



Zucker Patisserie

Tel: 93 309 2384

info@zucker.cat

www.zucker.cat



zucker_patisserie

Pâtisserie individual2026

Pastelería individual2026



ZUCKER PASTISSERIA BARCELONA

“Our job, our passion” és el lema entorn al qual gira Zucker. Som un obrador d'alta pastisseria en el qual treballem per a oferir un producte artesà de qualitat a l'altura de les noves tendències, on conuguem creativitat i innovació, sense oblidar-nos de les arrels artesanals del nostre ofici. Gràcies a això, assortim amb la nostra pastisseria a les millors restaurants i cafeteries de Barcelona, podem servir les nostres creacions a la teva casa, també pots assistir a algun dels nostres tallers gastronòmics.

En Zucker elaborem tots els nostres productes amb la millor matèria primera, aplicant modernes tecnologies per a proporcionar un producte artesà i exclusiu. No utilitzem conservants ni colorants i tota la matèria primera que utilitzem en l'obrador prové de proveïdors de proximitat, km 0. Perquè el nostre repte és la qualitat, no la quantitat.

ZUCKER PASTISSERIA BARCELONA

“Our job, our passion” es el lema entorno al cual gira Zucker. Somos un obrador de alta pastelería en el que trabajamos para ofrecer un producto artesano de calidad a la altura de las nuevas tendencias, donde conjugamos creatividad e innovación, sin olvidarnos de las raíces artesanas de nuestro oficio. Gracias a ello, surtimos con nuestra pastelería a las mejores restaurantes y cafeterías de Barcelona, podemos servir nuestras creaciones en tu casa, también puedes asistir a alguno de nuestros talleres gastronómicos.

En Zucker elaboramos todos nuestros productos con la mejor materia primera, aplicando modernas tecnologías para proporcionar un producto artesano y exclusivo. No utilizamos conservantes ni colorantes y toda la materia primera que utilizamos en el obrador proviene de proveedores de proximidad, km 0. Porque nuestro reto es la calidad, no la cantidad.



¿Que necessites? Ens asseiem i parlem...

¿Que necesitas? Nos sentamos y hablamos...



Los clásicos de “Zucker”

Zucker Patisserie S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



BROWNIE

Código: 1121 / Caja de aprox. 2 kilo

El auténtico Brownie americano.

Cremosa textura, intenso chocolate negro belga, con su toque de mantequilla y nuez.



Coulant de avellan

Código: 1034 / Caja de 20 unidades



Coulant de chocolate

Código: 1035 / Caja de 20 unidades



Brazo individual

Brazo nata / Código: 1008 / Caja de 10 unidades

Brazo trufa / Código: 9751 / Caja de 10 unidades

Todo un clásico de la repostería. Nata montada con su toque justo de azúcar, enrollado con un esponjoso bizcocho. Acabado con yema confitada y azúcar quemado.



Crumble manzana individual

Código: 12713 / Caja de 12 unidades

Crujiente *sablé* de mantequilla relleno de una cremosa manzana *golden delicious* confitada y cubierto con crumble de canela.



Lionesa grande con nata montada

Código: 1020 / Caja de 10 unidades

Lionesa grande rellena con nata montada.

Todo un clásico.



Chocolate crumble / **Vegan**

Código: 23238 / Caja de 16 unidades

De base un bizcocho de chocolate vegan, mousse de chocolate y decorado con crumble de chocolate.



Cardenal con nata montada

Código: 1020 / Caja de 16 unidades

Una combinación de melindro y merengue que nos brinda la extraordinaria textura ligera. Relleno con nata montada. Un postre que sorprende por sus texturas.



Cheese cake 4 quesos

Código: 19569 / Caja de 16 unidades

Cheese cake 4 queso y frambuesa

Código: 21616 / Caja 16 unidades

Un excelente maridaje de cuatro quesos: Parmesano, Queso fresco, Gorgonzola y queso Emmental. Un postre que sorprende por su cremosa textura y la excelente armonía de los sabores de los quesos.



Sara individual

Código: 1087 / Caja de 16 unidades

Esponjoso bizcocho, mermelada de albaricoque, crema de mantequilla y rebozado con laminas de almendra tostada. Acabado con azúcar molido..

