



ИТАЛИКА

1995

Ингредиенты, материалы и инвентарь  
для кондитерских изделий  
и мороженого

Сахарные  
продукты  
от компании  
Laped



**Laped**  
The Wonderful World of Sugar



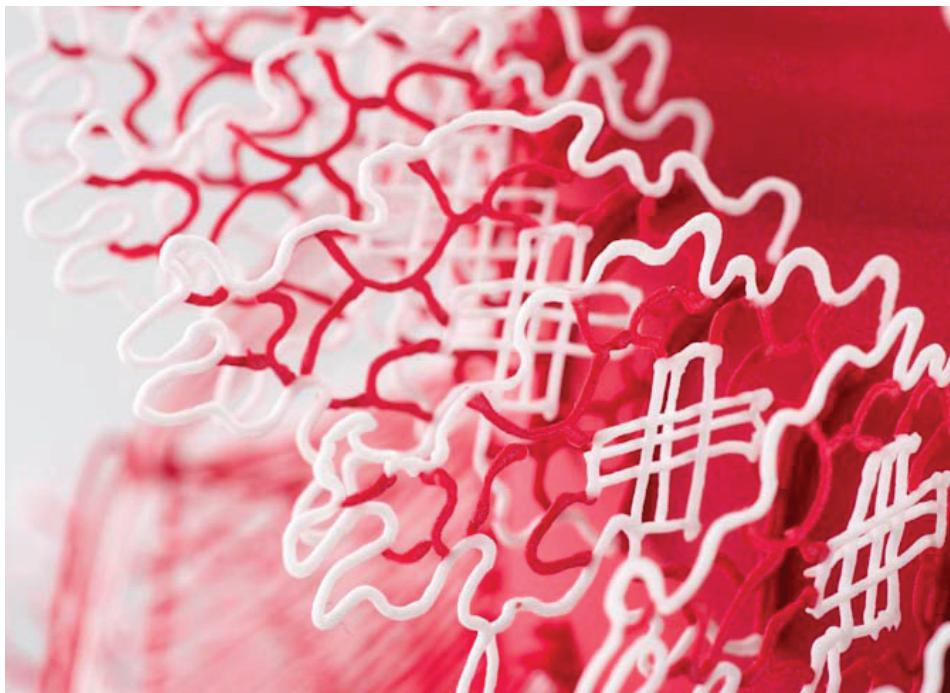
Компания Lared – ведущий итальянский производитель продукции на основе сахаров.

Одно из предприятий-лидеров мирового уровня. Специализируется на производстве сахаристых полуфабрикатов для кондитерской промышленности.

**Высочайший уровень производства.**

**Вся продукция «ГАРАНТИРОВАННОГО КАЧЕСТВА».**

**Продукция компании Lared делает нашу жизнь слаще, красивее и вкуснее!**





# Сахара и сиропы

## Инвертный сироп LAPED

(аналоги: инвертный сахар, инвертированный сироп, “тримолин”)

**76015. Инвертный сахарный сироп 81% (ведро 5 кг.)**

**76014. Инвертный сахарный сироп 81% (ведро 15 кг.)**

Имеет степень инверсии  $99,2\pm 0,7\%$ , то есть практически не содержит сахарозы, обладает основными свойствами меда, но не является аллергеном и не имеет ярко выраженного аромата. 81% сухих веществ. Слаще сахарозы в 1.2 раза.

### Свойства и применение Инвертного сиропа:

- сохраняет цвет и вкус продукта, что используется в производстве безалкогольных напитков и сиропов.
- обладает высокой гигроскопичностью, то есть способен удерживать влагу в продукте, что позволяет продлевать срок хранения, замедлять черствение, предотвращать продукт от высыхания и растрескивания поверхности, сокращать эффект засахаривания «корочки». Благодаря этому с успехом применяется в производстве хлебобулочных изделий, печенья, конфет, помадки, маршмеллоу, зефира, мармелада, пастилы.
- обладает антикристаллизационными свойствами, препятствует кристаллизации сахарозы, поэтому может быть с успехом использован в приготовлении варенья, начинок, мармелада, пастилы и т.д..
- предотвращает образование льда в замороженных продуктах, что эффективно используется при производстве замороженных кондитерских изделий и мороженого.
- обладает повышенной сладостью, благодаря чему можно существенно снизить содержание углеводов в конечных продуктах.

