

KATALOG

Głascice.

Kazalo

I. KREME IN POLNILA
polnila

II. ČOKOLADE
čokolade na sto in en način

III. BISKVITI IN TESTO
popolna osnova

IV. OSNOVE ZA MOUSSE
kako do popolnega moussa

V. VANILIKEVE KREME
kremšnите, princeske..

VI. OBLIVI IN GLAZURE
vse za popoln obliv ali glazuro

VII. DEKORACIJA
kako okrasiti

VIII. IZDELKI HO.RE.CA
za restavracije in lokale

IX. EMBALAŽA
vse za popolno pakiranje



Alpegel
KREME IN POLNILA

I.

JEŽEK IN Cake Popsi



1000 g IRCA BROWNIE CHOCK
250 g VODE
300 g MEHKEGA MASLA

Mešanico Irce Brownies zmešamo z 250g vode in nato postopoma dodajamo zelo mehko maslo. Sestavine damo mešati v mešalnik z metlico na srednjo hitrost za 5min. Pečemo na 180°C za cca. 25min.

Ko imamo pečen Brownie dodamo 150g zdrobljenih lešnikov, 200g Morelline, 50g vode, 20g rumja Jamaica in 300g Irca marenčnega polnila. Maso zgnetemo in oblikujemo v ježke ali popse ter oblijemo z stopljeno Morellino.

Premium izdelki

ART.	IZDELEK	PA.KG	€ / KG
I10922	PRALIN DELICRISP KLASIK krema z dodanim maslenim delicrisp	5	11,08
I10942	PRALIN DELICRISP NOIR čokoladna krema z dodanim delicrisp	5	9,98
I10950	PRALIN DELICRISP BLANC bela čokoladna krema z dodanim delicrisp	5	8,70
I11172	PRALIN DELICRISP COCONUT mlečna krema z delicrisp in delci kokosa	5	9,04
I11173	PRALIN DELICRISP CARAMEL bela čokoladna krema z delicrisp in slano karamelo	5	10,75
I11198	PRALIN DELICRISP GOZDNI bela čokoladna krema z delicrisp in gozdnih sadežev	5	15,37
I30385	TOFEE D'OR CARAMEL karamelna krema	5	6,20
I11136	WONDERCHOC WHITE bela čokoladna krema za obmazovanje in nadeve	5	8,80

*delicrisp: hrustljavi masleni granulat



II.

CUPCAKE

Wondermuffin



WONDERMUFFIN CHOCK

1000 g	MEŠANICE WONDERMUFFIN CHOCK
250 g	VODE
350 g	JAJC
300 g	SONČNIČNEGA OLJA

Vse sestavine počasi mešamo z listom 5min. V modelčku za muffine pečemo pri 180°C cca. 25min.

VANILIJEVA KREMA

700 g	VODE
10 g	RHUM JAMAICA
10 g	PASTA VANILIJА
20 g	MECOVO
350 g	TOP CREAM
180 g	RASTLINSKE SMETANE PIF - POF
150 g	MORELLINE

Zmešamo vodo, rum, vanilijo in mecovo. Dodamo 350g Top creama ter na koncu še stepeni pif pof. Vse skupaj aromatiziramo in obarvamo z Morellino. Po pečenju Muffine okrasimo Vanilijev kremo iz dresirne vrečke.

Kreme za polnjenje

Kreme skupine "cremirca" so primerne za polnjenje izdelkov (pite, košarice, zavitki, ...) pred in po Vse kreme "cremirca" se lahko tudi zamrzujejo.

