باللوز وكعكات الباتشي دي داماء، وكعك اللوز، والبيتي فور والسابلتي.



Elementi  
per decorazioni



Decoration  
elements

**Pizzi e merletti - preparato per pizzi alimentari**  
**Pizzi e merletti - confectionery lace powder**  
**Pizzi e merletti - preparado para puntillas alimentarias**  
**Pizzi e merletti - préparation pour dentelles alimentaires**  
**أشكال دانتيل وحزام لتزيين الكعك**



0.3 kg



Preparato in polvere che consente di ottenere facilmente elaborati elementi decorativi per torte e dessert. Il prodotto va diluito con acqua e sbattuto in planetaria per tre minuti. La crema ottenuta può essere spalmata su appositi tappetini di silicone già incisi e disidratata inserendo il tutto in forno per 14 minuti ad 85°C circa, oppure lasciandoli a temperatura ambiente per alcune ore, il tempo varia in funzione della temperatura e umidità dell' ambiente. Si ottengono, così, decorazioni eleganti e raffinate che possono essere facilmente colorate con coloranti in polvere, gel, idrosolubili. Se conservate in sacchetti di nylon sigillati ed al riparo da luce e calore, le decorazioni si mantengono flessibili ed elastiche per lungo tempo. Pizzi e merletti permette di realizzare decorazioni in 3D che mantengono la loro forma una volta opportunamente essiccate all'aria o in forno.



Powder mix designed to easily and quickly prepare complex decorations for cakes and other desserts. The product must be diluted with water and whipped with a planetary mixer for three minutes. After that, spread the cream on previously engraved silicone mats and dehydrate it either in the oven (14 minutes at 85 °C), or by leaving it at room temperature for several hours, the exact time depending on the environment's temperature and humidity. This way You will obtain elegant and refined decorations that You can easily colour in many different ways (powder, gel, water soluble dyes). These decorations will remain flexible and elastic for a long time provided You store them in sealed plastic bags away from light and heat. Pizzi e Merletti can make amazing 3D decorations that retain their shape after being properly air-dried or dried in an oven.





Preparado en polvo que permite obtener fácilmente elaborados elementos decorativos para tartas y postres. El producto se diluye en agua y se bate en la planetaria durante tres minutos. La crema que se obtiene se espatula sobre las bases de silicona ya incididas y se deshidrata introduciendo todo en el horno durante 14 minutos a unos 85°C, o dejándola a temperatura ambiente durante algunas horas, el tiempo varía según la temperatura y humedad del ambiente. Así se obtienen decoraciones elegantes y refinadas que pueden colorear fácilmente con colorantes en polvo, gel e hidrosolubles. Si se conservan en bolsitas de nailon selladas y apartadas de la luz y el calor, las decoraciones se mantienen flexibles y elásticas durante mucho tiempo. Pizzi e merletti permite realizar decoraciones en 3D que mantienen su forma una vez secadas oportunamente al aire o en el horno.



هو مسحوق يسمح لك بعمل عناصر تزيين للكعك والحلويات. يجب تخفيف المنتج بالماء وخفقه في العجانة لمدة ثلاث دقائق. تُفرد الكريمة التي ستحصل عليها على قوالب سيليكون محفورة في شكل مفارش ثم تترك لتجف في الفرن لمدة 14 دقيقة في درجة حرارة 85° تقريباً، أو تترك في درجة حرارة الغرفة لعدة ساعات حسب درجة حرارة ورطوبة الغرفة. هكذا تحصل على ديكورات أنيقة ومتميزة والتي يمكن إكسابها لوناً بسهولة باستخدام الألوان المساحيق أو الهلامية أو القابلة للذوبان في الماء. عند تخزينها في أكياس بلاستيكية مغلقة وبعيدة عن الضوء والحرارة، يمكنك الحصول على عناصر تزيين مرنة ومطاطية تدوم لفترة طويلة. استخدام أشكال الدانتيل والحزام يكسب الكعك تزيين ثلاثي الأبعاد متماسك سواء عند تجفيفها في الهواء أو في الفرن.



Préparation en poudre avec laquelle vous obtiendrez aisément des éléments de décoration élaborés pour gâteaux et desserts. Le produit doit être dilué dans l'eau et battu dans le robot pâtissier pendant trois minutes. La crème obtenue peut être étalée sur des petits tapis en silicone déjà gravés et elle peut être déshydratée en enfournant le tout pendant 14 minutes à 85°C environ, ou bien en le laissant à température ambiante pendant quelques heures, le temps variant en fonction de la température et de l'humidité du milieu.

Vous obtiendrez ainsi des décorations élégantes et raffinées, qui peuvent être colorées aisément avec des colorants en poudre, gel, hydrosolubles. Si elles sont conservées dans des sachets en nylon et à l'abri de la lumière et de la chaleur, les décorations restent flexibles et élastiques longtemps. Les dentelles et les guipures permettent de réaliser des décorations en 3D qui gardent leur forme une fois qu'elles se sont bien desséchées à l'air ou au four.)





Elementi  
per decorazioni



Decoration  
elements

**Super ice - ghiaccia reale**

**Super ice - royal icing**

**Super ice - alcorza real**

**Super ice - glace royale**

**ثلج حقيقي - Super ice**



**2.5 kg**



Semilavorato in polvere per decorazioni su torte, cioccolato, e pasticceria fresca. Super Ice contiene proteine vegetali; è bianca, molto elastica e grazie alla speciale finezza degli ingredienti, consente lavorazioni minutissime per realizzare extension works, laces e le classiche decorazioni a sac à poche. Il prodotto si prepara aggiungendo ad 1 kg di Super Ice 140 gr di acqua per lavori quali extension o laces, mentre per le altre lavorazioni si consiglia di aggiungere acqua fino ad ottenere la consistenza desiderata.







Semifinished powder for decorations on cakes, chocolate, and fresh pastries. Super Ice contains vegetable proteins; it is white and elastic and, thanks to the fineness of the ingredients, it makes it possible to perform tiny, complex works like extension works, laces and classic decorations with the pastry bag. Prepare the product by pouring 140 g of water into 1 kg of Super Ice for extensions or laces; if You need to use the product for other works just add water until You reach the desired consistency.



Semielaborado en polvo para decoraciones de tartas, chocolate y pastelería fresca. Super ice contiene proteínas vegetales; es blanca, muy elástica y gracias a la finura especial de los ingredientes, permite elaboraciones muy pequeñas para realizar extensiones, encajes y las clásicas decoraciones con la manga pastelera. El producto se prepara añadiendo a 1 Kg de SUPER ICE 140 g de agua para trabajos como extensiones y encajes, mientras para otras elaboraciones se aconseja añadir agua hasta obtener la consistencia deseada.



Produit semi-fini en poudre pour des décorations sur des gâteaux, du chocolat et de la pâtisserie fraîche. Super ice contient des protéines végétales ; elle est blanche, très élastique et grâce à la finesse des ingrédients, vous pourrez réaliser des extension works et laces détaillés, les décorations classiques avec une poche à douilles. Pour préparer le produit, ajoutez à 1 kg de SUPER ICE 140 gr d'eau pour créer des extensions ou laces, alors que pour les autres créations, nous vous conseillons d'ajouter de l'eau jusqu'à obtenir la consistance que vous préférez.



هو مسحوق نصف مجهز يُستخدم لتزيين الكعك والشوكولاتة والحلويات الطازجة. يحتوي SUPER ICE على البروتين النباتي. وهو مسحوق أبيض ذو مرونة عالية عند استخدامه، ويفضل جودة مكوناته يسمح SUPER ICE بعمل أشكال دقيقة لأعمال الإطالة بالكعك وأشكال الدانتيل إضافة إلى الديكورات العادية باستخدام كيس التشكيل ذو القمع. يتم إعداد المنتج بإضافة 1 كجم من SUPER ICE إلى 140 جرام ماء لأعمال الإطالة وأشكال الدانتيل، وبينما يوصى بإضافة الماء حتى الحصول على القوام المطلوب للأعمال الأخرى.



Elementi  
per decorazioni

Decoration  
elements



10 kg

**Zucchero in granella**  
**Sugar grains**  
**Azúcar en granos**  
**Sucre en grains**  
**السكر الحبيبات**



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



Usado para decorar los productos de horno, cruasanes y panettoni. Los granos pueden ser de tres dimensiones diferentes: pequeños, medianos y grandes. Se aconseja recubrir el dulce al gusto y luego meter en el horno. El azúcar en granos LAPED es muy estable durante la cocción, no se derrite y queda friable. Mantener en lugar seco.



Ideal to decorate baked goods, croissants and panettone. This product comes in three different grain sizes: fine, medium and coarse. We recommended decorating with Sugar Grains before baking. The Laped sugar grains remain brittle during cooking, do not melt and are quite stable in general. Keep away from moisture.



يُستخدم لتزيين المخبوزات والكرواسون وكيك البانيتون. حبوب السكر لها ثلاثة أحجام مختلفة: صغيرة ومتوسطة وكبيرة. من الأفضل تغطية الحلوى أولاً حسب الرغبة ثم وضعها في الفرن. السكر الحبيبات من إنتاج شركة "لايد" مُعد ليتحمل النضج فهو لا يذوب ويبقى هشاً، لكنه غير مقاوم للرطوبة.



Utilisé pour décorer les produits de boulangerie, croissants et panettones. Les grains peuvent être en trois tailles différentes : petite, moyenne et grande. Nous vous conseillons de recouvrir le gâteau comme vous le désirez et de l'enfourner. Le sucre en grains LAPED reste très stable pendant la cuisson, il ne fond pas et reste sablé. Il craint l'humidité.



Polveri  
lievianti



Leavening  
powders

Lievito chimico  
Chemical yeast  
Levadura química  
Levure chimique  
خميرة كيميائية



Agente lievitante utilizzato per prodotti  
dolciari da forno a lievitazione chimica.