- снижает активность воды ( $a_w$ ), которая, как известно, способствует размножению микроорганизмов, поэтому инвертный сироп может выступать как натуральный консервант.
- усиливает реакцию Майера, то есть делает изделия более аппетитными, ароматными, а также способствует образованию хрустящей, румяной корочки при выпечке хлебобулочных изделий
- в последнее время с успехом применяется в табачной промышленности при ферментации табака и с целью улучшения ароматических свойств дыма кальянных смесей.
- замена меда инвертным сиропом Lared возможна в пропорции 1:1
- рекомендованная замена сахарозы в рецептурах – 20%

**Важно:** помутнение (засахаривание) инвертного сиропа после вскрытия фабричной упаковки происходит в результате контакта продукта с воздухом, при этом все вышеперечисленные свойства сохраняются.

### Рецепт маршмеллоу:

Сахар – 280 г

Пюре фрукт.КОНФРУТТИ НАТУР вишня Гриот – 68 г и 68 г

Инвертный сахарный сироп – 105 и 140 г

Желатин листовой – 26 г

Желатин замочить в воде. В дежу вылить 140 г инвертного сиропа и 68 г пюре Конфрутти Natur.

Уварить 105 г инвертного сиропа с 68 г пюре Конфрутти Natur и сахаром до температуры 110°C. Добавить отжатый желатин. Вылить эту массу в дежу, взбивать на высокой скорости до пышности до температуры 35-40°C.

Отсадить на бумагу, припудрить сахарной декор-пудрой Доломити, затем нарезать на кусочки.





## Глюкозный сироп

Глюкоза обеспечивает нормальное функционирование организма при интенсивных физических, эмоциональных и интеллектуальных нагрузках, а также быстрое реагирование мозга в экстренных ситуациях. Помимо медицины, глюкоза в виде глюкозного сиропа нашла широкое применение в пищевой промышленности.

**76019. Глюкозный сироп 43% (ведро 0.5 кг.)**

**76017. Глюкозный сироп 43% (ведро 5 кг.)**

**75027. Глюкозный сироп 43% (ведро 25 кг.)**

Компания Lared производит глюкозный сироп производит из кукурузы. После отделения крахмала от исходного сырья путем кислотного или ферментного осахаривания получают глюкозу. Важный показатель глюкозного сиропа – декстрозный эквивалент (ДЭ), который обозначает степень осахаривания глюкозного сиропа.

По мере возрастания степени осахаривания сиропы становятся более сладкими и менее вязкими, легче сбрасываются и обладают большей гигроскопичностью. Сиропы с меньшей степенью осахаривания обладают большей вязкостью и занимают больший объем, что задерживает кристаллизацию.

Глюкозный сироп Lared с ДЭ 43 по шкале Бауме имеет среднюю степень осахаривания – то есть является «стандартным» и наиболее востребованным в кондитерской промышленности. Это хорошо подготовленный сироп, в меру сладкий, кристально прозрачный, бесцветный, без запаха, средней вязкости, отлично связывает воду, снижает градус замерзания, выступает антикристаллизатором, делает продукт менее сладким.



Идеален для приготовления зеркальной глазури, т.к. снижает точку замерзания, и при размораживании продукт ведет себя отлично, кроме того, именно он придает этому виду глазури «зеркальность».

Также такой глюкозный сироп подходит для приготовления ганаша, мармелада, карамели, леденцов, кондитерских покрытий.

Иногда используется в выпечке для придания румяного цвета и особой хрустящести готового изделия.