ART.	IZDELEK	PA.KG	€ / KG
I20534	CREMIRCA LIMONA SP krema z okusom limone - brez derivatov palme	6	4,45
I20410	CREMIRCA VANILJА THERMO krema z okusom vanilije - termostabilna	6	3,50
I20522	CREMIRCA VANILJА krema z okusom vanilije	14	2,82
I20411	CREMIRCA ČOKOLADA krema z okusom čokolade	6	3,60
I20537	CREMIRCA POMARANČА SP krema z okusom pomaranče - brez derivatov palme	6	4,54
I20509	CREMIRCA GOZDNI SADEŽI krema z okusom gozdnih sadežev in jogurta	6	4,71

Sadna polnila

ART.	IZDELEK	PA.KG	€ / KG
I30287	MARELIČNO POLNILO EXTRA 35% sadnega deleža - termostabilen	14	2,79
I30275	MARELIČNO POLNILO 45% sadnega deleža	6	3,74
I30243	MARELIČNO POLNILO 20 20% sadnega deleža - termostabilen	24	2,53
I30174	VIŠNJEV DŽEM 45% sadnega deleža - termostabilen	6	5,43
I30192	JAGODNO POLNILO 45% sadnega deleža - termostabilen	6	4,83
I30193	MALINIINO POLNILO 45% sadnega deleža - termostabilen	6	5,59
I30195	BOROVNIČEVO POLNILO 45% sadnega deleža - termostabilen	6	6,38
I30215	POLNILO GOZDNIH SADEŽEV 45% sadnega deleža - termostabilen	6	5,45
			Lorem ipsum dolor sit amet, consectetuer adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt

Sadna polnila Fruttidor



ART.	IZDELEK	PA.KG	€ / KG
I30321	FRUTTIDOR VIŠNJA 70% višnje v kosih; termostabilno polnilo	5,5	6,31
I30213	FRUTTIDOR JABOLKA 90% jabolka v kosih; termostabilno polnilo	5	4,90
I30308	FRUTTIDOR JABOLKA 70% jabolka v kosih; termostabilno polnilo	12	4,14
I30411	FRUTTIDOR HRUŠKA 85% hruška v kosih; termostabilno polnilo	3,3	6,19
I30417	FRUTTIDOR ČEŠNJA 70% češnje v kosih; termostabilno polnilo	3,3	6,56
I30415	FRUTTIDOR JAGODA 70% jagode v kosih; termostabilno polnilo	3,3	8,25
I30407	FRUTTIDOR BOROVNICA 70% borovnice; termostabilno polnilo	3,3	7,54
I30429	FRUTTIDOR BOROVNICA 50 50% borovnice; termostabilno polnilo	3,3	6,42
I30416	FRUTTIDOR MALINA 70% malin; termostabilno polnilo	3,3	7,75
I30421	FRUTTIDOR GOZDNI SADEŽI 70% gozdn.sadežev*; termostabilno polnilo	3,3	8,15
I30420	FRUTTIDOR MARELICA 70% marelic v kosih; termostabilno polnilo	3,3	6,22
I30412	FRUTTIDOR BRESKEV 70% breskve v kosih; termostabilno polnilo	3,3	6,63
I30413	FRUTTIDOR MANGO 70% mango v kosih; termostabilno polnilo	3,3	7,18
I30414	FRUTTIDOR ANANAS 70% ananasa v kosih; termostabilno polnilo	3,3	6,56
I30419	FRUTTIDOR TROPIJKAL 70% tropskih sadežev**; termostabilno polnilo	3,3	6,99
I30452	FRUTTIDOR POMARANČA 70% pomaranče; termostabilno polnilo	3,3	6,82

* robide, maline, borovnice, ribez, jagode

** mango, ananas, pasjonka, breskve

Priporočilo: po odprtju shraniti v hladilniku



Alpegel
ČOKOLADE

Čokolade “excellence”

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetuer adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt

ART.	IZDELEK	PA.KG	€ / KG
I11295	NOIR EQUATEUR 37/39 temna čokolada ekstra kvalitete s poreklom; 60% kakava	1	13,50
I11296	LAIT MADAGASCAR 36/38 ekstra fina mlečna čokolada s poreklom; 38% kakava	1	12,68
I10316	RENO TEMNI 32/34 temna čokolada; 52% kakava GHANA PRESIDENT	10	7,20
I10318	RENO TEMNI 36/38 temna čokolada; 58% kakava VENEZUELA SUPREME	10	7,60
I10393	RENO TEMNI 40/42 temna čokolada; 72% kakava SUMATRA EXTREME	10	8,94
I10862	RENO TEMNI 41/43 temna čokolada; 64% kakava GUAYAQUIL INTENSE	5	8,68
I10320	RENO MLEČNA 33/35 mlečna čokolada; 30% kakava PAPUA CLASSIC	10	8,12
I10423	RENO MLEČNA 37/39 mlečna čokolada; 34% kakava JAVA SUPERIOR	10	7,96
I10376	RENO BELA 34/36 bela čokolada ekstra; NOUVELLE GUINEE	10	8,00
I10727	RENO BELA 38/40 bela čokolada ekstra; SULAWESI IMPERIAL	10	8,42
I10852	RENO GIANDUIA LATTE gianduia čokolada; 27% kakava PIEMONTE ROYAL	10	11,95
I11068	RENO LACTEE CARAMEL mlečno-karamelna čokolada; MADAGASCAR	5	9,33

