

Catalogo prodotti 2025 / Product catalogue 2025

# Laped

The Wonderful World of Sugar



*Since 1982*

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



***Un famoso proverbio diceva  
“Se vuoi andare veloce, vai da solo.  
Se vuoi andare lontano, corri insieme a qualcuno”.  
Questa è l’idea di Azienda che abbracciamo noi,  
fatta di persone, di esempi, di collaborazione;  
Questa è LAPED!***

***A popular saying goes  
“If you want to go fast, go alone.  
If you want to go far, go together”.  
This is the kind of company we strive to be,  
built on people, positive examples and collaboration;  
This is LAPED!***



<b>Presentazione / Introduction</b>	4
<b>Cake Design</b>	8
<b>Mousse, Bavaresi e Semifreddi / Mousse, Bavaois, and Semifreddo</b>	14
<b>Crema Pasticcera / Custard Cream</b>	16
<b>Zucchero Fondente / Fondant Sugar</b>	18
<b>Spolveri / Dusting Powders</b>	20
<b>Glassature, Inserti e Nappage / Glaze, Inserts, and Nappage</b>	22
<b>Lucidanti e Gelatine / Polishing and Shining</b>	24
<b>Paste di mandorle e affini / Almond pastes and related products</b>	26
<b>Sciroppi di zucchero e zuccheri vari / Sugar syrups and sugars</b>	28
<b>Passate e Granelle / Jams and Grains</b>	32
<b>Amidi e Addensanti / Starches and Thickeners</b>	34
<b>Coadiuvanti / Adjuvants</b>	36

# *Il meraviglioso mondo degli zuccheri*

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

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









# The wonderful world of sugar

**Laped is an Italian company and a global leader in the production of sugar-based preparations and semi-finished products for pastry shops, laboratories and confectionery industries.**

Over 40 years ago, Laped was born from the Pastorello family's passion for pastry arts. Our mission is to ease the hard work of professionals so they can rediscover the joy of creating sweets without the fatigue. Laped's sugar-based preparations and semi-finished products accompany master pastry chefs and confectionery entrepreneurs in many countries worldwide. We research, design and produce only the quality we believe in, from selecting the finest raw materials to crafting the final product. From generation to generation, we ensure excellence, the cornerstone of our philosophy.



Head Chef, Gian Paolo Panizzolo

# Paste da copertura Rolled Fondant

WONDER PASTE



Guarda il video  
Watch the video

**Elastica e resistente**  
*Stretchy and Strong*



**No elephant skin**  
*No elephant skin*



**Taglio perfetto**  
*Easy to cut*



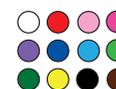
## WONDER PASTE

### Rolled Fondant

Pasta di zucchero fine, facilmente stendibile a mano e in sfogliatrice, perfetta per coperture di torte nuziali e ricorrenze. Si presenta elastica, resistente e facilmente tagliabile. Grazie alla sua qualità, consente una copertura facile ed efficace senza screpolature o rotture. Offerta in una vasta gamma colori base (oltre al bianco, 11 colori), la possibilità di mescolarli tra loro ci permette di ottenere centinaia di sfumature.

Fine rolled fondant, easy to spread by hand or with a sheeter, perfect for covering wedding and occasion cakes. It's flexible, strong, and easy to cut. Its high quality ensures smooth, crack-free, and efficient coverage. Available in a wide range of base colours (white plus 11 more), allowing you to create hundreds of custom shades.

5x1 kg



2x5 kg



Bianca/White



Guida colori  
Colour mixing chart

## WONDER TROPIC

### Rolled Fondant

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

Fine rolled fondant, easy to spread by hand or with a sheeter, this is the most elastic version of Wonder Paste, ideal for tropical and humid climates. Its enhanced elasticity allows it to be spread even thinner without cracking or beaking.

2x5 kg



Bianca/White



## WONDER PLUS TROPIC

### Rolled Fondant

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

Fine rolled fondant, easy to spread by hand or with a sheeter, this is the most elastic version of Wonder Paste, designed for tropical and humid climates. It differs from the previous version by containing no hydrogenated fats or palm oil.

2x5 kg



Bianca/White



NEW  
PACKAGING!