Los clásicos de “Zucker”

Zucker Pastisseries S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



Sugerencia de presentación

Intenso de chocolate

Código: 1052 / Caja de 16 unidades

Cremosa y intensa textura, elaborado con chocolate negra belga de 72%, acabado con virutas de chocolate negro.



Tarta tatin de manzana individual

Código: 1121 / Caja de 16 unidades

Todo un clásico de la pastelería francesa. La manzana *Golden Delicious* caramelizada en azúcar sobre una crujiente base de pasta *sablé* de mantequilla. Una deliciosa combinación entre la sutil acidez de la manzana y el suave tostado del caramelo.



Red velvet individual

Código: 24730 / Caja de 16 unidades

El clásico pastel americano: suave bizcocho elaborado con remolacha, relleno con icing de queso y acabado con crumble de Red Velvet y una teja de chocolate blanco.



Sacher

Código: 1082 / Caja de 16 unidades

Esponjoso bizcocho de chocolate, con mermelada de frambuesa, cubierto con un glaseado de chocolate negro crujiente.



Massini individual

Código: 1068 / Caja de 16 unidades

Todo un clásico de la repostería. Cremosa trufa de chocolate negro, esponjoso bizcocho y nata montada. Acabado con yema confitada y azúcar quemado. Por afuera un crujiente chocolate blanco.



Tiramisu

Código: 1133 / Caja de 16 unidades

El auténtico tiramisú italiano presentado en formato individual. La cremosa textura del mascarpone mezclado con el melindro emborrachado de café y el sutil perfume del licor de café, todo acabado con cacao amargo.

Los clásicos de “Zucker”

Zucker Pastisseries S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



Carrot cake con especias

Código: 23191 / Caja de 16 unidades

Esponjoso y húmedo cake de zanahoria con almendra, pasas, nuez y especias: canela, clavo y nuez moscada. Relleno y cubierto con una crema de queso fresco.



Cremoso queso fresco con frambuesa

Código: 28691 / Caja de 16 unidades

De base un bizcocho blanco, relleno con un mousse de queso fresco. De interior una compota de frambuesa, Acabado con un glaseado frambuesa y baño de chocolate blanco.



Ferrero crujiente

Código: 26147 / Cajas de 16 unidades

De base un bizcocho de chocolate negro, mousse de avellana, de interior crema de chocolate negro y avellana tostada. Por afuera una lamina fina de chocolate de leche crujiente con cacahuete caramelizado. Acabado con una crema de avellana y una teja de chocolate.



Selva negra indiv.

Código: 23436 / Caja de 16 unidades

Esponjoso bizcocho de chocolate belga negro, relleno con mousse de nata y cereza negra confitada. Envuelto en una capa fina de chocolate negro.



Lemon pie con nube

Código: 20039 / Caja de 12 unidades

Crujiente base *sablé* de mantequilla, relleno con una crema de limón natural; y acabado con un cremoso merengue y nubes de limón. Todo un clásico.



Pirámide de chocolate negro y naranja

Código: 28684 / Cajas de 9 unidades

De base un esponjoso bizcocho de chocolate, mousse de chocolate negro, mousse de naranja sanguina. Por afuera una capa fina del glaseado de chocolate negro..

Los clásicos de "Zucker"

Zucker Patisserie S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



Mousse de limón y frutos rojos individual:

Código mousse limón: 8096 / Caja de 16 unidades

Código mousse frutos rojos: 8095 / Caja 16 unidades

De base un esponjoso bizcocho blanco y por encima un suave mousse. Acabado con su glaseado y decoración.



Mousse de tres chocolates

Código: 8100 / Caja de 16 unidades

De base un suave bizcocho de chocolate negro y por encima un cremoso mousse de chocolate negro, de chocolate con leche y de chocolate blanco. Acabado con un brillante glaseado de chocolate negro y decorado con una placa de chocolate.



Tartaleta “Exotic”

Código: 24150 / Cajas de 24 unidades

Tartaleta sablé rellena con crema de maracuyá, acabado con un glaseado de mango, y decorado con media esfera crema maracuyá, piña con vainilla bourbon.