Leavening agent used for chemically  
leavened baked confectionery products.



Agente fermentador usado para  
productos de repostería de horno con  
fermentación química.



Poudre à lever pour produits de  
pâtisserie de boulangerie utilisant la  
levure chimique.



مادة تخمير تستخدم في صناعة حلوى  
المخبوزات المختمرة كيميائيًا.



5 kg



10 kg  
25 kg



6x  
5 kg



8x  
1 kg



Crema  
e passate



Creams  
and jams

**Desiree - passata multiuoso**

**Desiree - multipurpose jam**

**Desiree - puré multiuoso**

**Desiree - purée à usages multiples**

**Desiree - كريمة متعددة الاستخدام**



12,5kg  
25 kg



Passata albicocca e ciliegia multiuoso, da utilizzare per farciture e per prodotti da forno.



A multi-purpose apricot and cherry jam, ideal for fillings and baked products.



Puré de albaricoque y de cereza multiuoso, usar para rellenos y para productos de horno.



Purée d'abricot et de cerise à usage multiples, à utiliser pour des garnitures et des produits de boulangerie.



كريمة المشمش والكرز متعددة الاستخدامات، تستخدم في الحشو والمخبوزات.





Creme  
e passate



Creams  
and jams

**Star Cream - preparato per crema pasticcera a freddo**

**Star Cream - cold process custard powder**

**Star Cream - preparado para crema pastelera en frío**

**Star Cream - préparation pour crème pâtissière à froid**

**Star Cream - منتج لعمل كريمة الحلوى الباردة**



10 kg



Semilavorato in polvere per crema pasticcera a freddo. Il prodotto può essere miscelato con latte o acqua a temperatura ambiente a seconda delle esigenze, otterrete così una crema pasticcera lucida cremosa e corposa senza retrogusti di polvere. La sua composizione impedisce nel tempo la separazione (sineresi) della parte liquida. Il prodotto è termostabile e garantisce una perfetta resistenza al congelamento, diventando così estremamente versatile. Può essere utilizzato per tutti i tipi di farciture a caldo, a freddo e in cottura, oltre che, se opportunamente diluito con latte, trasformarsi in una salsa vaniglia per applicazioni su dessert al piatto.

Dosaggio:

Gr 1000 latte con gr 350 di polvere / Gr 1000 acqua con gr 400 di polvere.

Le polveri andranno mescolate ai liquidi e quindi sbattute in planetaria per circa 3 minuti

Disponibile nei gusti: vaniglia e cioccolato.



Semifinished cold process custard powder. This product can be mixed with milk or water (as needed) at room temperature to prepare a glossy, creamy and full-bodied custard with no powdery after taste. Its unique composition prevents synaeresis, that is separation of the liquid part over time. In addition to that Star Cream is thermostable and has a perfect resistance to freezing, making it extremely versatile. Star Cream is bake stable hence it can be used in hot and cold filling and even in products that need to be filled before baking. Dilute it with milk and You can also use it to prepare a vanilla sauce, ideal for many desserts.

Doses:

1000 g milk with 350 g powder / 1000 g water with 400 g powder; mix the powder with the liquid, and then whip it in a planetary mixer for about 3 minutes. Available in the following flavours: vanilla and chocolate.



Produit semi-fini en poudre pour crème pâtissière à froid. Le produit peut être mélangé avec du lait ou de l'eau à température ambiante, selon le cas, et vous obtiendrez ainsi une crème pâtissière luscieuse, veloutée et riche, sans arrière-goût de poudre. Sa composition empêche la séparation (synérèse) de la partie liquide au fil du temps. Le produit est thermostable et parfaitement résistant à la congélation, en devenant ainsi extrêmement polyvalent. Il peut être utilisé pour tout type de farces, à chaud, à froid et à cuire ; en outre, s'il est bien dilué dans du lait, il peut devenir une sauce à la vanille pour des applications sur des desserts à l'assiette.

Dosage:

1000 gr de lait avec 350 gr de poudre / 1000 gr d'eau avec 400 gr de poudre.

Les poudres devront être mêlées avec les liquides et battues au robot pâtissier pendant 3 minutes environ. Disponible dans les parfums suivants: vanille et chocolat.



Semielaborado en polvo para crema pastelera en frío. El producto se puede mezclar con leche o agua a temperatura ambiente según las exigencias. De esta forma se obtiene una crema pastelera brillante, cremosa y con cuerpo sin regusto de polvo. Su composición impide que se separe con el tiempo (sinéresis) de la parte líquida. El producto es termoestable y garantiza una perfecta resistencia a la congelación, volviéndose así versátil. Se puede usar para todo tipo de rellenos en caliente, en frío y en cocción, además, si se diluye bien en la leche, se transforma en una salsa de vainilla para aplicaciones en postres de plato.

Dosis:

1000 g de leche con 350 g de polvo

1000 g de agua con 400 g de polvo

Los polvos se mezclan con los líquidos y se batan en la planetaria durante unos 30 minutos.

Sabores disponibles: vainilla y chocolate.



هو مسحوق نصف مجهز للاستخدام في إعداد كريمة الحلوى الباردة.

يمكن خلط المنتج مع الحليب أو الماء في درجة حرارة الغرفة حسب الرغبة، وبهذه الطريقة ستحصل على كريمة للمعجنات لامعة وكريمية ومتماسكة دون أن تترك طعم للمسحوق. مع الضرب يمنع قوام المنتج انفصال السائل (تساحب). المنتج مقاوم لدرجة الحرارة ويضمن مقاومة مثالية للتجميد، مما يجعله قابل للسكب بسهولة.

يمكن استخدامه لجميع أنواع الحشو الساخن والبارد وأثناء الطهي، وكذلك إذا ما اقتضت الحاجة إلى تخفيفه بالحليب، يمكن أن يتحول المنتج إلى صلصة الفانيليا لاستخدامها على الحلوى في الأطباق.

النسب:

1000 جم حليب لكل 350 جم مسحوق

1000 جم ماء لكل 400 جم مسحوق

يجب خلط المساحيق مع السوائل، ومن ثم خفقتها داخل العجانة لمدة 3 دقائق.

متوفر بنكهات الفانيليا والشوكولاتة.



Sciropi



Syrups

**Sciropo di zucchero invertito al 70% di residuo secco**

**Inverted sugar syrup - 70% solid content**

**Sirope de azúcar invertido al 70% de residuos secos**

**Sirop de sucre inverti à 70% d'extrait sec**

**شراب السكر المحول ذو مواد صلبة بنسبة 70%**



**5 kg  
25 kg**



**15 kg**



**1,2 t**



Zucchero igroscopico con caratteristiche simili al miele ma di consistenza più fluida.

Lo zucchero invertito LAPED presenta un residuo secco del 70% ed una inversione, superiore al 99%, ottenuta per via acida.

La sua capacità di trattenere l'acqua ed il suo potere anti-cristallizzante, permettono di rallentare il processo di invecchiamento e di mantenere la sofficità del prodotto più a lungo.

Il suo PAC (potere anticongelante) permette l'uso dello zucchero invertito 70% LAPED nelle basi per gelato, quando sia necessario un abbassamento del punto di congelamento, nei semifreddi, nelle mousse ed in tutte le torte congelate.

Può essere sostituito del miele qualora non si desiderasse il colore o il gusto dello stesso.

Lo zucchero invertito permette di migliorare il processo di lievitazione e può essere inserito in tutte le ricette di pasticceria, sostituendo il saccarosio in proporzione dal 5% al 20%, ricalcolando il peso poiché lo zucchero invertito ha potere dolcificante del 130% rispetto al saccarosio.

L'utilizzo dello zucchero invertito LAPED nelle ricette permette inoltre, una cottura omogenea con una distribuzione del colore degli zuccheri in cottura regolare e priva di macchie.



Hygroscopic sugar which shares many features with honey but has a more liquid consistency.

LAPED inverted sugar has a solid content of 70% with inversion (by acid hydrolysis) higher than 99%.

Its ability to retain water and its anti-crystallizing power, can slow down food's ageing process and retain the product's softness for a longer time.

Its PAC (Potere Anti Congelante, anti-freezing power) makes it possible to use LAPED 70% inverted sugar in ice cream bases whenever it is necessary to lower the freezing point or in frozen desserts, mousses and frozen cakes.

This syrup can be used to replace honey if You do not like honey's colour or taste. Inverted sugar improves the leavening process and can be used in all confectionery recipes, replacing from 5 to 20% of the recipe's sucrose content. It is however necessary to recalculate the weight as inverted sugar's sweetening power is 130% compared to sucrose.

In addition to that, the use of LAPED inverted sugar in recipes allows a homogeneous baking with a regular distribution of sugar colours and no stains.



Azúcares higroscópicos con características similares a la miel pero con una consistencia más fluida.

El azúcar invertido Laped presenta un residuo seco del 70% y una inversión, superior al 99%, obtenida por vía ácida.

Su capacidad para retener el agua y su poder anticristalizante permite ralentizar el proceso de envejecimiento y mantener la suavidad del producto durante más tiempo.

Su PAC (poder anticongelante) permite usar el azúcar invertido 70% Laped en las bases para helado, cuando sea necesario bajar el punto de congelación, en los postres helados, en las mousses y en todas las tartas congeladas.

Puede substituir a la miel cuando no se desee el color o sabor de ésta.

El azúcar invertido permite mejorar el proceso de fermentación y se puede emplear en todas las recetas de pastelería substituyendo la sacarosa en proporción 5% a 20%, recalculando el peso ya que el azúcar invertido posee un poder dulcificante del 130% respecto a la sacarosa.

El uso del azúcar invertido LAPED en las recetas permite, además, una cocción homogénea con una distribución del color de los azúcares durante la cocción regular y sin manchas.