# Paste da modellaggio e fiori Modelling and flower paste

MODEL PASTE



Guarda il video  
Watch the video

DAISY PASTE



Guarda il video  
Watch the video

## MODEL PASTE

*Stabile*  
*Does not need drying*  
*Reduced working time*

*Stabile*  
*Non necessita asciugatura*  
*Riduce i tempi di lavoro*



## DAISY PASTE

*Fast drying*  
*Strong*  
*Stretchy*

*Secca rapidamente*  
*Resistente*  
*Elastica*



## MODEL PASTE

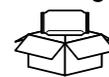
Paste da modellaggio

Modelling Paste

Pasta perfetta per modellare soggetti, creare fiori e decorazioni in pochissimo tempo, grazie alla stabilità del burro di cacao. Oltre alla bianca, Model è disponibile in 11 colori, non necessita di tempi di asciugatura, permette quindi di unire istantaneamente le varie parti dei soggetti modellati. Potrete attaccare direttamente uno ad uno i vari petali dei fiori senza attese di asciugatura ottenendo così una forte riduzione dei tempi di preparazione. Il prodotto finito può essere conservato a temperatura ambiente (massimo +25°C), in frigorifero o in congelatore. È possibile ammorbidire Model Paste manipolandola prima dell'uso, oppure scaldandola per qualche secondo in microonde. Per conservare Model Paste in maniera impeccabile e a lungo, una volta aperta la confezione, si consiglia di richiuderla in sacchetti di plastica o contenitore ermetico.

The perfect paste for modeling figures, creating flowers, and crafting decorations quickly, thanks to the stability of cocoa butter. Available in white and 11 other colors, Model Paste doesn't require drying time, allowing immediate assembly of modeled parts. You can attach flower petals one by one without waiting for them to dry, significantly reducing preparation time. The final product can be stored at room temperature (max +25° C), in the refrigerator, or freezer. Model Paste can be softened by kneading before use or by briefly heating it in the microwave. To preserve Model Paste perfectly, once opened, seal it in plastic bags or an airtight container.

5x1 kg



Guida colori  
Colour mixing chart

## DAISY PASTE

Pasta di gomma per fiori e pizzi

Gum Paste for flowers and instant lace

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

Daisy Paste lets you model very fine and detailed figures that dry quickly, leaving no cracks or unwanted breaks. With Daisy, you can create highly durable figures, ultra-thin flower petals, drapes, artistic sculptures, and general decorations. Daisy Paste also allows you to create instant lace when heated in the microwave and applied to special mats. It can be easily colored with water-soluble dyes, gels, or powders. To speed up drying, place decorations in the oven at +60°C until completely dry.

10x500 gr



Bianca/White



NEW  
PACKAGING!



# Ghiaccia Reale Royal Icing

SUPER ICE



Guarda il video



Watch the video

*Stretchy*  
*Fast drying*  
*No eggs*

*Suitable for cookies decoration*  
*or extension works*

*Elastica*  
*Secca rapidamente*  
*Non contiene uova*

*Adatta per decorare biscotti*  
*ed extension works*



# SUPER ICE

## Ghiaccia Reale

## Royal Icing

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

A royal icing mix for decorating cakes, chocolate, chocolate eggs, fresh pastries, and cookies. Super Ice contains vegetable proteins and is egg-free. White in color, it is very elastic and dries quickly. Super Ice can be easily colored with gel, powder, or water-soluble dyes. Thanks to its high-quality ingredients, it enables precise work for creating classic piping and extension decorations.