Choco blanco, mango y maracuya

Código: 26185 / Caja de 10 unidades

De base un bizcocho de yogurt, mousse de chocolate blanco, de interior una compota de mango y acabado con un glaseado da maracuyá. Decorado con coco rallado y estrella de chocolate blanco.



Crujiente de avellana en tres texturas

Código: 8087 / Caja de 16 unidades

Tres texturas de Avellana: mousse de avellana, bizcocho de avellana y crujiente de avellana. De base un sablé de mantequilla. Acabado con una glaseado de chocolate con leche, crema de avellana y una teja fina de chocolate con leche.



Mousse Xoco negro y toffé salado

Código: 26819 / Caja de 16 unidades

De base bizcocho de chocolate intenso, relleno con mousse de chocolate negro de interior toffé caramelo salado. Acabado por afuera con una fina capa de chocolate negro crujiente, decorado con una teja de chocolate negro.

Pastelería primavera - verano

Zucker Pastisseries S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



Banoffe

Código: 17503 / Cajas de 10 unidades

De base un bizcocho de chocolate negro, mousse de chocolate con leche, interior compota de plátano. Por afuera cubierto con un glaseado de caramelo y una capa fina de crujiente de chocolate de leche con cacahuete caramelizado.



Cremoso de pistacho y cereza

Código: 26208 / Cajas de 16 unidades

De base un esponjoso bizcocho, mousse de pistacho, interior una compota de cereza negra. Acabado con un glaseado verde y decorado con unda teja crujiente de chocolate blanco y bola dorada.



Zucker Pastisseria

Tel: 93 309 2384

info@zucker.cat

www.zucker.cat

zucker_patisserie



Pastis sencer 2026

Pastel entero 2026





Pastel entero

Zucker Patisserie S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



Cake limón

Código: 9874

Esponjoso y húmedo bizcocho elaborado con limón fresco de cultivo ecológico y nata. Acabado con pectina de manzana y un toque de limón.



Cake marmolado

Código: 9881

Esponjoso y húmedo cake marmolado de dos colores, con su toque de mantequilla y chocolate.



Brazo de trufa grande

Código: 28899 / Caja de 3 unidades

Todo un clásico de la repostería. Trufa de chocolate negro, enrollado con un esponjoso bizcocho. Acabado con yema confitada y azúcar quemado.



Brazo de nata grande

Código: 10092 / Caja de 3 unidades

Todo un clásico de la repostería. Nata montada con su toque justo de azúcar, enrollado con un esponjoso bizcocho. Acabado con yema confitada y azúcar quemado.



Pastel entero

Zucker Patisserie S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



Té Macha y fruta del bosque

Código: 14007 / Caja de 1 unidad

Suave bizcocho elaborado con Té Macha, relleno con una mousse frutas del bosque, y trufa de chocolate blanco.



Pastel plátano y chocolate

Código: 9829 / Caja de 1 unidad

Suave y ligero bizcocho elaborado con plátanos de Canarias, relleno con una trufa de chocolate negro y mousse de plátano.



Cheese cake frambuesa

Código: 14373 / Caja de 1 unidad

Crujiente base de galleta. Cheese cake auténtico. Elaborado con queso fresco, textura suave y esponjosa, acabado con una confitura de frambuesa.



Cheese cake

Código: 23245 / Caja de 1 unidad

Crujiente base de galleta. Cheese cake auténtico. Elaborado con queso fresco, textura suave y esponjosa



Pastel entero

Zucker Patisserie S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



Pastel limón y merengue

Código: 17626 / Caja de 1 unidad

De base un esponjoso bizcocho relleno con crema de limón y acabado con merengue quemado..



Chocolate trufa crumble / **Vegan**

Código: 21470 / Caja de 1 unidad

Esponjoso bizcocho de chocolate vegan, relleno con mermelada de frambuesa y trufa de chocolate vegetal, acabado con crumble de chocolate vegan.



Pastel Red Velvet

Código: 11082

El clásico pastel americano: suave bizcocho elaborado con remolacha, relleno con crema de queso y acabado con crumble de Red Velvet.