Sucre hygroscopique semblable au miel, mais ayant une consistance plus fluide. Le sucre inverti Laped présente un extrait sec à 70% et une inversion, supérieure à 99%, obtenue par acides. Sa capacité de retenir l'eau et son pouvoir anti-cristallisant permettent de ralentir le processus de vieillissement et de garder sa souplesse longtemps. Son pouvoir antigél permet l'utilisation du sucre inverti 70% Laped dans les bases pour la glace, lorsqu'il est nécessaire un abaissement du point de congélation, dans les parfaits, dans les mousses et dans tous les gâteaux froids.

Il peut être remplacé par le miel au cas où vous ne désiriez pas la couleur ou le goût de ce produit.

Le sucre inverti permet d'améliorer le processus de levage et il peut être introduit dans toute recette de pâtisserie, en remplaçant le saccharose en proportion de 5% à 20%, en recalculant le poids parce que le sucre inverti a un pouvoir sucrant de 130% par rapport au saccharose.

En outre, l'utilisation du sucre inverti LAPED dans les recettes permet d'avoir une cuisson homogène, qui distribue la couleur des sucres pendant une cuisson régulière et sans taches.



هو سكر استرطابي ذو خصائص مماثلة للعسل لكنه أكثر سيولة.

شراب السكر المحول من شركة "لايد" يحتوي على مواد صلبة بنسبة 70% وتحويل بنسبة تزيد على 99% تم الحصول عليه بشكل حمضي.

قدرته على الاحتفاظ بالمياه وقوته المضادة للتبلور تبقيء عملية قدمه وتحافظ على ليونة المنتج لفترة أطول.

تسمح مقاومة الشراب للتجمد باستخدام شراب السكر المحول "لايد" والذي يحتوي على مواد صلبة بنسبة 70%، في صناعة الأيس كريم، وفي الحلويات نصف المجمدة عندما يكون من الضروري خفض

درجة التجمد وفي حلوى الموس وفي جميع أنواع الكعك المجمد.

يمكن أن يستبدل بالعسل إذا كنتم لا ترغبون في الحصول على لون ومذاق العسل.

يسمح شراب السكر المحول بتحسين عملية التخمر، ويمكن استخدامه في كافة وصفات الحلويات ليجل محل السكر بنسبة تتراوح بين 5% إلى 20%، حسب الوزن نظراً لأن شراب السكر المحول يتمتع بقدرة على التحلية تفوق قدرة السكر بنسبة 130%.

استخدام شراب السكر المحول "لايد" في الوصفات المختلفة يسمح أيضاً بتسوية متجانسة، مع توزيع لون السكريات في إطار تسوية منتظمة وخالية من البقع.



Sciropi



Syrups

**Sciropo di zucchero invertito al 81% di residuo secco**

**Inverted sugar syrup - 81% solid content**

**Sirope de azúcar invertido al 81% de residuos secos**

**Sirop de sucre inverti à 81% d'extrait sec**

**شراب السكر المحول ذو مواد صلبة بنسبة 81%**



**5 kg  
15 kg  
25 kg**



**1,2 t**



Zucchero igroscopico con caratteristiche simili al miele.

Lo zucchero invertito Laped presenta un residuo secco dell'81% ed un inversione superiore al 99%, ottenuta per via acida.

La sua capacità di trattenere l'acqua ed il suo potere anti-cristallizzante, permettono di rallentare il processo di invecchiamento e di mantenere la sofficità del prodotto più a lungo.

Può essere sostituito del miele qualora non si desiderasse il colore o il gusto dello stesso.

Lo zucchero invertito permette di migliorare il processo di lievitazione e può essere inserito in tutte le ricette di pasticceria, sostituendo il saccarosio in proporzione dal 5% al 20%, ricalcolando il peso poiché lo zucchero invertito ha potere dolcificante del 130% rispetto al saccarosio.

Lo zucchero invertito ha un PAC (potere anticongelante) quasi doppio rispetto al saccarosio, creando vantaggi nell'utilizzo in prodotti surgelati, come semifreddi mousse e ganache.

L'utilizzo dello zucchero invertito LAPED nelle ricette permette inoltre, una cottura omogenea con una distribuzione del colore degli zuccheri in cottura regolare e priva di macchie.





Hygroscopic sugar with characteristics similar to honey.

The Laped inverted sugar has a solid content of 81% with inversion (by acid hydrolysis) higher than 99%.

Its ability to retain water and its anti-crystallizing power, can slow down food's aging process and retain the product's softness for a longer time.

This syrup can be used to replace honey if You do not like honey's colour or taste.

Inverted sugar improves the leavening process and can be used in all confectionery recipes, replacing from 5 to 20% of the recipe's sucrose content. It is however necessary to recalculate the weight as inverted sugar's sweetening power is 130% compared to sucrose.

Invert sugar has a PAC (Potere Anti Congelante, anti-freezing power) almost twice as high as that of sucrose, which makes it particularly useful in frozen products, such as dairy ice creams, mousses and ganache.

In addition to that, the use of Laped inverted sugar in recipes allows a homogeneous baking with a regular distribution of sugar colours and no stains.



Azúcar higroscópico con características similares a la de la miel.

El azúcar invertido Laped presenta un residuo seco del 81% y una inversión superior al 99% obtenida por vía ácida.

Su capacidad para retener el agua y su poder anticristalizante permite ralentar el proceso de envejecimiento y de mantener la suavidad del producto durante más tiempo.

Puede substituir a la miel cuando no se desee el color o sabor de ésta.

El azúcar invertido permite mejorar el proceso de fermentación y se puede emplear en todas las recetas de pastelería substituyendo la sacarosa en proporción 5% a 20%, recalculando el peso ya que el azúcar invertido posee un poder dulcificante del 130% respecto a la sacarosa.

El azúcar invertido posee un PAC (poder anticongelante) casi doble respecto a la sacarosa, ventajoso cuando se usa en productos congelados, como postres helados, mousse y ganache.

El uso del azúcar invertido LAPED en las recetas permite, además, una cocción homogénea con una distribución del color de los azúcares durante la cocción regular y sin manchas.



Sucre hygroscopique semblable au miel. Le sucre inverti Laped présente un extrait sec à 81% et une inversion, supérieure à 99%, obtenu par acides.

Sa capacité de retenir l'eau et son pouvoir anti-cristallisant permettent de ralentir le processus de vieillissement et de garder sa souplesse longtemps.

Il peut être remplacé par le miel au cas où vous ne désiriez pas la couleur ou le goût de ce produit.

Le sucre inverti permet d'améliorer le processus de levage et il peut être introduit dans toute recette de pâtisserie, en remplaçant le saccharose en proportion de 5% à 20%, en recalculant le poids parce que le sucre inverti a un pouvoir sucrant de 130% par rapport au saccharose.

Le sucre inverti a un pouvoir antigél presque double par rapport au saccharose, et il représente donc un avantage pour des produits surgelés comme les parfaits, les mousses et les ganaches.

En outre, l'utilisation du sucre inverti LAPED dans les recettes permet d'avoir une cuisson homogène, qui distribue la couleur des sucres pendant une cuisson régulière et sans taches.



هو سكر استرطابي ذو خصائص مماثلة للعسل.

شراب السكر المحول من "لابد" يحتوي على مواد صلبة بنسبة 81% وتحويل بنسبة تزيد على 99% تم الحصول عليه بشكل حمضي. قدرته على الاحتفاظ بالمياه وقوته المضادة للتبلور تبطيء عملية قديمه وتحافظ على ليونة المنتج لفترة أطول.

يمكن أن يُستبدل بالعسل إذا كنتم لا تترغبون في الحصول على لون ومذاق العسل.

يسمح شراب السكر المحول بتحسين عملية التخمر، ويمكن استخدامه في كافة وصفات الحلويات ليحل محل السكر بنسبة تتراوح بين 5% إلى 20%، حسب الوزن نظراً لأن شراب السكر المحول يتمتع بقدرة على التحلية تفوق قدرة السكر بنسبة 130%.

يتمتع شراب السكر المحول بمقاومة للتجمد تبلغ الضعف تقريباً مقارنة بالسكر، ما يمنحه مزايا عديدة عند استخدامه في المنتجات المجمدة، مثل الموس نصف المجدد والجناش.

Sciropi



Syrups

## Sciropo di glucosio 43/45 BÉ

### Glucose syrup 43/45 BÉ

### Sirope de glucosa 43/45 BÉ

### Sirop de glucose 4345 BÉ

### شراب الجلوكوز - BÉ 43/45



Sciropo derivato da amidi, limpido ed incolore. È uno zucchero poco dolce (44% rispetto saccarosio). 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, eccetera.  
Lo sciropo di glucosio consente un controllo dell'umidità e conferisce al prodotto maggior viscosità e plasticità.



Transparent and colourless syrup derived from starches. It is a low sweetness sugar (44% compared to sucrose). Used as an ingredient it increases the firmness, elasticity and sheen of the product. It is commonly used in confectionery to prepare pastry bases, candies, fondants, gummy candies, ice cream and so on. Glucose syrup helps to control the product's moisture and increases its viscosity and plasticity.



Sirope derivado de almidones, transparente y sin color. Es un azúcar poco dulce (44% respecto a la sacarosa). Es un ingrediente que incrementa el cuerpo, la elasticidad y el brillo del producto. Se usa para todo en pastelería, para la producción de bases de repostería, caramelos, fondant, golosinas, helado, etc.  
El sirope de glucosa permite controlar la humedad y confiere al producto una mayor viscosidad y plasticidad.