Izdelki iz čokolade termostabilni

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetuer adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt

ART.	IZDELEK	PA.KG	€ / KG
I10476	PEPITA 600 čokoladne kapljice termostabilne 600 kom/100g	10	5,42
I10477	PEPITA 1100 čokoladne kapljice termostabilne 1100 kom/100g	10	5,42
I10478	PEPITA 1800 čokoladne kapljice termostabilne 1800 kom/100g	10	5,55
I10867	PEPITA "E" 2200 čokoladne kapljice termostabilne 2200 kom/100 g	2x5	5,40
I11046	PEPITA BLANCHE čokoladne bele kapljice 900 kom/100 g	5	7,37
I11325	DARK CHOCOLATE CHUNKS temna čokolada v kosih - termostabilna	2,5	8,32
I11424	MILK CHOCOLATE CHUNKS mlečna čokolada v kosih - termostabilna	2,5	8,96
I11426	WHITE CHOCOLATE CHUNKS bela čokolada v kosih - termostabilna	2,5	9,26
I10637	BARRETTE	8x1,6	9,22

GIANDUA cokolada

BREZGLUTENSKI BISKVIT

500 g	IRCA GENOISE
350 g	JAJC
50 g	VODE
200 g	MORELLINE

Vse surovine skupaj stepamo minimalno 12min pri najvišji hitrosti. Nakoncu vmesamo še Morellino. Biskvit pečemo v obliki torte ali rolade na 180°C. Cas peke je odvisen od oblike biskvita.

GANACHE GIANDUIA

130 g	RENO CONCERTO GIANDUIA
200 g	SMETANE

MOUSSE LILLY STRACCIATELLA

250 g	LILLY STRACCIATELLA
200 g	MLEKA
1000 g	SMETANE

Mleko in Lilly straciatello zmešamo v gladko maso in vlijemo v rahlo stepeno smetano.

INSERT: PRALINDELICRISP BELI

DEKOR: VELVET SPRAY

Sestava: Biskvit + delicrisp beli + ganache + mousse + velvet spray

LILLY cokoladni tris

1000 g	SMETANE
200 g	LILLY (TEMNI, MLAČNI, BELI)
300 g	VODE



Dekorativni izdelki iz čokolade

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetuer adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt

ART.	IZDELEK	PA.KG	€ / KG
I10331	ZDROBLJENA ČOKOLADA čokoladne kapljice termostabilne 600 kom/100g	10	5,42
I40207	PEPITA 1100 čokoladne kapljice termostabilne 1100 kom/100g	10	5,42
I40195	PEPITA 1800 čokoladne kapljice termostabilne 1800 kom/100g	10	5,55
I40192	PEPITA "E" 2200 čokoladne kapljice termostabilne 2200 kom/100 g	2x5	5,40
I40573	PEPITA BLANCHE čokoladne bele kapljice 900 kom/100 g	5	7,37
I40196	DARK CHOCOLATE CHUNKS temna čokolada v kosih - termostabilna	2,5	8,32
I11445	MILK CHOCOLATE CHUNKS mlečna čokolada v kosih - termostabilna	2,5	8,96
I11447	WHITE CHOCOLATE CHUNKS bela čokolada v kosih - termostabilna	2,5	9,26
I11449	BARRETTE čokoladne palčke za peko	8x1,6	9,22
I11451	BARRETTE čokoladne palčke za peko	8x1,6	9,22