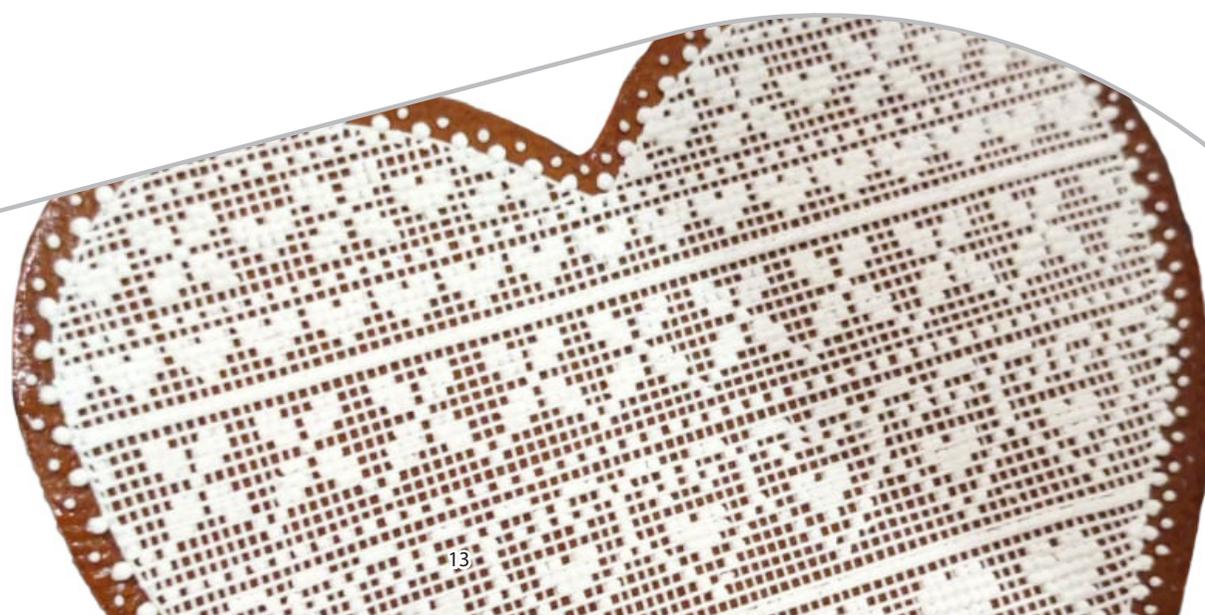
2,5 kg



10 kg



8x1 kg



# Mousse, Semifreddi, Bavaresi Mousse, Bavarois, and Semifreddo Mix

MY MOUSSE



Guarda il video



Watch the video

## PANNAMIX

Stabilizza la struttura  
della panna

Cream structure  
stabilizer



## MY MOUSSE

Qualità eccellente  
Facile da preparare

Excellent quality  
Easy to prepare



## CIUFF

Estremamente stabile

Extremely stable



## MERY MIX

Senza uova  
Facile da preparare

No eggs  
Easy to prepare



MERY MIX



Guarda il video



Watch the video

## MY MOUSSE

Base per mousse e semifreddi

Mousse Mix and semifreddo

Basi in polvere per la preparazione istantanea a freddo di mousse, semifreddi e bavaresi. Consentono un notevole risparmio di tempo rispetto ai normali procedimenti mantenendo una qualità costante grazie all'utilizzo di ingredienti di prima qualità. Perfetta al taglio e stabile sia in surgelazione che in conservazione positiva. Per la preparazione è sufficiente mescolare gli ingredienti come da indicazioni e montarli fino a consistenza desiderata, oppure mescolare gli stessi con la panna precedentemente montata. Disponibile in 6 gusti, oltre alla neutra.

Instant powder bases for cold preparation of mousses, semifreddo, and Bavarian cream. They save considerable time compared to traditional methods while ensuring consistent quality, thanks to premium ingredients. Ideal for precise slicing and stable both in freezing and positive storage. For preparation, simply mix the ingredients according to instructions and whip them to the desired consistency, or mix them with previously whipped cream. Available in neutral and 6 additional flavors.

<b>GUSTI DISPONIBILI</b>	Neutra - Neutral	Pera - Pear
Limone - Lemon	Cioccolato - Chocolate	Lampone - Raspberry
Fragola - Strawberry	Mango - Mango	

2x2 kg



## MERY MIX

Base per meringa

Meringue mix

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

A powder mix for making meringue and pavlova. Mery Mix is egg-white free and whips up quickly, always providing perfect results and reducing preparation time.

8x1 kg



## PANNAMIX

Ferma panna

Cream stabilizer

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

A stabilizer designed to maintain the texture of whipped cream. Pannamix is perfect for enhancing the durability of piping decorations and fillings, preventing the separation of cream fats from water.

8x1 kg



## CIUFF

Preparato per panna vegetale

Vegetable cream powder mix

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

A semi-finished product to obtain a vegetable-based cream suitable for cake decoration and fillings. The final product will be extremely stable and more whipped than traditional cream. For a particularly tasty result, water can be partially or completely replaced with milk or fresh cream.

8x1 kg



CIUFF



Guarda il video



Watch the video



# Crema Pasticcera Custard Cream

LAPEDCREAM



Guarda il video



Watch the video

## LAPEDCREAM (A FREDDO)

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

*Classic and delicate taste  
Creamy and Shiny  
Bake stable*



## LAPEDCREAM DEL DOGE (A CALDO)

*Costante qualità  
Constant quality*



## CREME A FREDDO - COLD PROCESS CUSTARDS

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

Instant powder mixes for cold preparation of custard creams, quick and easy to make. These products can be mixed with milk or water at room temperature, creating creamy and shiny custards with a traditional flavor. Custards with varying thicknesses are available depending on the needs. Perfect for pre- and post-baking fillings, they maintain stability in both freezing and baking due to their thermal stability.

### LAPEDCREAM

Consistenza: cremosa e lucida, delicatamente profumata al limone.

10 kg

Creamy and shiny texture, with a mild lemon scent.