هو شراب شفاف و عديم اللون، مستخلص من النشويات. هو عبارة عن سكر يحتوي على نسبة تحليلية أقل ( 44% مقارنة بالسكروز). هو مكون يزيد من تماسك ومرونة ولعنان المنتج. يستخدم في جميع محال صناعة الحلويات التي تعمل في صناعة المعجنات أو الكراميل أو الفوندام أو الحلوى المطاطية أو الآيس كريم، الخ.  
يسمح شراب الجلوكوز بالتحكم في الرطوبة ويمنح المنتج مزيد من اللزوجة واللدونة.



Sirop d'amidons, limpide et incolore. Il s'agit d'un sucre peu doux (44% par rapport au saccharose). Il s'agit d'un ingrédient qui augmente le caractère charpenté, élastique et brillant du produit. Il est utilisé partout dans la pâtisserie pour la production de bases de pâtisserie, bonbons, fondants, gommeux, glaces, etcetera.  
Le sirop de glucose permet de mieux contrôler l'humidité et donne une viscosité et une plasticité accrues au produit.



43 BÉ



5 kg  
15 kg  
25 kg



1,2 t

45 BÉ



25 kg

Sciropi

Syrups

## Sciropo di glucosio disidratato e di glucosio-fruttosio Dehydrated glucose syrup and glucose-fructose syrup Sirope de glucosa deshidratado y de glucosa-fructosa Sirop de glucose déshydraté et de glucose-fructose

شراب الجلوكوز-الفروكتوز شراب الجلوكوز المجفف

glucosio disidratato  
dehydrated glucose



4x  
5 kg



È ottenuto essiccando ulteriormente lo sciroppo di glucosio fino ad avere solamente circa il 5% di umidità. Si utilizza in sostituzione dello sciroppo di glucosio quando sia conveniente o necessario utilizzare un prodotto in polvere



This product is obtained by drying glucose syrup up until moisture content is reduced to about 5%. It is used as an alternative to glucose syrup whenever using a powder product is necessary or more convenient.



Se obtiene secando un poco más el sirope de glucosa hasta que le quede sólo un 5% de humedad. Se utiliza para substituir el sirope de glucosa cuando es conveniente o necesario usar un producto en polvo.

glucosio fruttosio  
glucose-fructose



5 kg  
15 kg  
25 kg



1,2 t



È uno sciroppo di glucosio contenente circa il 25% di fruttosio. Ha un residuo secco del 78%. Ha un potere dolcificante del 75% rispetto al saccarosio. Ideale per la preparazione di succhi di frutta, prodotti da forno, miscele varie.



A glucose syrup containing approximately 25% fructose, with 78% solid content. Sweetness is 75% compared to sucrose. Ideal for making fruit juices, bakery products and various types of mixtures.



Es un sirope de glucosa que contiene un 25% de fructosa. Tiene un residuo seco del 78%. Tiene un poder dulcificante del 75% respecto a la sacarosa. Ideal para preparar zumos de fruta, productos de horno, varias mezclas.



Il est obtenu en séchant ultérieurement le sirop de glucose jusqu'à atteindre environ 5% seulement d'humidité. Il est utilisé à la place du sirop de glucose lorsqu'il vaut mieux ou il faut utiliser un produit en poudre.



Il s'agit d'un sirop de glucose contenant environ 25% de fructose. Son extrait sec s'élève à 78%. Il a un pouvoir sucrant de 75% par rapport au saccharose. C'est l'idéal pour préparer des jus de fruits, des produits de boulangerie et d'autres mélanges.



يتم الحصول عليه عن طريق تجفيف شراب الجلوكوز بصورة أكبر إلى أن يتم الحصول على حوالي 5% فقط من الرطوبة. يتم استخدامه بدلاً من شراب الجلوكوز عندما يكون من المناسب أو من الضروري استخدام منتج مسحوق.



هو عبارة عن شراب جلوكوز يحتوي على ما يقرب من 25% من الفروكتوز. كما يحتوي على مواد صلبة بنسبة 78%. يتمتع بقدرة على التحلية تفوق قدرة السكر بنسبة 75%. مثالي في إعداد عصائر الفاكهة والمخبوزات والخلطات المختلفة.



Creata per soddisfare  
la richiesta degli appassionati  
e del dettaglio in genere;  
permette ai punti vendita  
di offrire una gamma completa  
di prodotti di alta qualità  
dedicati alla pasticceria di casa.

## linea gold

Designed and developed for amateurs and for retail sector in general, this line provides retail with a full range of high quality products for home-made pastry and confectionery.

Creata para satisfacer la solicitud de los apasionados y del pormenor en general; gracias a ellos los puntos de venta pueden ofrecer una gama completa de productos de alta calidad dedicados a la pastelería de casa.

Conçue pour satisfaire la demande des passionnés et du commerce de détail en général ; elle permet aux pointes de vente d'offrir une gamme complète de produits de haute qualité consacrés à la pâtisserie de la maison.

تم إنشاء هذا الخط لتلبية طلب العاملين الهواة في المجال، وللعاملين بالتجزئة بشكل عام. يوفر هذا الخط لنقاط البيع تشكيلة متكاملة من المنتجات عالية الجودة والمخصصة لصناعة الحلويات بالمنزل.

## Fondenti

## Fondants



0,5 kg

### Quick fondant

### Quick fondant - الفندان السريع



Crema di zucchero fondente pronta all'uso per decorazioni, glassature e preparazione di crema al burro. Grazie alla sua formulazione, il prodotto garantisce una glassatura stabile e brillante per lungo tempo anche a basse temperature (-18°/-20°). Volendo una consistenza più fluida, Quick Fondant può essere riscaldato a bagnomaria, microonde e fiamma. Per una tenuta perfetta e lucente del prodotto si consiglia di utilizzarlo alla temperatura di 35/40°. Per preparare una buona crema al burro, amalgamare una parte di Quick Fondant con due parti di burro. Può essere aromatizzato con aromi liquidi o paste fino ad un massimo del 20%.



Ready-to-use cream fondant for decorations, icing and butter cream making. Thanks to its formulation, the icing remains stable and bright for a long time even at very low temperatures (-18 / -20 °C). If You want a thinner, more liquid consistency, heat up Quick Fondant in a bain-marie, microwave or stove. For a glossy, perfectly textured and durable icing we recommend using the product at a temperature of 35/40 °C. To prepare a good butter cream, mix one part of Quick Fondant with two parts of butter. Quick Fondant can be flavoured with flavouring liquids or pastes, up to 20% of the fondant's weight.



Crema de azúcar fondant listo para usar para decoraciones, glaseados y para preparar la crema de mantequilla. Gracias a su fórmula, el producto garantiza un glaseado estable y brillante a largo tiempo incluso con temperaturas bajas (-18/-20). Si se desea una consistencia más fluida, Quick fondant se puede calentar al baño María, en el microondas y en el fuego. Para una fijación del producto perfecta y brillante se aconseja usarlo a temperatura ambiente 35/40°. Para preparar una buena crema de mantequilla, amalgamar una parte de Quick Fondant con dos partes de mantequilla. Se puede aromatizar con aromas líquidos o pastas hasta un máximo del 20%.



Crème de sucre fondante prête à l'emploi pour des décorations, des glaçages et pour la préparation de la crème au beurre. Grâce à sa formulation, le produit assure un glaçage stable et brillant longtemps, même à des basses températures (-18/-20). Si l'on préfère une consistance plus fluide, Quick fondant peut être chauffé au bain-marie, à micro-ondes et sur une flamme. Pour une tenue parfaite et brillante du produit, nous vous conseillons de l'utiliser à la température de 35/40°. Pour préparer une bonne crème au beurre, mélangez une partie de Quick Fondant avec deux parties de beurre. Il peut être aromatisé avec des arômes liquides ou des pâtes jusqu'à un maximum de 20%.



هو كريمه من السكر المنصهر جاهز للاستخدام في تزيين ودهان وإعداد كريمه الزبدة. يضمن لك الفندان السريع بفضل مكوناته دهانا متماسكا و لامعا يدوم طويلا حتى في درجات الحرارة المنخفضة (-18°/-20°). للحصول على قوام أكثر إنسيابية يمكنك تسخين الفندان السريع بعمل حمام ماء دافئ أو في الفرن الكهربائي أو على اللهب. للحصول على شكل ممتاز و لامع ينصح باستعماله عند درجة حرارة 35°/40°. لإعداد كريمه الزبدة بشكل جيد، امزج جزء من الفندان السريع مع قطعتين من الزبدة. يمكنك إضافة النكهات السائلة أو في شكل عجائن بنسبة لا تزيد عن 20%.

**Elementi  
per spolvero**

**Dusting  
powders**



**0,5 kg**

**Zucchero a velo**  
**Icing sugar**  
**Azúcar en polvo**  
**Sucre glace**  
**مسحوق السكر**



Zucchero impalpabile con aggiunta di amido di mais. Utilizzato per impasti e decorazioni.



Azúcar glas con añadido de almidón de maíz. Usado para masas y decoraciones.



Icing sugar enriched with corn starch. Use it in mixtures and decorations.



مسحوق السكر بنشأ الذرة. يُستخدم في العجائن وفي التزيين.



Sucre impalpable avec amidon de maïs. Utilisé pour pâtes et décorations.



## Dusting powders



0,5 kg



一

هو مسحوق نصف مجهز للرش على المعجنات سواء الطازجة أو المخصصة للحفظ لفترات طويلة. تضمن عملية تغذية الكيك باستخدام Dolomiti المبرهنة مقاومة للرطوبة Dolomiti لمنتجات المسحوق مناسبات للرش على المنتجات المقلية وخاصة الغني منها بالدهون مثل شطائر البانايكا المقلية والفراشات المقلية وكعك الكرافين وكعك الدونت الخ.