### **Рецепт зеркальной глазури:**

Сливки 36% – 200 г

Сахар – 145 г

Сироп глюкозы – 100 г

Сгущенное молоко – 125 г

Желатин листовой – 6 г

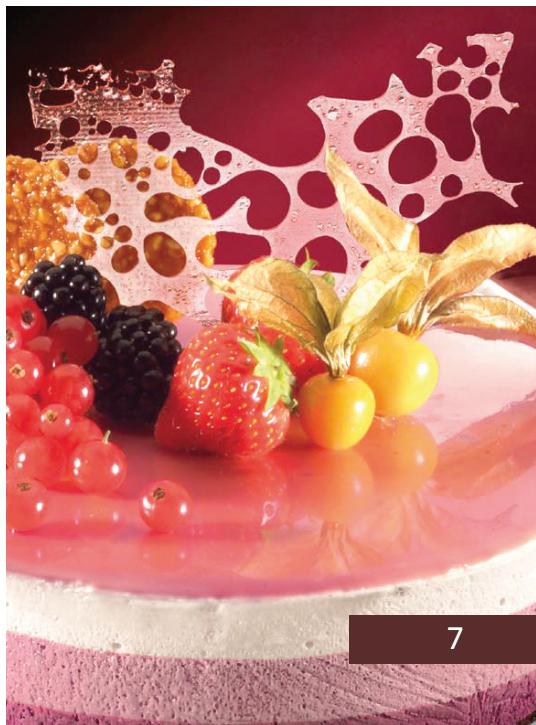
Краситель водорастворимый

Сливки, сахар и сироп глюкозы доводим до кипения, 3 минуты кипятим, вносим сгущенку, добавляем желатиновую массу, убираем на ночь в холодильник, разогреваем массу до 26/30°C, добавляем краситель, пробиваем.

### **Рецепт Карамель пузырчатая для декора:**

Глюкозный сироп

Глюкозу подогреваем, чтобы стала более жидкая, затем кисточкой наносим на резиновый коврик тонким слоем и ставим в печь на 5-7 минут при температуре 175°C, доводим до состояния пузырьков. Охлаждаем.





## Декстроза

(аналоги: виноградный сахар, D-глюкоза)

### 76016. Декстроза (мешок 10 кг.)

Несмотря на угрожающее химическое название Декстроза – не что иное, как наиболее распространенный в природе вид сахара – виноградный сахар, который в большом количестве содержится в большинстве ягод и фруктов. Компания Lared производит декстрозу в основном из кукурузного крахмала.

#### Применение декстрозы:

- поскольку декстроза быстро усваивается организмом, способствуя мгновенному выработыванию энергии, то ее достаточно часто используют для производства спортивного питания и различных биологических добавок.
- в производстве конфет для придания им более насыщенного вкуса и цвета, а также для сохранения мягкости.
- в производстве некоторых безалкогольных напитков для подчеркивая вкуса.
- в хлебобулочных изделиях иногда используют декстрозу для усиления брожения.
- в рецептуры сладкой молочной продукции декстроза тоже иногда включается, например, в йогурты. иногда – в консервации, так как помогает сохранить натуральный цвет.
- распространенное применение декстрозы – при производстве мороженого и замороженных десертов. Часть сахарозы в рецептуре заменяют декстрозой. Декстроза снижает температуру замерзания мороженого, из-за чего его структура становится более приятной. кроме того, благодаря меньшей сладости, чем сахароза, декстроза помогает улучшить вкусовые свойства мороженого.

**Важно:** заменить всю сахарозу на декстрозу нельзя, так как такое мороженое будет слишком быстро таять. Рекомендуемая замена сахарозы декстрозой – 20%.



### Мусс «семифреддо» из молочного шоколада

Сварить сироп температурой 121°C из 250 г сахара и 50 г воды

75 г декстрозы

250 г желтков

610 г молочного шоколада Кьяра (ICAM)

1100 г полувзбитых сливок Бризе 36%

Приготовить патабомб: перемешать желтки с декстрозой, постепенно влить сахарный сироп при постоянном перемешивании.

Разогреть шоколад до 45°C, соединить с небольшим количеством сливок, перемешать с остывшим патабомбом, соединить в 2 захода с оставшимися взбитыми сливками .

### Песочное тесто

600 г муки

190 г сахарного песка

26 г декстрозы

420 г сливочного масла

120 г желтков

Специи: соль, ванили, корица, цедра цитрусовых – по желанию

На высокой скорости взбить сливочное масло с сахарным песком и декстрозой. Добавить желтки, муку, специи, перемешать до однородности, убрать тесто в холодильник минимум на 4 часа.

### Сорбет с содержанием ягод 25%

База Фрутта Каппелано –140 г

Вода – 900 г

Пюре из ягод – 500 г

Сахар песок – 360 г

Декстроза – 40 г

Десертная паста фруктовая – 50 г

Пробить блендером все компоненты, приготовить мороженое во фризере.