### LAPEDCREAM CLASSIC

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

10x1 kg

10 kg

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



### LAPEDCREAM PRIMA

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

10 kg

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



### LAPEDCREAM BONA

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

10 kg

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



## CREME A CALDO - HOT PROCESS CUSTARDS

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

A powder mix for hot process custard, allowing for a delicate and stable product that maintains consistent quality. Suitable for use with cream cookers, over a flame, or in microwave.

### LAPEDCREAM DEL DOGE

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

10 kg

Easy and quick to prepare, it can be customized by adding egg yolk and flavoring to taste. Also available without coloring.



### LAPEDCREAM CORE 'E

NEW!

Lapedcream Core 'e è un semilavorato in polvere che, miscelato con una parte di zucchero semolato, latte, uova e aromi, permette di ottenere, previa cottura, sul fuoco (o cuocicrema automatico), una crema pasticciera tradizionale dalle ottime caratteristiche qualitative e sensoriali.

5 kg

20 kg

Lapedcream Core 'e is a semi-finished powder that, when mixed with granulated sugar, milk, eggs and flavorings, and then cooked on flame (or with an automatic cream cooker), produces a traditional custard with excellent quality and sensory characteristics.



# Zucchero Fondente

## Fondant Sugar

QUICK FONDANT



Guarda il video



Watch the video

### FONDENTI/FONDANT

Zuccheri di alta qualità  
Performance eccellenti

High quality sugars  
Excellent performances



### QUICK FONDANT

Cremoso  
Ottimo per la crema al burro  
Stabile in freezer

Creamy  
Perfect for butter cream  
Freezing stable



DARK QUICK FONDANT



Guarda il video



Watch the video

## ZUCCHERO FONDENTE - FONDANT SUGAR

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

This product is made exclusively from top-quality sugars. It is ideal for glazing baked goods, choux pastries, cassata, biscuits, or as a filling for pralines. It melts in the microwave or in a bain-marie and can be diluted by adding 5 to 50 grams of water per kilogram to achieve a smoother consistency. This fondant can be flavored or colored with water-soluble or powdered dyes.

TIPOLOGIA	PROVENIENZA	PECULIARITÀ	CONFEZIONE
<b>FONDENTE</b>	Barbabietola Beetroot	- Glassature in genere - Glazing - Ottima lucentezza - Perfect shine - Produzioni industriali - Industrial productions	15 kg 
<b>ITALFONDENTE</b>	Barbabietola Beetroot	- Glassature in genere - Glazing - Ottima lucentezza - Perfect shine - Produzioni industriali - Industrial productions	15 kg 
<b>PURA CANNA</b>	Canna Cane	- Glassature in genere - Glazing - Ottima lucentezza - Perfect shine - Ottimo per la surgelazione - Freezing stable	15 kg 
<b>SPECIALE TORRONE</b>	Barbabietola Beetroot	- Studiato per la preparazione del torrone - Designed for nougat	15 kg 
<b>EXTRA LUCENTE</b>	Barbabietola Beetroot	- Glassature in genere - Glazing - Ottima lucentezza - Perfect shine - Per tutte le produzioni - All purpose productions	15 kg 
<b>QUICK FONDANT</b>  Fondente in crema Cream Fondant	<p>Fondente in crema, pronto all'uso per glassature di dolci o biscotteria e per la preparazione di crema al burro. Grazie alla sua formulazione, il prodotto garantisce ottime performance sia in surgelazione che in frigorifero per tempi lunghi. Si scioglie in microonde o a bagnomaria e può essere diluito con un eventuale aggiunta di acqua, da 5 a 30 gr per kg, per ottenere una fluidità maggiore. Grazie alla sua capacità di incorporare aria, permette di ottenere un'ottima crema al burro semplicemente montando 1kg di Quick Fondant con 1 kg di burro morbido. Quick Fondant può essere aromatizzato a piacere.</p> <p>Ready-to-use creamy fondant for glazing cakes, cookies, and for preparing buttercream. Its formula ensures excellent performance at both freezing and cold temperatures for extended periods. It melts in the microwave or bain-marie and can be diluted with 5 to 30 grams of water per kilogram for a more fluid texture. With its ability to incorporate air, it makes an excellent buttercream by simply whipping 1 kilogram of Quick Fondant with 1 kilogram of softened butter. Quick Fondant can be flavored as desired.</p>		2x5 kg 
<b>DARK QUICK FONDANT</b>  Fondente per glassatura al cioccolato Fondant for chocolate glazing	<p><b>NEW!</b></p> <p>Dark Quick Fondant è una crema di zucchero fondente al gusto di cioccolato pronta all'uso. Il prodotto è adatto per la glassatura di Choux, Eclair e pasticceria in genere. Può essere utilizzato anche come decorazione su biscotteria o per la preparazione di creme al burro soffici, resistenti e delicate. Dark Quick Fondant, grazie alla sua formulazione, permette di rifinire i propri dolci e conservarli sia in positivo che in surgelazione senza perdere struttura, ma soprattutto senza creare indesiderate crepe o spaccature in superficie, mantenendo inoltre una lucentezza perfetta.</p> <p>Dark Quick Fondant is a ready-to-use chocolate-flavored sugar cream. Ideal for glazing Choux, Eclairs, and pastries in general. It can also be used as decoration on cookies or to make soft, durable, and delicate buttercreams. Thanks to its formulation, Dark Quick Fondant allows for flawless dessert finishes and can be stored both at positive temperatures and in the freezer without losing structure or developing unwanted cracks or splits on the surface, while maintaining a perfect shine.</p>		2x5 kg 