**Dolomiti - spolvero idrorepellente**  
**Dolomiti - water-repellent dusting powder**  
**Dolomiti - capa hidropelente**  
**Dolomiti - poussière hydrofuge**  
**Dolomiti - مسحوق غير قابل للذوبان في الماء**



## Paste

## Pastes



bianco  
white  
0,5 kg



colorato  
coloured  
0,3 kg

## colori • colours



## Wonder Paste عجينة Wonder Paste



Pasta di zucchero fine, facilmente malleabile a mano e in sfogliatrice, dal gusto buono e naturale, perfetta per coperture di torte nuziali e ricorrenze. La qualità degli ingredienti e la tecnologia LAPED permettono di proporre una pasta elastica e resistente, consentendo una copertura facile ed efficace senza screpolature o rotture. Grazie alla sua formula dimostra una estrema facilità nel taglio. Wonder Paste è presente in 12 colorazioni AZO Free.



Fine sugar paste, easily workable by either hand or dough sheeter. It has a pleasant, natural taste and it is ideal to decorate wedding cakes and celebration cakes. Thanks to the quality of ingredients and to LAPED technology, Wonder Paste is elastic and durable, thus making it easy to make decorations without any risk of cracking or breaking. In addition to that Wonder Paste is also very easy to cut thanks to its formulation. Wonder paste comes in 12 AZO FREE colours.



Pasta de azúcar fino, fácilmente maleable a mano o en la formadora, de sabor bueno y natural, perfecta para coberturas de tartas de boda o celebraciones. La calidad de los ingredientes y la tecnología Laped permiten proponer una pasta elástica y resistente, permitiendo una cobertura fácil y eficaz sin grietas o roturas. Gracias a su fórmula demuestra una extrema facilidad de corte. Wonder paste está en 12 colores AZO FREE.



Pâte à sucre fine, facile à travailler à la main et avec un laminoir à pâtes, ayant un goût bon et naturel, elle est parfaite pour des pièces montées et lors des fêtes en général. La qualité des ingrédients et la technologie Laped vous donnent une pâte élastique et résistante, permettant d'avoir une couverture simple et efficace, sans craquelures ou déchirures. Grâce à sa formulation, elle peut être très aisément coupée. Wonder paste est disponible en 12 couleurs AZO FREE.



هي عجينة من السكر الناعم، سهلة الاستخدام يدويًا أو بماكينه فرد العجائن، لها مذاق طيب وطبيعي، وممتازة لتغطية كعك الزفاف والاحتفالات. جودة مكونات العجينة والتكنولوجيا التي توفرها شركة "لابد" تجعل منها عجينة مرنة ومقاومة للتقطع مما يسمح بتغطية سهلة وفعالة بدون تكسير أو تقطع.

العجينة سهلة القطع وذلك بفضل تركيبتها.  
عجينة WONDER PASTE متوفرة بـ 12 لون (ألوان AZO).



## Paste

## Pastes



bianco  
white  
0,5 kg



colorato  
coloured  
0,3 kg

## colori • colours



## Model Paste عجينة Model Paste



Pasta pronta all'uso per modellare soggetti, creare fiori e decorazioni. Model Paste è presente in 12 colori AZO Free. Grazie all'elevato contenuto di burro di cacao, Model Paste permette di creare in maniera molto rapida decori che si stabilizzeranno a temperatura ambiente in brevissimo tempo, consentendo così una forte riduzione dei tempi di preparazione. Il prodotto finito può essere conservato a temperatura ambiente, in frigorifero o in congelatore. In caso di forte presenza di umidità nei conservatori si consiglia di coprire il prodotto. È possibile ammorbidire la Model Paste manipolandola prima dell'uso, oppure scaldandola per qualche secondo in microonde.



Ready-to-use paste for modelling figures and creating flowers and decorations. Model paste comes in 12 AZO FREE colours. Thanks to the high cocoa butter content, Model Paste allows You to quickly create decorations that You can then stabilize at room temperature in a very short time, thus significantly cutting down preparation times. The finished product can be kept at room temperature or stored in a refrigerator or freezer. However, if the storing place is very humid we recommend covering the product. You can also soften Model Paste by working it with Your hands before use or pre-heating it in the microwave for a few seconds.



Pasta lista para usar para moldear personajes, crear flores y decoraciones. Model paste está en 12 colores AZO FREE. Gracias al elevado contenido de manteca de cacao, Model Paste permite crear de forma muy rápida decoraciones que se estabilizan a temperatura ambiente en poco tiempo, permitiendo así una fuerte reducción del tiempo de preparación. El producto terminado se puede conservar a temperatura ambiente, en el frigorífico o en el congelador. En caso de una humedad elevada en los frigoríficos cubrir el producto. Se puede ablandar la Model Paste manipulándola antes de usarla, o calentándola durante unos segundos en el microondas.



Pâte prête à l'emploi pour modeler des sujets, créer des fleurs et des décorations. Model Paste est disponible en 12 couleurs. Grâce à la forte teneur en beurre de cacao, Model Paste vous permet de créer très rapidement des décorations qui se stabiliseront à température ambiante en très peu de temps, réduisant ainsi fortement les temps de préparation. Le produit fini peut être conservé à température ambiante, au réfrigérateur ou au congélateur. En cas de forte présence d'humidité dans les conservateurs, nous vous conseillons de couvrir le produit. La Model Paste peut être assouplie en la massant avant utilisation, ou bien en la chauffant au four à micro-ondes pendant quelques secondes.



هي عجينة جاهزة للاستخدام لعمل أشكال مختلفة: الزهور والزينة. عجينة MODEL PASTE متوفرة بـ 12 لون (ألوان AZO). بفضل احتوائها على نسبة عالية من زبدة الكاكاو، يمكنك العجينة سريعاً من عمل العديد من أشكال الزينة التي تتماسك في درجة حرارة الغرفة في وقت قصير جداً، وبهذا تقل فترة الإعداد بشكل كبير. بعد الانتهاء من عمل أشكال التزيين، يمكنك حفظها في درجة حرارة الغرفة أو في الثلاجة أو في المجمد. في حالة ارتفاع نسبة الرطوبة في مكان التخزين يُوصى بتغطية المنتج. من الممكن تليين العجينة قبل استخدامها يدوياً، أو بتسخينها في الفرن الكهربائي لبضع ثوانٍ.

Paste

Pastes

0,5 kg

## Daisy flower paste عجينة Daisy flower paste



Pasta di zucchero detta anche pasta di gomma o pasta per fiori pronta all'uso. Di facile utilizzo, è adatta alla realizzazione di fiori ed altri soggetti tridimensionali, sia che si voglia prepararli a mano libera o con stampi. Grazie alla sua formulazione, il prodotto si ammorbidisce col calore delle mani e diventa facilmente modellabile; al contatto con l'aria si secca velocemente. Per velocizzare l'asciugatura dei fiori o dei soggetti, Daisy Flower Paste può essere messa in forno o in essiccatore da 30° ad un massimo di 40°. Può essere colorata, prima o dopo averla modellata, con colori alimentari idrosolubili, liposolubili, gel e lacche perlate e non.



Ready-to-use sugar paste, also called gum paste or flower paste. Ideal to make flowers and other three-dimensional subjects, either by hand or with moulds. Thanks to its formulation, the warmth of the hands softens the product making it easily workable; exposure to the air, however dries it quickly. To speed up the drying of flowers or any figure made with Daisy Paste, put the figures in the oven or drier with a temperature of 30-40 °C. This paste can be coloured before or after modelling it with water-soluble and/or fat-soluble food colours, gels, pearl lacquers and other lacquers.



Pasta de azúcar también llamada de goma o pasta para flores lista para usar. Fácil de usar, adecuada para realizar flores y otros objetos tridimensionales que se quieran preparar a mano libre o con moldes. Gracias a su fórmula, el producto se ablanda con el calor de las manos y se vuelve fácilmente moldeable; a contacto con el aire se seca rápidamente. Para acelerar el secado de las flores o de los objetos, Daisy paste se puede meter en el horno o en el secador a 30° y a un máximo de 40°. Se puede colorear antes o después de moldearla, con colorantes alimentarios hidrosolubles, liposolubles, gel y lacas perladas y no perladas.



Pâte à sucre, appelée également pâte de gomme ou pâte à fleurs prête à l'emploi. Elle est simple à utiliser et elle est parfaite pour réaliser des fleurs et d'autres sujets tridimensionnels, soit que vous veuillez les préparer à main levée, soit que vous utilisiez des moules. Grâce à sa formulation, le produit s'assouplit avec la chaleur des mains et il peut être aisément modelé ; il se dessèche rapidement au contact de l'air. Pour accélérer le séchage des fleurs et des sujets, Daisy paste peut être mise au four ou dans le déshydrateur de 30° jusqu'à un maximum de 40°. Cette pâte peut être colorée avant ou après l'avoir modelée, avec des couleurs alimentaires hydrosolubles, liposolubles, gels et laques perlées et non perlées.



هي عجينة السكر وتسمى أيضا العجينة المطاطية أو عجينة عمل الزهور المجهزة للاستخدام. العجينة سهلة الاستعمال، وهي مناسبة لعمل الزهور وأشياء أخرى ثلاثية الأبعاد سواء المعدة يدويًا أو باستخدام قوالب تشكيل. يلين المنتج من حرارة يديك أثناء استخدامه ويصبح سهل التشكيل بفضل مكوناته. ويجف المنتج سريعًا في الهواء. من أجل جفاف أسرع للزهور وأشكال التزيين، يمكنك وضع عجينة DAISY FLOWER في الفرن أو في المجفف عند درجة حرارة من 30° إلى 40° كحد أقصى. يمكن تلوينها قبل أو بعد تشكيلها باللون الطعام القابلة للذوبان في الماء أو القابلة للذوبان في المواد الدهنية أو بالألوان المساحيق أو بالألوان الطلائية اللامعة أو غير اللامعة.