## Изомальт

(аналоги: Артистико)

Изомальт – это сахар, который получают из 100% растительного сырья без консервантов, красителей, усилителей вкуса в результате переработки сахарозы, содержащейся в сахарной свекле и в сахарном тростнике.

**80405. Премикс изомальтный для карамели (пакет 1 кг.)**

**80404. Премикс изомальтный для карамели (ведро 3 кг.)**

### Свойства и применение Изомальта:

Он в 2 раза менее сладок, чем сахароза, поэтому с успехом применяется в кондитерских изделиях, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделиях со сниженной калорийностью 1 грамм изомальта содержит всего 2,4 ккал.

Изомальт не является питательной средой для бактерий, которые вырабатывают вредную кислоту во рту, поэтому он, в отличие от сахара, не способствует развитию кариеса. Благодаря этому свойству используется в производстве леденцов, не содержащих сахара, типа Орбит, Дирол и т.д.

Не вызывает быстрого увеличения содержания глюкозы в крови (как при приеме сахара), что позволяет применять его в продуктах для диабетиков. Замена сахарозы в диабетических продуктах 1:1.

Организм усваивает изомальт в значительно меньших количествах и более медленно по сравнению с сахаром. Соответственно, уровень сахара и инсулина не изменяются так быстро, как это происходит при приеме сахара.

Вследствие своей низкой гигроскопичности изомальт наилучшим образом подходит для производства карамели и карамельного декора для заказных тортов.



## Приготовление Леденцов Лоллипопс в формах силиконовых LS05 и KISSPOPS

В кастрюле с толстым дном доводим Изомальт до обильного кипения, постоянно помешивая деревянной лопаткой. Порошок должен полностью раствориться, а сироп стать прозрачным.

Добавляем натуральные вкусо-ароматические пасты Арома из ассортимента «Италики»: Клубника, Апельсин, Лимон, Фисташка, Кофе.

В количестве – 0.5% к изомальтной массе. Перемешиваем, ждем, когда осядет пена от кипения и разливаем по формочкам. Ждем, когда карамельная масса застынет, и извлекаем наши леденцы.

Красиво выставить Лоллипопсы на витрине можно, воспользовавшись подставкой арт. 51624.





# Пасты для обтяжки и моделирования

## Паста Моделпаст

**Моделпаст** – уникальная современная сахарная паста для лепки фигурок.

**Цвета:** белый, красный, желтый, зеленый, синий, розовый, фуксия, зеленое яблоко, коричневый, черный.

Упаковка: белая 5 кг, цветная по 1 кг

### Преимущества пасты:

Отличная пластичность

Не застывает 20 дней

Не нужно время для подсушивания деталей

Не надо использовать зубочистки для скрепления деталей

Не тает на изделии

Легко окрашивается любыми красителями

### Тест на пластичность:

Слепите из Моделпаст руку для фигурки человечка. Согните ее в локтевом суставе. Результат – изгиб мгновенно зафиксирован, рука не падает! Для сравнения попробуйте сделать то же самое с другими пастами - без предварительного подсыхания рука приданную форму держать не будет!

**Примечание:** Паста содержит высокий % какао масла, поэтому при комнатной температуре и ниже весьма твердая. Перед работой разогрейте пасту в микроволновке, проверяя каждые 5 секунд ее готовность во избежание перегрева и отслоения масла какао. После работы пасту поместить в пленку и убрать в плотно закрывающийся контейнер, чтобы избежать заветривания и высыхания.

## Паста Вандерпаст

**Вандерпаст** – современная сахарная паста, предназначенная для идеальной обтяжки торта.

**Цвета:** белый, красный, черный.

Упаковка: белая 5 кг, цветная по 1 кг

### Преимущества пасты:

- долго не сохнет в отличие от других сахарных паст (из-за наличия в составе особых стабилизаторов последнего поколения)
- сохраняет матовость в холодильнике на изделии
- тонко и быстро раскатывается
- хорошо окрашивается водорастворимыми и гелевыми красителями
- отличная пластичность и эластичность

### Тесты на эластичность:

Раскатайте колбаску длиной 50 -60 см диаметр 1.5 см. Вы можете легко держать эту «колбаску» на весу, не боясь, что она порвется. С Вандерпаст это возможно!