# Spolveri Dusting Powders

DOLOMITI



Guarda il video  
Watch the video

**ZUCCHERO A VELO**  
ICING SUGAR  
*Impalpabile*  
*Impalpable*



**DOLOMITI**  
**Idrorepellente**  
*Water resistant*



**SPOLVERCIOK PLUS**  
**Idrorepellente**  
*Water resistant*

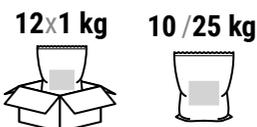


## ZUCCHERO A VELO E ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO

## ICING SUGAR AND VANILLA- FLAVOURED ICING SUGAR

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

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



## SPOLVERI IDROREPELLENTI - MOISTURE-PROOF DUSTING POWDERS

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

Moisture-proof dusting powders are ideal for frozen products, fresh pastries, deep-fried sweets, or pastries with high moisture content. A special fat-coating process gives the final product excellent moisture resistance. It is recommended not to use them on hot products (above +25°C).

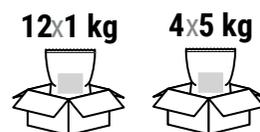
### VERSIONI DISPONIBILI/AVAILABLE VERSIONS:

### CONFEZIONE

## DOLOMITI

Con grassi vegetali idrogenati

With hydrogenated fats



## DOLOMITI S2

Con burro di karité

With shea butter



## SPOLVERO AL CACAO IDROREPELLENTE - MOISTURE-PROOF COCOA POWDER

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

This moisture-proof cocoa powder is ideal for frozen products, fresh pastries, deep-fried sweets, or pastries with high moisture content. A special fat-coating process makes this powder fully resistant to moisture. It is advised not to use it on hot products (above +25°C).

## SPOLVERCIOK PLUS

Con grassi non idrogenati

With non-hydrogenated fats



MIRROR GLASS



Guarda il video



Watch the video

# *Glassature, Inserti e Nappage*

## *Glaze, Inserts, and Nappage*

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



**MIRROR GLASS**  
Extra lucente  
Non gocciola  
Extra shining  
No Dropping



## MIRROR GLASS

Glasse a specchio

Mirror glaze

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

Mirror glazes that can be used after heating to +40°/50 °C. Once liquefied, simply pour it over the frozen desserts, removing any excess with a spatula. Allow a few seconds for dripping to stop, trim the edges with a spatula, and stabilize the glaze in the freezer for a few minutes. Thanks to its shine, the product can be stored in the freezer for extended periods without losing its gloss.

3 kg



<b>GUSTI DISPONIBILI</b>	Cioccolato - Chocolate	Fragola - Strawberry
Pistacchio - Pistachio	Limone - Lemon	Frutti di bosco - Mixed berries
Amarena - Black cherry		

## MAMMA È MIA!

Base per nappage, glassature e inserti

Hot glaze and inserts base

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

Mamma è Mia! is perfect for creating hot and cold glazes. It blends well with all ingredients, such as fruit juices, purees, spirits, concentrated pastes, and powders. Thanks to its quick gelling properties and our custom recipe book, it allows you to make inserts of any flavor, easily cuttable at -20°C, as well as encapsulate all types of liquids and creams in a very short time. The product can also be used for transferring images onto wafer, ganache, decorating silicone molds, aspics, and for savory pastry or culinary applications.

2x3 kg



## MIRROR GEL Gelatina neutra a freddo

Neutral cold gelatine

Mirror Gel, gelatina neutra a freddo di Laped, è ideale per la glassatura e lucidatura a freddo di torte, mousse e semifreddi. Di facile utilizzo, il prodotto è resistente alla surgelazione e può essere colorato a piacere. Per ottenere un effetto protettivo e lucido su torte decorate con frutta fresca, Mirror Gel può essere utilizzata tal quale o previa aggiunta di acqua per aumentarne la fluidità.