**Elementi  
per decorazioni**

**Decoration  
elements**



**0,3 kg**

**Pizzi e merletti - preparato per pizzi alimentari**

**Pizzi e merletti - confectionery lace powder**

**Pizzi e merletti - preparado para puntillas alimentarias**

**Pizzi e merletti - préparation pour dentelles alimentaires**

**أشكال دانتيل وحزام لتزيين الكعك**



Preparato in polvere che consente di ottenere facilmente elaborati elementi decorativi per torte e dessert. Il prodotto va diluito con acqua e sbattuto in planetaria per tre minuti. La crema ottenuta può essere spalmata su appositi tappetini di silicone già incisi e disidratata inserendo il tutto in forno per 14 minuti ad 85°C circa ,oppure lasciandoli a temperatura ambiente per alcune ore, il tempo varia in funzione della temperatura e umidità dell' ambiente. Si ottengono, così, decorazioni eleganti e raffinate che possono essere facilmente colorate con coloranti in polvere, gel, idrosolubili. Se conservate in sacchetti di nylon sigillati ed al riparo da luce e calore, le decorazioni si mantengono flessibili ed elastiche per lungo tempo. Pizzi e merletti permette di realizzare decorazioni in 3D che mantengono la loro forma una volta opportunamente essiccate all'aria o in forno.





Powder mix designed to easily and quickly prepare complex decorations for cakes and other desserts. The product must be diluted with water and whipped with a planetary mixer for three minutes. After that, spread the cream on previously engraved silicone mats and dehydrate it either in the oven (14 minutes at 85 °C), or by leaving it at room temperature for several hours, the exact time depending on the environment's temperature and humidity. This way You will obtain elegant and refined decorations that You can easily colour in many different ways (powder, gel, water soluble dyes). These decorations will remain flexible and elastic for a long time provided You store them in sealed plastic bags away from light and heat. Pizzi e Merletti can make amazing 3D decorations that retain their shape after being properly air-dried or dried in an oven.



Preparado en polvo que permite obtener fácilmente elaborados elementos decorativos para tartas y postres. El producto se diluye en agua y se bate en la planetaria durante tres minutos. La crema que se obtiene se espatula sobre las bases de silicona ya incididas y se deshidrata introduciendo todo en el horno durante 14 minutos a unos 85°C, o dejándola a temperatura ambiente durante algunas horas, el tiempo varía según la temperatura y humedad del ambiente. Así se obtienen decoraciones elegantes y refinadas que pueden colorear fácilmente con colorantes en polvo, gel e hidrosolubles. Si se conservan en bolsitas de nailon selladas y apartadas de la luz y el calor, las decoraciones se mantienen flexibles y elásticas durante mucho tiempo. Pizzi e merletti permite realizar decoraciones en 3D que mantienen su forma una vez secadas oportunamente al aire o en el horno.



Préparation en poudre avec laquelle vous obtiendrez aisément des éléments de décoration élaborés pour gâteaux et desserts. Le produit doit être dilué dans l'eau et battu dans le robot pâtissier pendant trois minutes. La crème obtenue peut être étalée sur des petits tapis en silicone déjà gravés et elle peut être déshydratée en enfournant le tout pendant 14 minutes à 85°C environ, ou bien en le laissant à température ambiante pendant quelques heures, le temps variant en fonction de la température et de l'humidité du milieu. Vous obtiendrez ainsi des décorations élégantes et raffinées, qui peuvent être colorées aisément avec des colorants en poudre, gel, hydrosolubles. Si elles sont conservées dans des sachets en nylon et à l'abri de la lumière et de la chaleur, les décorations restent flexibles et élastiques longtemps. Les dentelles et les guipures permettent de réaliser des décorations en 3D qui gardent leur forme une fois qu'elles se sont bien desséchées à l'air ou au four.)



هو مسحوق يسمح لك بعمل عناصر تزيين للكعك والحلويات. يجب تخفيف المنتج بالماء وخفقه في العجانة لمدة ثلاث دقائق. تُفرد الكريمة التي ستحصل عليها على قوالب سيليكون محفورة في شكل مفارش ثم تترك لتجف في الفرن لمدة 14 دقيقة في درجة حرارة 85° تقريباً، أو تترك في درجة حرارة الغرفة لعدة ساعات حسب درجة حرارة ورطوبة الغرفة. هكذا تحصل على ديكورات أنيقة ومتميزة والتي يمكن إكسابها لوثاً بسهولة باستخدام الألوان المساحيق أو الهلامية أو القابلة للذوبان في الماء. عند تخزينها في أكياس بلاستيكية مغلقة وبعيدة عن الضوء والحرارة، يمكنك الحصول على عناصر تزيين مرنة ومطاطية تدوم لفترة طويلة. استخدام أشكال الدانتيل والحزام يكسب الكعك تزيين ثلاثي الأبعاد متماسك سواء عند تجفيفها في الهواء أو في الفرن.

Elementi  
per decorazioni

Decoration  
elements



0,5 kg

**Super ice - ghiaccia reale**

**Super ice - royal icing**

**Super ice - alcorza real**

**Super ice - glace royale**

**Super ice - ثلج حقيقي**



Semilavorato in polvere per decorazioni su torte, cioccolato, e pasticceria fresca. Super Ice contiene proteine vegetali; è bianca, molto elastica e grazie alla speciale finezza degli ingredienti, consente lavorazioni minutissime per realizzare extension works, laces e le classiche decorazioni a sac à poche. Il prodotto si prepara aggiungendo ad 1 kg di Super Ice 140 gr di acqua per lavori quali extension o laces, mentre per le altre lavorazioni si consiglia di aggiungere acqua fino ad ottenere la consistenza desiderata.



Semifinished powder for decorations on cakes, chocolate, and fresh pastries. Super Ice contains vegetable proteins; it is white and elastic and, thanks to the fineness of the ingredients, it makes it possible to perform tiny, complex works like extension works, laces and classic decorations with the pastry bag. Prepare the product by pouring 140 g of water into 1 kg of Super Ice for extensions or laces; if You need to use the product for other works just add water until You reach the desired consistency.



Semielaborado en polvo para decoraciones de tartas, chocolate y pastelería fresca. Super ice contiene proteínas vegetales; es blanca, muy elástica y gracias a la finura especial de los ingredientes, permite elaboraciones muy pequeñas para realizar extensiones, encajes y las clásicas decoraciones con la manga pastelera. El producto se prepara añadiendo a 1 Kg de SUPER ICE 140 g de agua para trabajos como extensiones y encajes, mientras para otras elaboraciones se aconseja añadir agua hasta obtener la consistencia deseada.



Produit semi-fini en poudre pour des décorations sur des gâteaux, du chocolat et de la pâtisserie fraîche. Super ice contient des protéines végétales ; elle est blanche, très élastique et grâce à la finesse des ingrédients, vous pourrez réaliser des extension works et laces détaillés, les décorations classiques avec une poche à douilles. Pour préparer le produit, ajoutez à 1 kg de SUPER ICE 140 gr d'eau pour créer des extensions ou laces, alors que pour les autres créations, nous vous conseillons d'ajouter de l'eau jusqu'à obtenir la consistance que vous préférez.



هو مسحوق نصف مجهز يُستخدم لتزيين الكعك والشوكولاتة والحلويات الطازجة. يحتوي SUPER ICE على البروتين النباتي. وهو مسحوق أبيض ذو مرونة عالية عند استخدامه، ويفضل جودة مكوناته يسمح SUPER ICE بعمل أشكال دقيقة لأعمال الإطالة بالكعك وأشكال الدانتيل إضافة إلى الديكورات العادية باستخدام كيس التشكيل ذو القمع. يتم إعداد المنتج بإضافة 140 جرام ماء لأعمال الإطالة وأشكال الدانتيل، وبينما يوصى بإضافة الماء حتى الحصول على القوام المطلوب للأعمال الأخرى.





Creme

Creams



0,4 kg

**Star cream - preparato per crema pasticcera a freddo**  
**Star cream - cold process custard powder**  
**Star cream - preparado para crema pastelera en frío**  
**Star cream - préparation pour crème pâtissière à froid**  
**Star cream - منتج لعمل كريمة الحلوى الباردة**



Semilavorato in polvere per crema pasticcera a freddo. Il prodotto può essere miscelato con latte o acqua a temperatura ambiente a seconda delle esigenze, otterrete così una crema pasticcera lucida cremosa e corposa senza retrogusti di polvere. La sua composizione impedisce nel tempo la separazione (sineresi) della parte liquida. Il prodotto è termostabile e garantisce una perfetta resistenza al congelamento, diventando così estremamente versatile. Può essere utilizzato per tutti i tipi di farciture a caldo, a freddo e in cottura, oltre che, se opportunamente diluito con latte, trasformarsi in una salsa vaniglia per applicazioni su dessert al piatto.

Dosaggio: Gr 1000 latte con gr 350 di polvere / Gr 1000 acqua con gr 400 di polvere.

Le polveri andranno mescolate ai liquidi e quindi sbattute in planetaria per circa 3 minuti. Disponibile nei gusti: vaniglia e cioccolato.



Semifinished cold process custard powder. This product can be mixed with milk or water (as needed) at room temperature to prepare a glossy, creamy and full-bodied custard with no powdery after taste. Its unique composition prevents synaeresis, that is separation of the liquid part over time. In addition to that Star Cream is thermostable and has a perfect resistance to freezing, making it extremely versatile. Star Cream is bake stable hence it can be used in hot and cold filling and even in products that need to be filled before baking. Dilute it with milk and You can also use it to prepare a vanilla sauce, ideal for many desserts. Doses: 1000 g milk with 350 g powder / 1000 g water with 400 g powder. Mix the powder with the liquid, and then whip it in a planetary mixer for about 3 minutes. Available in the following flavours: vanilla and chocolate.