Раскатайте пасту слоем 2-3 мм и диаметром чуть больше диаметра торта, который Вы хотите обтянуть. Попробуйте обтянуть пастой торт, не наматывая пасту на скалку. С Вандерпаст это возможно!

Приготовление ажурной обтяжки: раскатайте пасту слоем 3 мм. Положите ее на ажурный силиконовый коврик из ассортимента Италика-Трейдинг (типа арт.TSD13) предварительно присыпав его кукурузным или рисовым крахмалом, прокатайте скалкой.

С Вандерпаст вы без проблем приготовите идеальную аккуратную ажурную обтяжку!

**Примечание:** Не обтягивайте замороженные торты! После работы пасту поместить в пленку и убрать в плотно закрывающийся контейнер, чтобы избежать заветривания и высыхания.



# Смеси для айсинга

## Сахарные Кружева

Премикс Сахарные Кружева — уникальная смесь для приготовления пластичного сахарного кружева.

**75200. Смесь сахаристая САХАРНЫЕ КРУЖЕВА (пакет 1 кг.)**

**Состав:** сахар, сухой сироп глюкозы, крахмал, загустители: гуммиарабик E414, альгинат натрия E 401, ксантановая камедь E 415; картофельный крахмал, краситель E 171.

**Цвета:** белый.

Упаковка: 1 кг

### Достоинства:

- Простота приготовления кружев
- Экономичный расход
- Не тает на изделиях с обтяжкой
- Легко окрашивается водорастворимыми красителями.

**Способ приготовления:** 100 г премикса САХАРНЫЕ КРУЖЕВА и 85 г теплой воды смешать и взбивать в планетарном миксере на средней скорости в течение 2 минут. Распределить массу по специальному рельефному коврику для кружев (например, серии TMD, TRD,SMD ) при помощи шпателя или скребка, заполняя все пустоты, и оставить высыхать в течение 3-4 часов. Для сокращения фазы сушки, коврик с массой можно поместить в духовку на 30-35 минут при температуре 50°C. После духовки дать остыть 5-10 мин. Отделить декор, начав с угла коврика, аккуратно помогая скребком.

**Примечание:** Хранить премикс необходимо в сухом месте в закрытой упаковке, чтобы избежать появления комков.



## Премикс Королевская Глазурь

Премикс Королевская Глазурь - уникальная сахаристая смесь для простого приготовления айсинга.

**75201. Смесь сахаристая КОРОЛЕВСКАЯ ГЛАЗУРЬ (ведро 2.5 кг.)**

**75202. Смесь сахаристая КОРОЛЕВСКАЯ ГЛАЗУРЬ (мешок 10 кг.)**

**Состав:** тростниковый сахар, рисовый крахмал, растительные белки, антиокислитель E336i, стабилизатор E466.

**Цвета:** белый.

Упаковка: 2.5 кг, 10 кг

### Достоинства:

- быстрота и простота приготовления
- быстрое застывание
- сохраняет глянец
- не тает на изделии
- пластичность
- легко окрашивается водорастворимыми красителями.
- рекомендуется для работы с трафаретами, для рисования на поверхности обтянутых тортов, для росписи пряников, склеивания деталей и т.д.

**Способ приготовления:** добавить к 1 кг королевской глазури 140 воды комнатной температуры, взбивать 5 минуты в миксере, затем поместить в кондитерский мешок или наносить на изделие палетой (для трафаретов).

**Примечание:** Хранить премикс необходимо в сухом месте в закрытой упаковке, чтобы избежать появления комков.





## Паста Дэйзи

Дэйзи – современная «гумм» паста последнего поколения.

### 75203. Паста для цветов/кружев ДЭЙЗИ (мешок 0.5 кг.)

#### Преимущества и свойства пасты:

- имеет приятный аромат
- белоснежная
- идеальна для приготовления цветов в английской технике
- идеальна для приготовления элементов, требующих тончайшей раскатки, например, драпировки и скатертей
- идеальна для приготовления гибких кружев
- хорошо окрашивается водорастворимыми красителями
- суперэластичность
- победитель golden tier awards 2017.