Mirror Gel, Laped's neutral cold gelatine, is ideal for cold glazing and frosting cakes, mousses, and semifreddos. Easy to use, it is resistant to freezing and can be colored as desired. To achieve a protective and glossy effect on cakes decorated with fresh fruit, Mirror Gel can be used as is or diluted with water to increase fluidity.

2x5 kg



MAMMA È MIA!



Guarda il video



Watch the video



# Lucidanti e Gelatine Polishing and Shining



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



**GOLDY**  
Doratura e lucentezza  
Shiny and Goldy



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



**LC2000**  
Croccante e lucido  
Crunchy and Shiny



## GOLDY

Lucidante in  
sciroppo

Polishing syrup

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

A polishing syrup ideal for baked goods, shortbread, and puff pastries. Goldy is egg-free and should be applied before baking, either brushed on as-is or diluted with up to 30% water, or sprayed with hot jelly machines or industrial sprayers. It will give all your products a crisp and glossy finish.

2x5 kg



## LC2000

Lucidante in  
polvere

Polishing powder

Lucidante in polvere per croissant, lievitati, frolle e sfoglia. LC2000 va spolverato prima della cottura, non contiene uova e il suo utilizzo donerà un aspetto croccante e lucido ai vostri prodotti. I tempi e le temperature di cottura potrebbero variare in base alla quantità utilizzata.

A polishing powder for croissants, baked goods, shortbread, and puff pastries. LC2000 should be sprinkled before baking, is egg-free, and will give your products a crisp and glossy appearance. Baking times and temperatures may vary depending on the amount used.

12x1 kg



4x5 kg



## BRILL D'ELITE

Lucidante in  
gel a caldo

Polishing hot  
process gel

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

A semi-finished gel, particularly suitable for glazing cakes, fruit tarts, and various fresh pastries. It can be melted on the stovetop, in a bain-marie, or microwave. To achieve the desired consistency, it can be diluted with up to 50% water. Available in neutral and apricot flavors, it provides exceptional shine to the final product and remains stable even at low temperatures.

5 kg



15 kg



## SOFYGEL

Lucidante in  
gel a caldo

Polishing hot  
process gel

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

A ready-to-use semi-finished product for spray machines. Sofygel provides an impeccable shine with an extremely glossy and transparent effect. It can be used to polish baked goods, fruit cakes, and pastries in general. It can also be applied with a brush after preheating.

12kg





Guarda il video



Watch the video

# Paste di mandorle e affini Almond pastes and related products

## PASTE DI MANDORLE ALMOND PASTES

Solo mandorle di 1° categoria  
1st choice almonds only



## FIorentino

Veloce da preparare  
Gusto ottimo e intenso  
Qualità e risultati costanti



Quick preparation  
Intense and excellent taste  
Constant quality and results



PASTE DI MANDORLE



Guarda il video  
Watch the video

## FIorentINO

Fiorentino mix

Florentin mix

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

A semi-finished powder mix for making Florentine cookies and caramelized sweets. Easy and quick to use, it produces an incredible fragrance and delightful aroma when baked. Combined with different types of nuts, Fiorentino allows you to create classic pastries, cream pralines, brittle treats, and energy bars.

6 x1 kg



## PASTA DI MANDORLE 60%

ALMOND PASTE 60%

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

High-quality almond paste made from first-choice almonds. A highly versatile product, ideal for countless applications including cookies, sweet fillings, croissants, cakes, frangipane, and pralines. Also suitable for almond granita.

5x1 kg



## PASTA DI MANDORLE DA COPERTURA

COVERING ALMOND PASTE

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

Made with first-choice almonds, this paste's formulation, durability, and elasticity make it ideal for covering classic and traditional desserts, as well as for creating decorations. Its malleability allows it to be rolled by hand or with a sheeter, and it can be easily colored with powdered, gel, or water-soluble food coloring.

5x1 kg



Colori disponibili:



## PASTA DI MANDORLE FRUTTINI

MODELLING ALMOND PASTE

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

This product is made from first-choice almonds and is specially formulated for modeling 3D fruit sculptures, commonly known as "fruttini". It can be easily colored with water-soluble, gel, or powdered food colorings.

5x1 kg



## FIFTY

Pasta di mandorle 50%

Almond paste 50%

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

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

Almond paste made from a blend of different almond varieties. This product is highly versatile and perfect for a wide range of applications, including cookies, sweet fillings, croissants, almond tarts, and pralines.