Pastel mousse de mató

Código: 11020 / Caja de 1 unidad

Esponjoso y húmedo bizcocho elaborado con mató y queso fresco, y relleno con un cremoso mousse de mató, acabado con miel y nuez.





Tarta Whisky 10 raciones

Código: 29063 / Caja de 1 unidad

De base un esponjoso bizcocho relleno con crema de whisky y nata montada. Al lateral decorado con cacahuete caramelizado y acabado con yema confitada caramelizada.



Pastel de manzana y queso fresco

Código: 29124 / Caja de 1 unidad

Esponjoso bizcocho de mantequilla con manzana *Golden Delicious* y queso fresco.



Pastel entero

Zucker Pastisseries S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



Carrot cake 14 raciones

Código: 23702 / Caja de 1 unidad

Esponjoso y húmedo cake de zanahoria con almendra, pasas, nuez y especias: canela, clavo, nuez moscada y jengibre. Cubierto con crema de queso fresco y decorado con nueces.



Lemon pie con merengue

Código: 22460 / Caja de 1 unidad

Crujiente base de galleta, relleno con crema de limón y acabado con merengue quemado.





Pastel plancha

Zucker Patisserie S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



Massini plancha

Código: 19910

Todo un clásico de la repostería. Cremosa trufa de chocolate negro, esponjoso bizcocho y nata montada. Acabado con yema confitada y azúcar quemado.



Selva negra plancha

Código: 1088

Esponjoso bizcocho de chocolate belga negro, relleno con mousse de nata y cereza negra confitada. Decorado por enzima con virutas de chocolate negro.



Sacher plancha

Código: 1080

Esponjoso bizcocho de chocolate, con mermelada de frambuesa, cubierto con un glaseado de chocolate negro.



Pastel presentación

Zucker Patisserie S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



Massini presentación

Código: 18098

Todo un clásico de la repostería. Cremosa trufa de chocolate negro, esponjoso bizcocho y nata montada. Acabado con chocolate blanco crujiente a los laterales y por encima yema confitada y azúcar quemado, decorado con frutos rojos y macaron.



Sacher presentación

Código: 24655

Esponjoso bizcocho de chocolate, con mermelada de frambuesa, cubierto a los laterales con chocolate negro crujiente. Por encima decorado con un glaseado de chocolate negro.

Selva negra presentación Código: 13925

Esponjoso bizcocho de chocolate belga negro, relleno con mousse de nata y cereza negra confitada. Decorado a los laterales y por encima con virutas de chocolate negro.



Mousse de tres chocolates

Código: 24662

De base arroz inflado con chocolate negro y por encima los cremosos mousse de chocolate negro, de chocolate con leche y de chocolate blanco. Acabado con un brillante glaseado de chocolate negro y su decoración.



Tiramisu presentación

Código: 25379

El auténtico tiramisú italiano presentado en formato individual. La cremosa textura del mascarpone mezclado con el melindro emborrachado de café y el sutil perfume del licor de café, todo acabado con cacao amargo.



Pastel presentación

Zucker Patisserie S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



Number cake

Código: 21159

Bizcocho y crema según elección, la decoración puede variar.



Pastel temático

Zucker Pastisseries S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



Number cake



Naced cake



Pastel fondant boda



Pastel largo “Jardin de flores”

Un ejemplo de presentación, lo haremos adaptado a vuestro gusto y imaginación.

Elige el tipo de pastel que necesitas y te haremos presupuesto.

Nos adaptamos a vuestra necesidad.



Pastel temático

Zucker Patisserie S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



Pastel largo “Jardin de flores”

Un ejemplo de presentación, lo haremos adaptado a vuestro gusto y imaginación.