**Приготовление кружев:** разогреть кусочек пасты в микроволновке, нанести одним движением при помощи скребка в специальный силиконовый 3D коврик для кружев, аккуратно извлечь уже готовое кружево.

При необходимости кружеву можно придать форму, подсушив его в микроволновке. Максимальное количество разогревов в микроволновке – 5 раз!

Декор и детали для декора, приготовленные из пасты Дэйзи, должны быть обязательно высушены.

Декор начинает «стеклянеть» через несколько часов.

**Рекомендации:** после работы пасту поместить в пленку и убрать в плотно закрывающийся контейнер, чтобы избежать заветривания и высыхания.

# Глазури и покрытия

## Помадная глазурь

Эластичная, глянцевая, белоснежная глазурь самого высокого качества.

**71115. Глазурь сахарная (короб 15 кг.)**

**Применение:** для покрытия эклеров, пончиков, бришей, булочек, куличей и др. кондитерских и хлебобулочных изделий. Может быть окрашена при помощи водорастворимых красителей. Может быть ароматизирована десертными пастами и наполнителями на сахарной основе в количестве 7-10%. Может быть добавлена вместо сахара в масляный крем. Наносится на изделие в разогретом до жидкого состояния виде. Возможно добавление небольшого количества воды для получения более жидкой консистенции глазури (до 10%).

**Важно:** разогревать на водяной бане или в микроволновой печи (аккуратно), не допуская перегрева выше 50°C.

## Глазурь желейная Миррор Гласс

**Новинка!**

Глазурь желейная Миррор Гласс белая – новая зеркальная глянцевая глазурь в ассортименте Италии.

**70032. Глазурь желейная МИРРОР ГЛАСС белая (ведро 3 кг.)**

Глазурь обладает очень важными качествами – ложится на изделие тонким слоем, придавая ему восхитительный блеск, не сползает с поверхности и не тянется при нарезке.

**Способ нанесения:** разогреть глазурь до 45°C, нанести на замороженную поверхность изделия, быстро выровнять шпателем, дать застыть, после чего убрать изделие в холодильник или морозильную камеру (от -20°C до +5°C). Возможно многократное разогревание.





## Глазурь желейная МАММА МИА

### Новинка!

Компания Италика-Трейдинг представляет новый инновационный продукт от компании LAPED - многофункциональную желейную пасту-глазурь «Мамма Миа», аналогов которой на сегодняшний день не существует!

### 70024. Глазурь желейная МАММА МИА (ведро 3 кг.)

#### Достоинства и возможности применения Мамма Миа:

- многофункциональность, универсальность,
- простота и скорость приготовления,
- возможность придавать любой вкус и цвет,
- возможность многократного разогрева,
- сохраняет блеск при +4/5°С без изменения более 10 дней,
- подходит для работы с любыми кондитерскими массами: кремовыми, муссовыми, жидкими, алкогольными, шоколадными, мороженым и др.,
- не содержит загустителей животного происхождения, подходит для веганов,
- продукт сертифицирован, имеет также кошерный и халяльный сертификаты,
- приготовление декора для тортов, в том числе для фигурок для заказных тортов,
- зеркальное покрытие для пирожных и эскимо,
- приготовление вставок и начинок для тортов и пирожных,
- **new:** капсуляция: полное покрытие и сохранение при температуре 4/5°С самых разных кремообразных, жидких и полужидких масс, включая смузи, соусы, йогурты, напитки, пюре и др.,
- приготовление десертов, муссов, желе и пудингов в качестве студнеобразователя.



## Глазурь Голди

### Новинка!

Компания Италика-Трейдинг представляет новый продукт от компании LAPED - глазурь «Голди», которая создана для того, чтобы придавать выпечке особый блеск, золотую корочку и хрустящесть. Благодаря Голди Ваши изделия будут выглядеть еще привлекательнее и аппетитнее!