Dekorativni izdelki iz nadomestka čokolade

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetuer adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt

ART.	IZDELEK	PA.KG	€ / KG
I10331	ZDROBLJENA ČOKOLADA čokolada v koščkih (2-5 mm)	10	8,28
I40207	MRVICE TEMNE	20x1	6,65
I40195	BELE MRVICE	20x1	8,40
I40192	TEMNE LUSKICE	20x1	6,65
I40573	TEMNE LUSKICE	4x5	6,56
I40196	BELE LUSKICE	20x1	8,42
I11445	CRUNCHY KROGLICE TEMNE hrustljave kroglice oblite s temno čokolado	4x2	12,73
I11447	CRUNCHY KROGLICE hrustljave kroglice oblite z mlečno čokolado	4x2	13,76
I11449	CRUNCHY KROGLICE BELE hrustljave kroglice oblite z belo čokolado	4x2	14,35
I11451	CRUNCHY KROGLICE MIX hrustljave kroglice oblite s čokolado: bele, mlečne, temne	4x2	13,47

Dekorativni izdelki iz nadomestka čokolade

Lore ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing
elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt

ART.	IZDELEK	PA.KG	€ / KG
I10331	ZDROBLJENA ČOKOLADA čokolada v koščkih (2-5 mm)	10	8,28
I40207	MRVICE TEMNE	20x1	6,65
I40195	BELE MRVICE	20x1	8,40
I40192	TEMNE LUSKICE	20x1	6,65
I40573	TEMNE LUSKICE	4x5	6,56
I40196	BELE LUSKICE	20x1	8,42
I11445	CRUNCHY KROGLICE TEMNE hrustljave kroglice oblite s temno čokolado	4x2	12,73
I11447	CRUNCHY KROGLICE hrustljave kroglice oblite z mlečno čokolado	4x2	13,76
I11449	CRUNCHY KROGLICE BELE hrustljave kroglice oblite z belo čokolado	4x2	14,35
I11451	CRUNCHY KROGLICE MIX hrustljave kroglice oblite s čokolado:bele,mlečne,temne	4x2	13,47

ALPEGELOVE

legende



JAGODNA *Corta*

TEMEN BISKVIT SFRULLA CHOCK

1000 g MEŠANICE SFRULLA CHOCK
600 g JAJC
200 g VODE

Sestavine z metlico stepamo na najvišji hitrosti 12min. Biskvit pečemo pri 180°C cca 15min.

JAGODNA KREMA

1000 g MEŠANICE SFRULLA CHOCK
200 g JAJC
200 g VODE

FRUTTIDOR JAGODNI DISK

1000 g FRUTIDOR JAGODA
200 g LILLY NEUTRO
200 g VODE

Zmešamo Lilly Neutro in vodo ter mešanico vmešamo v Fruttidor jagodo.

INSERT: PRALIN DELICRISP RDEČI SADEŽI

Sestava: Biskvit navlažimo s sladko vodo in rumom Jamaika. Nanij namažemo pralin delicisp redči sadeži. Na insert iz pralin delicrispa postavimo Fruttidor jagodni disk. Na to dodamo še jagodno kremo. Torto obložimo s sveže narezanimi jagodami, ki jih pomažemo z Blitzom da jih zaščiti.

ROCHER *torta*



TEMEN BISKVIT SFRULLA CHOCK

1000 g MEŠANICE SFRULLA CHOCK
600 g JAJC
200 g VODE

Sestavine z metlico stepamo na najvišji hitrosti 12min. Biskvit pečemo pri 180°C cca 15min.

DISK

250 g POLIV MECROCK
25 g NOBEL MLEČNI

ROCHER KREMA

1000 g SMETANE
200 g LILLY NEUTRO
200 g VODE
150 g PASTA MECROCK

Sestavine z metlico stepamo na najvišji hitrosti 12min. Biskvit pečemo pri 180°C cca 15min.

Sestava: Biskvit navlažimo in nanj postavimo disk iz poliva Mecrock ter nanj vlijemo Rocher kremo. Vse skupaj oblijemo z Nocciolato Ice. Dekoriramo z lešniki.