Elige el tipo de bizcocho:

Bizcocho chocolate vegan
Bizcocho blanco
Bizcocho chocolate
Bizcocho red velvet
*Bizcocho avellana**,
*Bizcocho Carrot cake**.
*Bizcocho nuez**
*Bizcocho yogurt y almendra**



Elige el tipo de relleno:

Mermelada de frambuesa (vegan)
Mermelada de albaricoque (vegan)
Mermelada de fresa (vegan) Compota de
mango (vegan)* Compota de cereza
negra (vegan)* Compota de frutos rojos
(vegan)* Crema montada avellana *
Crema de queso – Icing
Crema montada chocolate negro Crema
montada de vainilla
Trufa vegetal / (apto para veganos)



Pastel temático

Zucker Pastisseries S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



Elige la crema de acabado:

Crema de mantequilla y vainilla Crema
*de mantequilla y avellana **
Crema de mantequilla y chocolate negro
Crema de mantequilla y chocolate leche
Crema de mantequilla y chocolate blanco
Crema de mantequilla y frambuesa /
Crema de queso "Icing"
Nata vegetal (vegan) Crema montada

De todos los productos con un (*) el precio de la ración se incrementará por 1,5€

En el obrador utilizamos frutos secos, por lo tanto los productos elaborados pueden contener trazas de frutos secos!



Alergenos

Pastel temático

Zucker Patisserie S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B

Elige el tipo de bizcocho:

Bizcocho chocolate vegan / soja
Bizcocho blanco / trigo, huevo
Bizcocho chocolate / trigo, huevo, soja
Bizcocho red velvet / trigo, leche
Bizcocho avellana / trigo, huevo, avellana, leche*
Bizcocho Carrot cake / trigo, huevo, leche, nuez.*
Bizcocho nuez / trigo, huevo, nuez*
Bizcocho yogurt y almendra / trigo, huevo, leche, almendra*

Elige el tipo de relleno:

Mermelada de frambuesa (vegan)
Mermelada de albaricoque (vegan)
Mermelada de fresa (vegan)
*Compota de mango (vegan)**
*Compota de cereza negra (vegan)**
*Compota de frutos rojos (vegan)**
Crema montada avellana / leche, huevo, avellana*
Crema de queso – Icing / leche
Crema montada de chocolate negro / leche, huevo, soja.
Crema montada de vainilla / leche, huevo
Trufa vegetal / (apto para veganos) soja

Elige la crema de acabado:

Crema de mantequilla y vainilla / leche
Crema de mantequilla y avellana / leche, avellana, soja.*
Crema de mantequilla y chocolate negro / leche, soja
Crema de mantequilla y chocolate leche / leche, soja
Crema de mantequilla y chocolate blanco / leche, soja
Crema de mantequilla y frambuesa / leche
Crema de queso “Icing” / leche
Nata vegetal (apto para veganos) / soja
Crema montada / leche, huevo

De todos los productos con un (*) el precio de la ración se incrementará por 1,5€

En el obrador utilizamos frutos secos, por lo tanto los productos elaborados pueden contener trazas de frutos secos!



Zucker Patisserie

Tel: 93 309 2384

info@zucker.cat

www.zucker.cat



zucker_patisserie

Mini pastisseria i brioixeria 2025

Mini pastelería y bollería 2025





Mini Pastelería y Bollería

Zucker Patisserie S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



Maki de arroz con leche

Código: 9492 / Caja de aprox. 50 unidades

Creimoso arroz con leche envuelto en una fina capa de chocolate crujiente, por encima un toque justo de canela.



Trufa de chocolate ganache

Código: 1177 / Caja de aprox. 2,5 kilo

Creimosa Trufa de chocolate negro, elaborado con chocolate negro Belga, nata y rebozado en cacao amargo.



MACARONS / blíster de 70 unidades

Por afuera crujiente y por dentro esponjoso, relleno con una ganache.

Macaron vainilla / código: 15059

Macaron frambuesa / código: 13659

Macaron chocolate / código: 15066

Macaron té macha y mandarina / código: 21359

Macaron arándano / código: 21418

Macaron lima / código: 21425



Mini pastisseries "Zucker"

Código: 11624 / Caja variada de aprox. 48 unidades, 6 unidades por sabor.

.Mini financier de té macha con peta zeta de frambuesa / Lemon pie con merengue / Tarta tatin de manzana / Red velvet con icing de queso fresco y peta zeta de lima / Carrot cake con especias y icing / Mousse de chocolate negro con caramelo salado / Tiramisu / Mousse de frutos rojos.