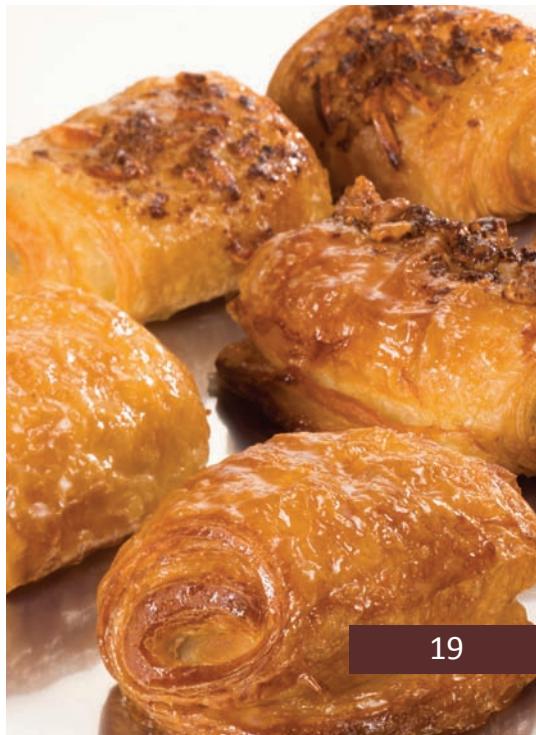
### 71154. Глазурь кондит. сахаристая ГОЛДИ (ведро 5 кг.)

Глазурь имеет вид матового светлого сиропа, слегка сладковатого на вкус, без запаха.

**Способ применения:** наносится на изделие кисточкой вручную или через пульверизатор или через специальные промышленные машины на хлебобулочные изделия, такие как бриоши, булочки, круассаны, слойки и др., непосредственно перед выпечкой.

### Достоинства и возможности применения:

- придание потрясающего глянца и красивой хрустящей румяной корочки изделиям
- с успехом используется вместо смазки яйцом
- простота применения, экономичный расход
- возможность применения на крупных предприятиях
- благодаря невысокой сладости подходит как для сладких, так и для нейтральных изделий



# Сахаристые смеси и посыпки



## Сполвершок Плюс

Какао пудра для декорирования поверхности тортов, пирожных, мороженого, идеально подходит для посыпки тирамису и шоколадных трюфелей, можно посыпать выпечку, жареные во фритюре изделия и т.д., но остывшую!!!

### 80286. Посыпка какао-пудра СПОЛВЕРШОК ПЛЮС (мешок 1 кг.)

Подходит для приготовления напитка какао, соусов и шоколадного пудинга, а также в качестве добавки в различные кондитерские массы, кремы, муссы, мороженое.

**Свойства:** не содержит гидрогенизированных жиров, при производстве использована инновационная технология «микрокапсуляция», универсальность, многофункциональность, хорошая органолептика, высокое качество. Содержит более 40% какао продуктов (22/24 – процентное содержание какао масла в какао). Не отмокает.

**Рецепт напитка какао:** 100-150 г Сполвершок Плюс на 1 л молока (или 800 г молока +200 г сливок), довести до кипения – получается жидкий какао-напиток, если уваривать более 30 минут, получим соус, еще дольше – пудинг.

**Примечание:** чем меньше жидкости добавляем, тем более кремообразный продукт получаем на выходе.

## Доломити

Сахарная нетающая декор пудра для декорирования поверхности тортов, пирожных, круассанов, пончиков, выпечки, жаренной во фритюре и т.д.

### 80273. Сахарная декор-пудра ДОЛОМИТИ (короб 20 кг.)

**Важно:** наносить на полностью остывшие изделия, не использовать вместо обычной сахарной пудры.

Преимущества: без трансжиров, содержит только негидрированные растительные жиры.

## Посыпка сахаристая Гранелла

### 80297. Посыпка сахар.ГРАНЕЛЛА мелкая (короб 10 кг.)

Гранелла – посыпка для хлебобулочных и кондитерских изделий в виде гранулированного сахара. Особенно эффектно смотрится на круассанах и панеттоне (итальянских куличах). Наносить можно до и после выпечки.

Состав: сахар 100%



[www.italika.ru](http://www.italika.ru)

ООО «Италика-Трейддинг», 109429, г.Москва, 14 км МКАД (внутр. сторона), д. 10

Тел: (495) 685-96-85, Факс: (495) 685-96-86, E-mail: [info@italika.ru](mailto:info@italika.ru)

ООО «Италика Северо-Запад», 192148, г.Санкт-Петербург, проспект Елизарова, д.38К

Тел/факс: (812) 670-72-70, E-mail: [info-spb@italika.ru](mailto:info-spb@italika.ru)

