



Alpegel
HO.RE.CA

Vse za hotele, restavracije in kavarne

ki ne smejo pozabiti, da je sladica zadnja,
ki pusti **dober vtis.**

ART.	IZDELEK	PA.KG
I70579	PANNACOTTA MIX Je mešanica v prahu za pripravo prave italijanske panna cotte. Izdelek se uporablja pri topli pripravi.	1
I70610	CREME BRULEE Creme brulee mix je zelo enostavna mešanica, ki ji dodamo le smetano za pripravo pravega Creme brulee-ja. S spremembo recepture lahko pripravimo tudi cremo catalano.	1
I70614	CREME CARAMEL Enostavna mešanica za pripravo tipične francoske sladice creme caramel oz. karamelnega pudinga, kateri dodate le mleko in že imate pripravljeno sladico.	1
I70514	CHOCO SOUFFLE Mešanica za pripravo čokoladnega sufleja, ki ima že dodanih 25% najboljše temne čokolade in je s tem idealna za pripravo pravega čokoladnega sufleja s tekočo sredico.	1
I70542	TOP MERINGUE Mešanica za pripravo prave italijanske meringue, ki je narejena iz beljakov in je popolna za okrasitev sladice. Po želji jo lahko obdelate tudi z ognjem.	1
I70733	DELIMACRON Mešanica za pripravo tipičnih francoskih macaronov z 21% mandljev. Izdelek je izredno enostaven za uporabo in omogoča pripravo macaronov že v nekaj minutah, ki jih lahko tudi obarvate.	1
I70727	AMERICAN CHEESECAKE Pripravek za pravi ameriški cheesecake z kar 35% sira, ki daje končnemu izdelku izrazit okus in vonj. Mešanica omogoča pripravo tako na hladno kot tudi na toplo.	1
I70576	HOT CHOCOLATE Mešanica za pripravo vroče čokolade, na osnovi čokolade v prahu, ki omogoča hitro in enostavno pripravo goste in okusne vroče čokolade.	1
I70115	FRU FRU PREMIUM Čarobna mešanica za obmazovanje tort, izdelavo rožic, vrtnic za muffin cupcake in polnilo raznih sladice. Mešanico za čarobno kremo lahko obarvate tudi z vsemi jedilnimi barvami in vanjo dodajate aromo.	1
I00508	GRANCREMA Grancrema je rastlinska maslena krema, ki se uporablja za obmazovanje in nadevanje tort.	5
I00531	TENDER PREMIUM Rastlinska margarina z zelo nežnim okusom in mehko, kar jo dela idealno za vse stopene kreme, torte in ostale slašičarske izdelke.	5
I90115	PIF POF Pif Pof je viskokokakovostna rastlinska smetana, ki je že U.H.T obdelana in ima s tem daljšo obstojnost.	12x1
I70480	KAKAV 22/24 Kakav v prahu z 22/24% deležem kakavovega masla, ki ima temno rdeč ton barve.	1
I70501	HAPPYCAO NT Netopni kakav v prahu, za dekorativne namene, ki se ne raztopi in ne absorbira maščob, zato ohranja svoj izgled v daljšem času. Primeren je tudi za zmrzovanje.	1
I00545	MAŠČOBNI SPRAY KING Olje v razprševalcu, ki je izredno enostavno za mazanje modelov in površin za peko. Je nevtralnega okusa in vonja.	500 ml

Izdelki iz oreškov

Uporaba oreščkov pri peki, je odličen način za dodajanje okusov in spremembo teksture v sladica.

ART.	IZDELEK	PA.KG
I20224	CELI LEŠNIKI	1
I20164	Celi praženi lešniki, ki so odlični za dekoriranje, dodajanje v testo kot je irca Brownies itd.	4
I20222	ZDROBLJENI LEŠNIKI	1
I20156	Zdrobljeni praženi lešniki, ki so odlični za dekoriranje, dodajanje v testo kot je Irca Brownies itd.	4
I20150	LEŠNIKOVA MOKA	4
	Lešnikova moka, ki jo lahko dodajamo raznim biskvitom za ožčanje okusa po lešnikih.	
I20197	DELINOISLETTE	5
	Mešanica lešnikov in sladkorja v razmerju 50:50, ki nam omogoča izdelavo tipičnih sladice kot so Petits Fours, Baci di Alassio ter drugih izvrstnih lešnikovih sladice in je garancija za odlične rezultate.	
I20167	PRALIN AMANDE NOISETTE	5
	Fina pasta narejena iz karameliziranega sladkorja, lešnikov in mandljev. Posebna sestavina, ki se uporablja kot polnilo v čokoladnih bonbonih, kremnih ganachih, slaščičarskih tartufih, kremnih polnilih in sladoledu.	
I20166	PRALIN NOISETTE	5
	Izvrstna kremna pasta, ki je v celoti narejena iz karameliziranega sladkorja in lešnikov v razmerju 50:50. Uporablja se kot razno polnilo čokoladam, slaščičarskih tartufov in tudi pri sladoledu.	
I20174	STABILIZIRANA LEŠNIKOVA PASTA	5
	Pasta iz praženih lešnikov, ki je stabilizirana in s tem preprečuje ločevanje olja.	
I60194	MANDEL ROYAL	5
	Rafinirana mandljeva pasta, ki se lahko peče v izdelkih kot so makroni, piškoti,... Izdelek ima tako nežno konsistenco, da se lahko uporablja brez dodajanja vode. Priporočljivo je da se pred peko počaka 1h.	
I60207	AVOLETTA	10
	Mešanica mandljev in sladkorja v razmerju 50:50, ki je idealna za izdelavo Petits Fours, "Delizia" tort in ostalih izvrstnih mandljevih sladice. Z 50% mandljev lahko dosežemo rezultate kot pri tradicionalni pripravi.	
I60369	MOGADOR PREMIUM	3
	Fin marzipan z 53% mandljev, ki je idealen za pečene izdelke kot so Petits Fours in "Delizia" torte. Njegova prednost je, da je primeren za takojšno uporabo brez predhodnega pečenja.	
I60376	MARZICLASS	5
	Izvrsten marzipan z 33% mandljev, odličnega okusa in izjemne plastične strukture. Je idealen za izdelavo marzipanovih rož, sadja in ostalih dekorativnih elementov. Uporablja se lahko tudi za prekrivanje tort ali v čokoladah in čokoladnih bonbonih.	