KINDER *bueno*

BISKVIT IRCA GENOISE

1000 g IRCA GENOISE
700 g JAJC
100 g VODE

Vse sestavine pomešamo v mescalniku z metlico 12 min pri najvišji. Biskvit pečemo pri 180°C cca 15min.

DISK IN OBLIV

250 g POLIV MAMA QUE BUENA WHITE
25 g NOBEL BELI

KREMA MAMA QUE BUENA WHITE

1000 g STEPENE SMETANE
200 g LILLY NEUTRO
200 g VODE
150 g PASTA MECRAPH

Biskvit navlažio s sladko vodo in rumom Jamaika. Nanj položimo disk iz Poliva Mamma Que Buena White ter ga polijemo z krema Mamma Que Buena White. Na koncu torto oblijemo še z oblimov iz poliva Mamma Que Buena White.





TEMEN BISKVIT SFRULLA CHOCK

1000 g MEŠANICE SFRULLA CHOCK
600 g JAJC
200 g VODE
SONČNIČNEGA OLJA

Sestavine z metlico stepamo na najvišji hitrosti 12min. Biskvit pečemo pri 180°C cca 15min.

SVETEL BISKVIT IRCA GENOISE

1000 g IRCA GENOISE
700 g JAJC
100 g VODE

Vse sestavine pomešamo v mešalniku z metlico 12 min pri najvišji. Biskvit pečemo pri 180°C cca 15min.

KREMA COOKIES PASTA

1000 g SMETANE
200 g LILLY NEUTRO
200 g VODE
80 g COOKIES PASTA

Zmešamo Lilly Neutro in vodo ter nato vlijemo v rahlo stepeno smetano. Na koncu dodamo še pasta cookies.

KREMA COOKIES POLIV

1000 g SMETANE
200 g LILLY NEUTRO
200 g VODE
300 g COOKIES POLIV

Zmešamo Lilly Neutro in vodo ter nato vlijemo v rahlo stepeno smetano. Na koncu dodamo še pasta cookies poliv.

COOKIES DISK

250 g COOKIES POLIV
25 g RENO CONCERTO LATTE

MILKY OBLIV

300 g QUELLA MILKY
30 g NOBEL LATTE

DEKOR COOKIES PIŠKOTKI

Temni biskvit navlažimo z mešanico sladke vode in rumja Jamaica. Cookies disk položimo na biskvit in ga prelijemo z kremo Cookies pasta. Na kremo nato položimo Svetel biskvit in ga prelijemo z kremo Cookies poliv. Torto oblijemo z Milky oblivom in dekoriramo z piškoftki.



RAFFAELO

torta

BISKVIT IRCA GENOISE

1000 g	IRCA GENOISE
700 g	JAJC
100 g	VODE
	SONČNIČNEGA OLJA

Vse sestavine pomešamo v mešalniku z metlico 12 min pri najvišji. Biskvit pečemo pri 180°C cca 15min.

KREMA RAFFY PASTA

1000 g	STEPENE SMETANE
200 g	LILLY NEUTRO
200 g	VODE
150 g	PASTA MECRAPH

Lilly Neutro in vodo zmešamo ter vlijemo v rahlo stepeno smetano in nakoncu dodamo še pasto Raffy.

KREMA RAFFY POLIV

1000 g	SMETANE
200 g	LILLY NEUTRO
200 g	VODE
250 g	MECRAPH POLIVA
	DISK

PRALIN DELICRISP KOKOS

OBLIV

250 g	QUELL'ALTRA
25 g	NOBEL BELI

Biskvit navlažimo in ga namažemo z Pralin delicrisp kokosom. Nanjo polijemo kremo Raffy pasta. Nanjo damo še en biskvit in ponovno vlijemo kremo Raffy poliv. Na koncu vse skupaj oblijemo z oblivom iz bele quelle.





NOCCIOLATA

banana

BISKVIT IRCA GENOISE

1000 g **IRCA GENOISE**
700 g **JAJC**
100 g **VODE**

Vse sestavine pomešamo v mešalniku z metlico 12 min pri najvišji. Biskvit pečemo pri 180°C cca 15min.