Mini Pastelería y Bollería

Zucker Patisserie S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



Bocatin brioche crema

Código: 26666 / Caja de 12 unidades

Esponjoso brioche de mantequilla relleno con crema pastelera.



Bocatin brioche crema chocolate

Código: 26673 / Caja de 12 unidades

Esponjoso brioche de mantequilla relleno con crema de chocolate negro.



Muffin chocolate

Código: 1167 / Cajas de 16 unidades

Suave bizcocho de magdalena de chocolate, relleno con una crema de chocolate negro belga y acabado con virutas de chocolate negro.



Muffin Red Velvet

Código: 15592 / Cajas de 16 unidades
El Muffin Red Velvet, suave bizcocho elaborado con remolacha y relleno con crema de queso fresco.



Lionesa rellena

Nata Código: 1157 / Caja de aprox. 0,5 kilo **Trufa**
Código: 1159 / caja de aprox. 0,5 kilo

Sabrosas Lionesas rellenas con nata montada o con trufa de chocolate negro con su toque justo de azúcar, acabado con azúcar molido.



Muffin avellana

Código: 9935 / Cajas de 16 unidades

Suave bizcocho de magdalena de avellana, relleno con una crema de praliné de avellana y acabado con crocante de cacahuete.



Mini Pastelería y Bollería

Zucker Patisserie S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



Pasta de té mantequilla

Código: 27663 / Pasta de té mantequilla a granel (kilo)



Cookie triple chocolate

Código: 27441 / bolsa de 10 unidades

Cookie super fino y crujiente



Cookie chips chocolate

Código: 27434 / bolsa de 10 unidades

Cookie super fino y crujiente

Tap de almendra y yogur

Código: 1173 / Caja de 49 unidades

Esponjoso bizcocho elaborado con harina de almendra, yogur y aceite de oliva.

Ideal para acompañar un cortado.

También se pueden montar con un postre, rellenar o emborrachar con un jarabe.



Melindro

Código: 1161 / Caja de aprox. 1 kilo

El auténtico melindro de toda la vida. Esponjoso y tierno, acompañado con chocolate caliente se deshace en la boca.



Mini Pastelería y Bollería

Zucker Patisserie S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



Pasta de té

Código: 1168 / Pasta de té en bandeja (aprox. 200 gr.)

Código: 23467 / Pasta de té a granel (kilo)



Diamantes pasta de té

Código: 27694 / Diamante con pasas, a granel (kilo)

Código: 27717 / Diamante con naranja confitada, a granel (kilo)

Código: 27724 / Diamante con coco, a granel (kilo)

Código: 27700 / Diamante con pepita chocolate, a granel (kilo)

Galleta / Cookie

Crujiente base sablé mantequilla, por encima una esponjosa masa de cookie, elaborado con almendra y mantequilla.

Chocolate vainilla / Código: 9966 / Caja de 27 unidades

Chocolate naranja / Código: 9973 / caja de 27 unidades

Coco y piña / Código: 11921 /Caja de 27 unidades

Nueces y canela / Código: 9980 / Caja de 27 unidades



Galleta "Linzer"

Código: 9942 / caja de 27 unidades

Crujiente sablé mantequilla, relleno con mermelada de frambuesa .





Mini Pastelería y Bollería

Zucker Patisserie S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



Chucho de crema

Código: 9959 / Caja de 10 unidades

Crujiente y delicioso chucho hecho con masa de croissant de mantequilla y relleno con crema pastelera.

Frito muy suave y rebozado con azúcar de caña natural.



Coca de hojaldre con cabello de ángel y piñones

Código: 1032

Hojaldre de mantequilla muy fino, relleno con cabello de ángel, cubierto por encima de piñones y azúcar.

Coca con crema y piñones

Código: 1033

Hojaldre de mantequilla muy fino relleno con crema pastelera, cubierto por encima de piñones y azúcar.



Tarta fina de hojaldre y manzana

Código: 17848 / Caja de 25 unidades

Fina y crujiente base de hojaldre de mantequilla, relleno con un frangipán de almendra y cubierto con manzana Golden. Una buenisíma combinación entre el crujiente hojaldre de mantequilla, el cremoso frangipán de almendra y la manzana Golden.