Razni sladkorji in aditivi

Širok nabor različnih sladkorjev in aditivov, ki omogočajo
detajlne spremembe v strukturi.

ART.	IZDELEK	PA. KG
I30377	FONDANT SLADKOR Fondant sladkor, narejen na osnovi saharoze in glukoznega sirupa, za katerega je značilna čista bela barva in visoka plastičnost. Idealen je za prekrivanje choux-ov, eclerjev in drugih sladici, ki jim daje odličen sijaj, ki ga ohranja tudi v primeru zmrzovanja.	14
I30173	GLUKOZNI SIRUP Že pripravljen glukozni sirup, z srednjim ekvivalentom Dekstoze (DE 36-39). Optimalno razmerje med enostavnimi sladkorji in polisaharidi, mu daje srednjo sladilno moč, ne preveliko viskoznost in dobre antikristalizacijske lastnosti, ki se odražajo v visokokvalitetnih končnih proizvodih tako v slaščičarstvu kot sladoledarstvu.	14
I30331	INVERTNI SLADKOR Invertni sladkor je vsestranski izdelek za uporabo v slaščičarstvu ter sladoledarstvu. Njegova dobra lastnost je antikristalizacija. Ta sladkor je zaradi svoje nizke stopnje karamelizacije v primerjavi z navadnim sladkorjem še posebej pomembna sestavina v primeru želje po dodatnem obarvanju za slaščičarske in pekarske izdelke ali če želimo doseči boljšo in bolj kremno strukturo v sladoledu.	14
I30177	LEVOSUCROL Čisti invertni sladkor, ki ga odlikuje visoka moč slajenja, bela barva in kremna struktura. Zaradi posebne-ga procesa proizvodnje, ta sladkor ne kristalizira in je zato nepogrešljiv element pri izdelavi zelo finih maslenih krem, glazur in oblivov. V primerjavi z saharozo, je veliko bolj topen v vodi, kar se odraža v bolj mehki teksturi pečenih izdelkov, ki se obdrži skozi daljši čas. Zaradi svojih antizmrzovalnih lastnosti, se pogosto uporablja tudi v sladoledu.	14
I30328	ISOMALT Sladilo, pridobljeno iz saharoze z veliko toplotno odpornostjo in nizko absorpcijo vlage, omogoča ustvarjanje umetniških okrasnih dekoracij. Značilnost je njihova prosojnost, sijaj in odpornost.	1
I70451 I70453	BIANCANEVE PLUS Zelo učinkovito vodo odporen sladkor, ki se na površini ne topi ali absorbira maščob. Svoj bel in prašen videz ohranja dalj časa in je tudi odporen proti zmrzovanju.	10 25
I70497	VIGOR BAKING - PECILNI PRAŠEK Vigor baking, je pecilni prašek, ki omogoča vzhajanje med pečenjem in daje končnim izdelkom izredno čist okus ter rahlo strukturo.	1
I0071	SVELTO 80 Svelto je emulgator v pasti, ki se uporablja pri pripravi biskvitov in ostalih stopenih mas z jajci. Njegova lastnost je da poveča absorpcijo zraka med stepanjem, kar se odraža v lepo napihnjenih in mehkih produktih.	10
I70463	TRIM Trim je gostilo za pireje in mezge iz sadja ali paradižnika. Je zelo enostaven za uporabo, saj nase veže vodo tudi brez segrevanja. Zahvaljujoč njegovi posebni sestavi ne pride do izhlapevanja med procesom pečenja.	1
I90041	FROSTY Frosty je aditiv, ki je narejen za testo, ki se zmrzuje. Frosty ohranja svoje lastnosti med zmrzovanjem tudi v daljšem časovnem obdobju. Frosty se uporablja predvsem za kvašene izdelke kot so rogljički, pin au chocolat,...	10