BANANINA KREMA S KOŠČKI

1000 g **SMETANE**
200 g **LILLY NEUTRO**
200 g **VODE**
150 g **PASTE BANANA S KOŠČKI**

Lilly Neutro in vodo zmešamo ter vlijemo v rahlo stepeno smetano. Na koncu dodamo še 150 g paste Banana s koščki.

NOCCIOLATINA KREMA

1000 g **SMETANE**
200 g **LILLY NEUTRO**
200 g **VODE**
150 g **NOCCIOLATA PREMIUM**

Zmešamo Lilly Neutro in vodo ter vlijemo v rahlo stepeno smetano. Na koncu dodamo še 400g Nocciolate premium.

Sestava: Biskvit navlažimo z sladko vodo in rumom Jamaica. Prekrijemo z narezanimi koščki banane. Dodamo Nocciolatino kremo. Ponovno vstavimo sloj biskvita in polijemo z Bananino kremo s koščki in vse skupaj oblijemo z stopljenou Nocciolato premium.



Alpegel
OSNOVE ZA MOUSSE

Osnove za smetanove kre^me

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt

ART.	IZDELEK	PA.KG	€ / KG
I70508	LILLY osnova za smetanove kreme - neutral	6x1	7,43
I70085	LILLY osnova za smetanove kreme - neutral	10	6,38
I70505	LILLY LIMONA osnova za smetanove kreme - limona	6x1	8,27
I70533	LILLY SKUTA osnova za smetanove kreme - skuta	6x1	8,80
I70502	LILLY MALINA osnova za smetanove kreme - malina	6x1	12,48
I70504	LILLY JAGODA osnova za smetanove kreme - jagoda	6x1	12,84
I70535	LILLY HRUŠKA osnova za smetanove kreme - hruška	6x1	12,14
I70601	LILLY MANGO osnova za smetanove kreme - mango	6x1	14,99
I70756	LILLY PASJONKA osnova za smetanove kreme - pasjonka	6x1	15,22
I70506	LILLY JOGURT osnova za smetanove kreme - jogurt	6x1	8,40
I70599	LILLY KAPUČINO osnova za smetanove kreme - kapučino	6x1	8,51
I70499	LILLY TIRAMISU' osnova za smetanove kreme - tiramisu'	6x1	9,46
I70755	LILLY KARAMELA osnova za smetanove kreme - karamela	6x1	11,89
I70498	LILLY ČOKOLADA osnova za smetanove kreme - čokolada	6x1	8,60
I70753	LILLY MLEČNA ČOKOLADA osnova za smetanove kreme - mlečna čokolada	6x1	10,77
I70754	LILLY BELA ČOKOLADA osnova za smetanove kreme - bela čokolada	6x1	10,93
I70583	LILLY STRACCIATELLA osnova za smetanove kreme - stracciatella	6x1	7,81
I70603	LILLY LEŠNIK osnova za smetanove kreme - lešnik	6x1	11,82

CHEESECAKE *s karameljo in lesniki*

PODLOGA

Za podlogo uporabimo cheesecake piškotke ali instacrumble.

KREMA LILLY CHEESECAKE

200 g **LILLY CHEESECAKE**

500 g **SMETANE**

500 g **VODE**

Zmešamo LillyCheesecake in vodo, nato maso vlijemo v rahlo stepeno smetano ter premešamo v gladko kremo.

ČOKOLADNO - KARAMELNA NAMELAKA

60 g **MLEKA**

20 g **LILLY NEUTRO**

140 g **RENO LATTE CARAMEL**

120 g **SMETANE**

Čokolado stopimo in jo z ostalimi surovinami zmešamo z palčnim mešalnikom v gladko maso.

INSERT FRUTTIDOR JABOLKO S CIMETOM

200 g **FRUTTIDOR JABOLKO**

poljubno **CIMET**

OBLIV MIRROR KARAMELA

Ohlajeno tortico prelijemo z Mirror karameljo, katerega smo segreli na 52-55°C

Sestava: Piškotki za cheesecke, LillyCheesecake, fruttidor jabolko,