Buñuelos de viento (temporada)

Código: 1147 / Caja de aprox. 1,5 kilo

Esponjoso y ligero, que ofrecemos también relleno de:

*crema *chocolate



Buñuelos de l'emporda (temporada)

Código: 21715 / Caja de 1,25 kilo

Esponjoso y sabroso con su toque justo de anís.



Mini Pastelería y Bollería

cruda / pre fermentada

Zucker Pastisseries S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



Croissant de Mantequilla pre fermentado

Código:8066 / Caja de 30 unid. / peso unidad aprox. 55 gr.

Un croissant artesano de calidad, utilizando mantequilla francesa, elaborado totalmente manual.

Cocer a 180°C unos 15 minutos y se obtiene un excelente croissant de mantequilla recién hecho.



Croissant de chocolate negro mini pre fermentado

Código: 8037 / Croissant choco mini / Caja de 2 kilo aprox. / peso unidad aprox. 30 gr.

Un croissant artesano de calidad, utilizando mantequilla francesa y chocolate negro belga, elaborado totalmente manual.

Cocer a 180°C unos 15 minutos y se obtiene un excelente croissant de chocolate mini recién hecho.



Croissant con chocolate negro pre fermentado

Código:8067 / Caja de 30 unid. / peso unidad aprox. 60 gr.

Un croissant artesano de calidad, utilizando mantequilla francesa y chocolate negro belga, elaborado totalmente manual.

Cocer a 180°C unos 15 minutos y se obtiene un excelente croissant de chocolate recién hecho.



Cookie rulo chocolate negro

Masa cruda

Código: 24310 / Cajas de 36 unidades

Suave y blando cookie estilo americano elaborado con chocolate negro belga.



Cookie rulo chocolata blanco

Masa cruda

Código: 22767 / Cajas de 36 unidades

Suave y blando cookie estilo americano elaborado con pepitas de chocolate negro y vainilla bourbon..



Zucker Patisserie

Tel: 93 309 2384

info@zucker.cat

www.zucker.cat

zucker_patisserie



Pâtisserie d'assemblage 2025

Pastelería de ensamblaje 2025





Pastelería ensamblaje

Zucker Pastisseries S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



Crumble kilo

Código: 17732

Crujiente crumble con sutil aroma de mantequilla y canela.

Crumble red velvet kilo

Código: 25508

Crujiente crumble red velvet.



Bizcocho de chocolate

Código: 11389

Esponjoso bizcocho de chocolate, elaborado con mantequilla y chocolate negro belga.



Mashmalow "Nubes" kilo

Código: 13802

Esponjoso Mashmalow con un suave gusto de limón.



Base coca fina salada

Código: 17947 / caja 30 unidades

Crujiente y fina base coca salada.



Pastelería ensamblaje

Zucker Pastisseries S.L.

R.S.I. 20-06193/CAT R.G.S. 20-17183/B



Cardenal tapas individual

Código: 1227

Deliciosa combinación entre melindro y merengue. Por afuera crujiente y por dentro esponjoso. Perfecto para montar un postre al momento.

(cardenal nata, cardenal crema café, pavlova con frutas del bosque)



Crema de chocolate

Código: 11402

Crema de chocolate, elaborada con chocolate negro belga. Cremosa textura y intenso sabor de chocolate negro.

La crema se sirve en mangas de 1 kilo.



Lionesa grande XL

Código: 26826 / Caja de 50 unidades

Cremosa espuma catalana. La espuma se sirve en mangas de 1 kilo. De un kilo de espuma se obtienen unas 25 raciones.



Crema de limón

Código: 14571

Suave crema de limón, elaborada con mantequilla y limón de cultivo ecológico. Excelente textura y sabor.

La crema se sirve en mangas de 1 kilo.



Espuma de crema catalana

Código: 25847 / Caja de 2 kilo

Cremosa espuma catalana. La espuma se sirve en mangas de 1 kilo. De un kilo de espuma se obtienen unas 25 raciones.



Cereza negra confitada

Código: 9997

Cereza negra confitada envasado al vacío.

La cereza negra confit. Se sirve en mangas de 1 kilo.