4 kg



# Sciroppi di zucchero

## Sugar syrups

**ENVERT-ICE 86**  
**Sciroppo multiuso**  
*Multi-purpose syrup*



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



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

**SCIROPPO DI GLUCOSIO**  
**GLUCOSE SYRUP**

**Dona maggiore elasticità e lucentezza**  
*It gives more elasticity and shininess*



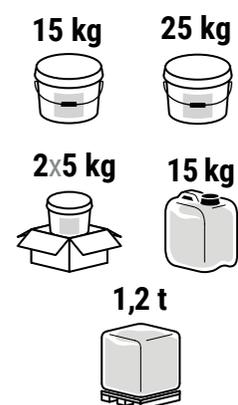
**SCIROPPO DI ZUCCHERO INVERTITO 70% Residuo secco**

**INVERTED SUGAR SYRUP 70% Dried substance**

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

70% solid content, 30% water / 81% solid content, 19% water. This sugar syrup has honey-like properties and an inversion level of about 99% (99.2% +/- 0,7). It is used in pastry, ice-cream, and chocolate making. Its application helps retain water, slowing the aging process, improves leavening, makes doughs softer and more elastic, creates stable (anti-crystallizing) praline ganache, makes ice-cream easier to scoop, substitutes honey when desired, and enhances the cuttability of semifreddos and mousses.

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



**ENVERT-ICE 86**

**Sciroppo di glucosio / fruttosio**

**Glucose / Fructose Syrup**

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

This is a sugar mix. Its specific composition allows it to be used in any recipe that requires both ingredients. It is especially suitable for leavened doughs and crunchy cookies. It can also be used as a partial substitute for sucrose in ice-cream making.

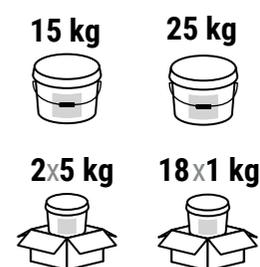


**SCIROPPO DI GLUCOSIO**

**GLUCOSE SYRUP**

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

A starch-derived syrup, clear, viscous, and mildly sweet. It enhances the texture, elasticity, and gloss of the product. Widely used in confectionery for pastry bases, candies, fondants, jellies, ice cream, and more, it prevents lactose crystallization. Glucose syrup allows for better moisture control and adds viscosity and plasticity to the product.



# Zuccheri semplici e Edulcoranti

## Simple sugars and Sweeteners

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

*Dona maggiore elasticità e lucentezza  
It gives more elasticity and shininess*



**DESTROSIO / DEXTROSE**

*Minor dolcezza del saccarosio  
Less sweetness than sucrose*



**FRUTTOSIO / FRUCTOSE**

*Maggior dolcezza del saccarosio  
More sweetness than sucrose*



**ISOMALTO / ISOMALT**

*Perfetto per decorazioni extra brillanti  
Perfect for extra bright decorations*



## SCIROPPO DI GLUCOSIO DISIDRATATO

## DEHYDRATED GLUCOSE SYRUP

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

This product is created by further drying glucose syrup until it reaches very low moisture content. As a highly hygroscopic alternative, it can be used in place of liquid glucose syrup whenever a powdered form is preferable or necessary. It has a lower sweetening power than sucrose and medium anti-freezing properties.

4x5 kg



## DESTROSIO

## DEXTROSE

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

Derived from starch and used in powdered form, it is less sweet than sucrose and has very high anti-freezing and anti-crystallizing properties, making it ideal for ice-cream as it reduces elasticity. Additionally, it is used to sweeten beverages and puddings and to brown, leaven, and preserve baked goods. It dissolves perfectly in cold and warm water and is used in candy production, confections, and fillings for added softness and smoothness. It is also useful in sugar cooking to prevent crystallization and in baking to enhance the Maillard reaction (browning).

10 kg



25 kg



## FRUTTOSIO

## FRUCTOSE

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

Crystalline fructose appears in powdered form and is especially suitable for preparing sorbets, granitas, and fruit-based desserts, where, once the sweet taste fades, the natural fruit flavors remain on the palate.

25 kg



## ISOMALTO

## ISOMALT

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

A powdered sweetener for creating caramel decorations, as well as pulled, blown, and poured sugar art and artistic sculptures. It can be combined with powdered, gel, or water-soluble colorings.