Produit semi-fini en poudre pour crème pâtissière à froid. Le produit peut être mélangé avec du lait ou de l'eau à température ambiante, selon le cas, et vous obtiendrez ainsi une crème pâtissière luscieuse, veloutée et riche, sans arrière-goût de poudre.

Sa composition empêche la séparation (synérèse) de la partie liquide au fil du temps. Le produit est thermostable et parfaitement résistant à la congélation, en devenant ainsi extrêmement polyvalent. Il peut être utilisé pour tout type de farces, à chaud, à froid et à cuire ; en outre, s'il est bien dilué dans du lait, il peut devenir une sauce à la vanille pour des applications sur des desserts à l'assiette.

Dosage: 1000 gr de lait avec 350 gr de poudre / 1000 gr d'eau avec 400 gr de poudre. Les poudres devront être mêlées avec les liquides et battues au robot pâtissier pendant 3 minutes environ.

Disponible dans les parfums suivants: vanille et chocolat.



Semielaborado en polvo para crema pastelera en frío. El producto se puede mezclar con leche o agua a temperatura ambiente según las exigencias. De esta forma se obtiene una crema pastelera brillante, cremosa y con cuerpo sin regusto de polvo.

Su composición impide que se separe con el tiempo (sinéresis) de la parte líquida. El producto es termoestable y garantiza una perfecta resistencia a la congelación, volviéndose así versátil. Se puede usar para todo tipo de rellenos en caliente, en frío y en cocción, además, si se diluye bien en la leche, se transforma en una salsa de vainilla para aplicaciones en postres de plato.

Dosis: 1000 g de leche con 350 g de polvo / 1000 g de agua con 400 g de polvo. Los polvos se mezclan con los líquidos y se batan en la planetaria durante unos 30 minutos.

Sabores disponibles: vainilla y chocolate.



هو مسحوق نصف مجهز للاستخدام في إعداد كريمة الحلوى الباردة.

يمكن خلط المنتج مع الحليب أو الماء في درجة حرارة الغرفة حسب الرغبة، وبهذه الطريقة

ستحصل على كريمة للمعجنات لأمعة وكريمة ومتناسكة دون أن تترك طعم للمسحوق. مع

الضرب يمنع قوام المنتج انفصال السائل (تساحب). المنتج مقاوم لدرجة الحرارة ويضمن مقاومة

مثالية للتجميد، مما يجعله قابل للسكب بسهولة.

يمكن استخدامه لجميع أنواع الحشو الساخن والبارد وأثناء الطهي، وكذلك إذا ما اقتضت الحاجة إلى تخفيفه بالحليب، يمكن أن يتحول المنتج إلى صلصة الفانيليا لاستخدامها على الحلوى في الأطباق.

النسب:

1000 جم حليب لكل 350 جم مسحوق

1000 جم ماء لكل 400 جم مسحوق

يجب خلط المساحيق مع السوائل، ومن ثم خففتها داخل العجانة لمدة 3 دقائق.

متوفر بنكهات الفانيليا والشوكولاتة.



**Sciropi**

**Syrups**



**0,5 kg**

**Sciropo di glucosio 43 BÉ**

**Glucose syrup 43 BÉ**

**Sirope de glucosa 43 BÉ**

**Sirop de glucose 43 BÉ**

**شراب الجلوكوز - 43 BÉ**



Sciropo derivato da amidi, limpido ed incolore. È uno zucchero poco dolce (44% rispetto saccarosio). 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, eccetera.  
Lo sciropo di glucosio consente un controllo dell'umidità e conferisce al prodotto maggior viscosità e plasticità.



Transparent and colourless syrup derived from starches. It is a low sweetness sugar (44% compared to sucrose). Used as an ingredient it increases the firmness, elasticity and sheen of the product. It is commonly used in confectionery to prepare pastry bases, candies, fondants, gummy candies, ice cream and so on.

Glucose syrup helps to control the product's moisture and increases its viscosity and plasticity.



Sirope derivado de almidones, transparente y sin color. Es un azúcar poco dulce (44% respecto a la sacarosa). Es un ingrediente que incrementa el cuerpo, la elasticidad y el brillo del producto. Se usa para todo en pastelería, para la producción de bases de repostería, caramelos, fondant, golosinas, helado, etc.

El sirope de glucosa permite controlar la humedad y confiere al producto una mayor viscosidad y plasticidad.



Sirop d'amidons, limpide et incolore. Il s'agit d'un sucre peu doux (44% par rapport au saccharose). Il s'agit d'un ingrédient qui augmente le caractère charpenté, élastique et brillant du produit. Il est utilisé partout dans la pâtisserie pour la production de bases de pâtisserie, bonbons, fondants, gommeux, glaces, etcetera.

Le sirop de glucose permet de mieux contrôler l'humidité et donne une viscosité et une plasticité accrues au produit.



هو شراب شفاف و عديم اللون، مستخلص من النشويات. هو عبارة عن سكر يحتوي على نسبة تحليلية أقل (44% مقارنة بالسكروز). هو مكون يزيد من تماسك ومرونة ولمعان المنتج. يستخدم في جميع محال صناعة الحلويات التي تعمل في صناعة المعجنات أو الكراميل أو الفوندام أو الحلوى المطاطية أو الآيس كريم، إلخ.

يسمح شراب الجلوكوز بالتحكم في الرطوبة ويمنح المنتج مزيد من اللزوجة واللدونة.

Realizzata per dimostrare che  
non sempre "squisito" significa  
ipercalorico. Ora è possibile  
avere l'alta qualità  
dei migliori prodotti da pasticceria  
con un ridotto contenuto calorico.

## linea light

Designed and developed to  
prove that "delicious" does  
not always mean "high-  
calorie".  
Enjoy the high quality of the  
best pastry and  
confectionery products  
around... minus the calories!

Realizada para demostrar  
que no siempre "exquisito" es  
sinónimo de hipercalórico.  
Ahora se puede obtener alta  
calidad de los mejores  
productos de pastelería con  
un contenido calórico  
reducido.

Conçue pour montrer  
qu'"exquis" ne signifie pas  
toujours hypercalorique.  
Aujourd'hui nous pouvons  
disposer de la haute qualité  
des meilleurs produits de  
pâtisserie à valeur  
énergétique réduite

تم إنشاء هذا الخط ليؤكد أن كلمة  
"لذيذ" لا تعني بالضرورة عالي  
السعرات الحرارية. الآن يمكنك  
الحصول على حلويات ذات جودة  
عالية بقليل من السعرات الحرارية.

Paste



Pastes

## Wonder Paste Light

عجينة "واندر" منخفضة السعرات الحرارية



8x  
0,5 kg

Il semilavorato in pasta Wonder Paste Light è una innovativa copertura per decorazione di dolci a ridotto contenuto calorico e con edulcoranti. Ha un contenuto calorico più che dimezzato rispetto alla Wonder paste classica (169 kcal contro 389 kcal della Wonder Paste classica). Il ridotto contenuto calorico è ottenuto grazie all'utilizzo degli edulcoranti di origine naturale (entrambi ottenuti da saccarosio) Eritritolo e Isomalto. Ha le stesse caratteristiche di lavorabilità della Wonder Paste, quindi, elastica e resistente. Malleabile a mano o in sfogliatrice, permette la copertura di dolci senza screpolarsi o rompersi. Ha un gusto naturale e presenta una estrema facilità al taglio. Può essere colorata con colori alimentari idrosolubili, liposolubili, gel e lacche.



Wonder Paste Light is an innovative, low-calorie semi-finished cake covering and decoration paste. Contains sweetening agents. Wonder Paste Light has less than half the calories of our "classic" Wonder Paste (169 kcal vs 389 kcal) and this is because Wonder Paste Light contains Erythritol and Isomalt, two sweeteners of natural origin (both made from sucrose). Calories aside, it has the same malleability of Wonder Paste and it is just as elastic and durable. It is easily workable by hand or dough sheeter and it covers everything perfectly without cracking or breaking. It has a fully natural taste and is also extremely easy to cut. You can colour it with water-soluble and fat-soluble dyes, and also with gels and lacquers.



El semilaborado de pasta Wonder paste light es una innovadora cobertura para decorar dulces de contenido calórico reducido y con edulcorantes. Se ha reducido más de la mitad el contenido calórico de la pasta Wonder clásica (169 kcal respecto a 389 kcal de la Wonder clásica). El reducido contenido calórico se obtiene gracias al uso de edulcorantes de origen natural (ambos obtenidos de la sacarosa) Eritritol e Isomaltosa. Posee las mismas características de elaboración que la Wonder paste, por lo que es elástica y resistente. Maleable a mano o con la formadora, permite cubrir dulces sin agrietarse o romperse. Tiene un sabor natural y presenta una extrema facilidad de corte. Puede ser coloreada con colorantes alimentarios hidrosolubles, liposolubles, gel y lacas.



Le produit semi-fini de pâte Wonder paste light est une couverture innovante pour la décoration des gâteaux à valeur énergétique réduite et contenant des édulcorants. Sa valeur énergétique est réduite de moitié par rapport à la Wonder paste classique (169 kcal par rapport à 389 kcal de la Wonder classique). Cette valeur énergétique réduite est le résultat de l'utilisation d'édulcorants d'origine naturelle, l'Erythritol et l'Isomalt, les deux obtenus à partir du saccharose. Elle peut être travaillée tout comme la Wonder paste, elle est donc également élastique et résistante. Elle peut être travaillée à la main ou avec un laminier à pâtes, elle couvre les gâteaux sans craquelures ou déchirures. Elle a un goût naturel et elle est très facile à couper. Elle peut être colorée avec des couleurs alimentaires hydrosolubles, liposolubles, gels et laques.