3 kg



12x1 kg



# Passate e Granelle

## Jams and Grains

**PASSATE / JAMS**  
Termostabili  
35% Frutta  
Ottimo per farciture  
Bake stable  
35% Fruits  
Perfect for fillings



**GRANELLA DI ZUCCHERO / SUGAR GRAINS**  
Termostabile  
Bake stable



**GRANELLA DI AMARETTO / AMARETTO GRAINS**  
Per farciture e decorazioni  
For fillings and decorations



## PASSATA DESIRÉE

## DESIRÉE JAM

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

Versioni disponibili:

- Albicocca
- Ciliegia
- Frutti di bosco

Suitable for all types of pre- and post-bake fillings. With 35% fruit purée, it is free of fruit pieces and maintains stability in baking.

Available versions:

- Apricot
- Cherry
- Mixed berries

12,5kg



## GRANELLA DI AMARETTO

## AMARETTO GRAINS

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

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

A dry pastry crumble with a typical bitter almond flavor. A versatile product used for pastry bases, decorations, semifreddos, and more. It can be added before or after baking.

- Sensitive to moisture
- Does not melt
- Delicate taste

4 kg



## GRANELLA DI ZUCCHERO

## SUGAR GRAINS

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

Used for decorating baked products, croissants, and panettone. Available in three different sizes: small, medium and large. It's recommended to sprinkle the grains on the dessert before baking. Sugar grains are very stable during baking, do not melt, and remain crisp. Sensitive to moisture.

8x1 kg



MEDIA - MEDIUM

10 kg



TUTTE LE VERSIONI

ALL THE VERSIONS



# *Amidi e Addensanti*

## *Starches and Thickeners*

### **FECOLA DI PATATE \ POTATO STARCH**

*Rende i dolci leggeri e friabili*  
*It makes cakes light and crumbly*



### **AMIDO DI MAIS \ CORN STARCH**

*Perfetto per salse e creme*  
*Perfect for sauces and creams*



### **AMIDO DI RISO \ RICE STARCH**

*Dona cremosità e morbidezza*  
*It makes cakes soft and creamy*



## FECOLA DI PATATE

## POTATO STARCH

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

A fine white powder used as a thickener. If not properly balanced with other ingredients, it may become slightly sticky. Thanks to its ultra-fine, impalpable texture, it's an excellent choice for those wanting to achieve extra soft, light, and crumbly baked goods. It can also be used to thicken sauces and creams.

10 kg



## AMIDO DI MAIS

## CORN STARCH

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

Corn starch is especially suitable as a thickener for sauces and creams. Its primary qualities are to add structure and provide a thickening effect. It can be combined with rice starch to create a thick but non-gelatinous cream, and when mixed with icing sugar, it prevents clumping. It is also used in baking powder as a stabilizer.

10 kg



## AMIDO DI RISO

## RICE STARCH

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

Rice starch is particularly suitable as a thickener for sauces and creams. Its primary qualities are to impart creaminess and softness to baked goods. It can partially substitute flour in cake recipes for a crumblier result. It can also be combined with corn starch to achieve a thick but non-gelatinous cream and mixed with icing sugar to prevent clumping.

20 kg



# Coadiuvanti Adjuvants

**LEVITAS**  
*Lievitazione perfetta*  
*Perfect leavening*



**VANILLINA \ VANILLIN**  
*Gustosa*  
*Tasty*

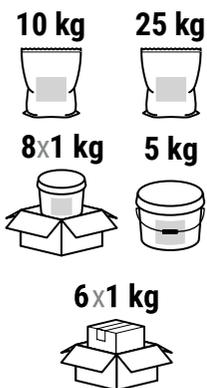


## LEVITAS

### Polvere lievitante Baking powder

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

A product designed for the leavening of beaten doughs and to initiate leavening in doughs with high sugar content and low fat. It is also suitable for baked goods (such as sponge cakes, plum cakes, and tarts) and for any culinary preparations where carbon dioxide formation is required.



## VANILLINA

### VANILLIN

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

White crystals with a characteristic vanilla aroma, used as a flavoring agent in confectionery preparations.



*Grazie ai nostri collaboratori, per la passione dietro ogni traguardo.  
Grazie ai nostri fidati fornitori, Aziende e persone serie e competenti.*

*Grazie ai nostri Clienti, per la fiducia che ci dimostrate,  
alcuni addirittura dal lontano 1982!*

*Grazie.*

*Thank you to our collaborators, for the passion they put into every achievement.  
Thank you to our trusted suppliers, reliable companies, and competent individuals.*

*Thank you to our clients for the trust you have shown us,  
some since as far back as 1982!*

*Thank you.*





©2024 @Laped s.r.l. - Via G. Di Vittorio 3 - 35045 Ospedaletto Euganeo - Padova - ITALY  
T. +39 0429 679279 - F. +39 0429 679199 - info@lapeditalia.com

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