تستخدم عجينة Wonder paste light منخفضة السعرات الحرارية والنصف مجهزة لتغطية الحلوى بطريقة مبتكرة وقليلة السعرات الحرارية وباستخدام مواد تحلية. تحتوي هذه العجينة على أقل من نصف السعرات الحرارية الموجودة في عجينة "Wonder paste" العادية (169 كيلو كالوري مقابل 389 كيلو كالوري في العجينة العادية). يرجع السبب في انخفاض نسبة السعرات الحرارية إلى استخدام مواد تحلية طبيعية: الإريثريتول والإسومالت (كلاهما من السكروز). للعجينة نفس خصائص عجينة Wonder paste العادية، فهي مرنة وذات مقاومة. يمكنك من تزيين الكيك دون تقطع أو تشقق سواء بفردها يدويًا أو باستخدام ماكينة فرد العجائن. لها طعم طبيعي وسهلة القطع بشكل كبير. يمكنك اسابها لونا باستخدام ألوان الطعام القابلة للذوبان في الماء أو في المواد الدهنية، والألوان الهلامية والطلائية.



Creme



Creams

## Mimosa Light Cream

كريمة Mimosa Light Cream منخفضة السعرات الحرارية



0,4 kg

È un preparato in polvere per crema pasticcera a ridotto contenuto calorico e con edulcoranti. Si prepara facilmente e velocemente, a freddo, con la sola aggiunta della polvere al liquido e mescolando vigorosamente con frusta manuale o in planetaria, alla massima velocità, per 3-4 minuti. La sua composizione impedisce nel tempo la separazione (sineresi) della parte liquida. Il prodotto è termostabile e garantisce una perfetta resistenza al congelamento, diventando così estremamente versatile. Si ottiene una crema lucida e corposa senza retrogusti di polvere. Se il liquido aggiunto è acqua, il dosaggio è g 400 di preparato per ogni litro di acqua: in questo caso la crema pasticcera che si ottiene, oltre ad essere a ridotto contenuto calorico, è anche senza grassi (grassi inferiori allo 0,5%). Volendo preparare una crema più appetibile, si può utilizzare, come liquido, il latte (parzialmente o totalmente scremato o intero), si otterrà, comunque, una crema pasticcera a ridotto contenuto calorico. Per avere una crema consistente e asciutta si consiglia di utilizzare latte a temperatura ambiente. Se preparata con acqua, Mimosa Light Cream pronta per il consumo ha un contenuto calorico di 62 kcal (circa la metà di quello di un'analoga crema normalmente presente in commercio).



Mimosa Light Cream is a low-calorie cold process custard powder containing sweetening agents. Preparing custard is easy and quick: just add cold liquid to the powder and whip vigorously for 3-4 minutes with a whisk or a planetary mixer at full speed.

Its unique composition prevents syneresis, that is separation of the liquid part over time. Mimosa Light Cream is thermostable and has a perfect resistance to freezing, making it extremely versatile. You can easily get a glossy, full-bodied custard cream without any powdery after taste.

If You use water as a preparing liquid use 400 g of powder per litre of water: this way Your custard will be not only low calorie but also very low fat (less than 0,5% fat).

If You want the cream to have a fuller, more palatable taste use milk (whole or partially or completely skimmed) instead of water and don't worry: the custard will still be low-calorie. For a thicker, more solid consistency use milk at room temperature.

If prepared with water, Mimosa light Cream, when ready, has a calorie content of 62 kcal (about half that of the standard market custard powders).



Es un compuesto de polvo para crema pastelera con reducido contenido calórico y con edulcorantes. Se prepara fácil y rápido, en frío, únicamente añadiendo el polvo al líquido y mezclando vigorosamente con la batidora manual o en la planetaria a la máxima velocidad, durante 3-4 minutos.

Su composición impide que se separe la parte líquida (sinéresis) El producto es termoestable y garantiza una perfecta resistencia a la congelación, volviéndose así versátil. Se obtiene una crema brillante y con cuerpo sin regusto de polvo.

Si el líquido añadido es agua, la dosis es de 400 g de preparado por cada litro de agua: en este caso la crema pastelera que se obtiene, además de tener un reducido contenido calórico, tampoco tiene grasas (grasas inferiores al 0,5%).

Si se quiere preparar una crema más apetitosa se puede usar, como líquido, la leche (entera, semidesnatada o desnatada), obteniendo, igualmente, una crema pastelera de bajo contenido calórico. Para obtener una crema consistente y seca se aconseja usar leche a temperatura ambiente.

Si se prepara con agua, Mimosa light Cream lista para consumir tiene un contenido calórico de 62 kcal (más o menos la mitad de una crema análoga normal presente en el mercado).



Il s'agit d'une préparation en poudre pour crème pâtissière à valeur énergétique réduite et contenant des édulcorants. Vous pouvez la préparer aisément et rapidement, à froid. Ajoutez de la poudre au liquide et battez vigoureusement à l'aide d'un fouet manuel ou dans le robot pâtissier à la vitesse maximale, pendant 3-4 minutes. Sa composition empêche la séparation (synérèse) de la partie liquide au fil du temps. Le produit est thermostable et parfaitement résistant à la congélation, en devenant ainsi extrêmement polyvalent. Vous obtiendrez une crème pâtissière luscieuse et riche, sans arrière-goût de poudre.

Si le liquide que vous ajoutez est de l'eau, le dosage est de 400 gr de préparation pour chaque litre d'eau ; dans ce cas la crème pâtissière que vous préparerez, outre à sa valeur énergétique réduite, sera également sans graisses (contenu de graisses inférieur à 0,5%).

Si vous désirez préparer une crème plus appétissante, vous pouvez utiliser du lait (écrémé, demi-écrémé ou entier), mais vous obtiendrez quand même une crème pâtissière à valeur énergétique réduite. À fin d'avoir une crème consistante et sèche, nous vous conseillons d'utiliser le lait à température ambiante.

Si vous préparez Mimosa light Cream prête à l'emploi avec de l'eau, sa valeur énergétique s'élève à 62 kcal (presque la moitié de la valeur d'une crème du même type présente sur le marché).



"Mimosa Light Cream" هو مسحوق لعمل كريمة المخبوزات بسرعات حرارية منخفضة وباستخدام مواد تحليلية. سهل وسريع التحضير، فقط أضف المسحوق إلى السائل البارد وقم بتقليبه بقوة بالمضرب اليدوي أو في العجانة بالقيصر سرعة لمدة 3-4 دقائق.

العجينة التي ستحصل عليها تمنع - مع الضرب - انفصال السائل (تساحب). المنتج مقاوم لتغير درجة الحرارة ويضمن مقاومة مثالية للتجمد، مما يجعله سهل الصب. بهذا تحصل على كريمة لامعة ومتماسكة دون أن تشعر بطعم المسحوق الكريمي.

إذا أضفت الماء كسائل، فالمعيار السليم هو 400 جرام من المسحوق لكل لتر ماء: في هذه الحالة الكريمة التي تحصل عليها تعد خالية من الدهون (أقل من 0,5% دهون)، هذا بالإضافة إلى كونها منخفضة السرعات الحرارية.

ولمذاق أكثر إثارة للشهية يمكنك استخدام الحليب (قليل أو منزوع الدسم) كسائل. ستحصل أيضًا في هذه الحالة على كريمة المخبوزات بسرعات حرارية منخفضة. للحصول على كريمة متماسكة وجافة يُنصح باستخدام الحليب في درجة حرارة الغرفة.

إذا أعددت كريمة "Mimosa light Cream" منخفضة السرعات الحرارية والمجهزة للاستخدام، مستعملًا الماء، فستحتوي على 62 كيلو كالوري (نصف السرعات الحرارية تقريبًا الموجودة في الكريمة المماثلة المطروحة بالأسواق).





L' accademia di pasticceria Laped, nata nel 2014 con lo scopo di completare la propria offerta non solo di prodotti, ma anche di servizi formativi che seguissero la stessa politica di qualità che da oltre 34 anni caratterizza le produzioni Laped, è la location ideale dove arricchire la propria preparazione. Con una vasta serie di corsi, rivolti in modo separato, sia a professionisti che ad appassionati, l' accademia di pasticceria dispone di un' aula altamente attrezzata ed all' avanguardia, con 10 postazioni pratiche autonome, ognuna equipaggiata con tutti gli strumenti necessari. L' ambiente, accogliente e professionale, con docenti selezionati e cura nella scelta dei temi trattati, si presta anche ad attività di master class, presentazioni di nuovi prodotti e progetti legati al mondo della pasticceria.

# • ACCADEMIA DI • PASTICCERIA



## Info e prenotazioni

Contattare LAPED allo  
0429.679279  
oppure via e-mail a  
[corsi@lapeditalia.com](mailto:corsi@lapeditalia.com)  
[www.lapeditalia.com](http://www.lapeditalia.com)

## Info and bookings

Call LAPED  
+39.0429.679279  
or e-mail us at  
[corsi@lapeditalia.com](mailto:corsi@lapeditalia.com)  
[www.lapeditalia.com](http://www.lapeditalia.com)



The Laped confectionery academy was established in 2014 by Laped with the aim of further enriching its range of products with training services that follow the same quality policy Laped has followed for more than 34 years. The Academy is the ideal location to enrich and complete one's confectionery knowledge and skills.

With a wide offer of courses, aimed both to professionals and amateurs alike, the Confectionery Academy has a highly equipped training hall with 10 autonomous workstations each with all the required tools and equipment.

The environment is cosy and professional and the teachers are very highly qualified professionals who pay a special care in selecting the classes' topic. Our Academy can also offer master classes, presentation of new products and projects related to the world of confectionery.





**LAPED S.n.c.**

di Pastorello Claudio e Fabio

via G. Di Vittorio, 3 • 35045 Ospedaletto E. (PD) • Italy

Ph. +39 0429 679279 • Fax +39 0429 679199

[lapeditalia.com](http://lapeditalia.com) • [info@lapeditalia.com](mailto:info@lapeditalia.com)