




Zucker Pastisseria

Tel: 93 309 2384

info@zucker.cat

www.zucker.cat

 zucker_pastisseria

Mini pastelería y bollería



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 necesitas? Nos sentamos y hablamos...



Mini Pastelería y Bollería

Zucker Pastisseries S.L.

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



MACARONS / blíster de 36 unidades

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

Macaron vainilla / código: 15059

Macaron frambuesa / código: 13659

Macaron chocolate / código: 15066

Macaron té macha y mandarina / código: 21359

Macaron arandano / código: 21418

Macaron lima / código: 21425



Trufa de chocolate negro con Sake

Código: 1178 / Caja de aprox. 1 kilo

“La Trufa con el toque Japonés”

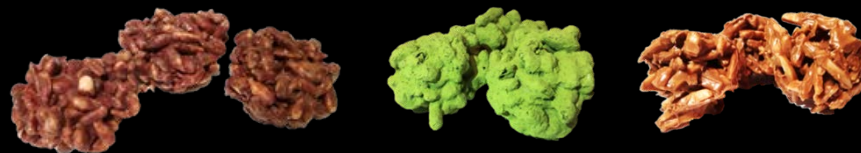
Cremosa Trufa de chocolate negro, elaborado con chocolate negro Belga, nata y un toque justo de Sake, rebozado en cacao amargo.



Trufa de chocolate ganache

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

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



Mignardises variados

/ Código: 21340

Mignardis pipa salada:

Pipa tostada y salada con chocolate negro belga.

Mignardis Té verde macha:

Chocolate blanco con arroz krispies de chocolate, rebozado en té macha.

Mignardis almendra:

Chocolate con leche y almendra tostada.



Mini Pastelería y Bollería

Zucker Pastisseries S.L.

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



Mini Pastelería

Código: 11624 / Caja de 49 unidades

Ofrecemos un amplio surtido de mini pastelería:

/cheese cake membrillo / financier chocolate, crema vainilla

Y frutos rojos / carrot cake y manzana verde / sara /

lemon pie con merengue / opera de café y chocolate / red velvet con icing



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.



Lionesa con nata

Código: 1157 / Caja de aprox. 0,5 kilo

Sabrosas Lionesas rellenas de nata montada con su toque justo de azúcar, acabado con azúcar molido.



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



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.



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 manzana y canela

Código: 23253 / Cajas de 16 unidades

Suave bizcocho de magdalena con manzana gran smith, relleno con manzana confitada.



Muffin arándanos

Código: 1166 / Cajas de 16 unidades

Suave bizcocho de magdalena con arándanos, relleno con una crema de arándanos y acabado con virutas de chocolate blanco.



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.



Muffin platano y chocolate

Código: 23269 / Cajas de 16 unidades

Suave bizcocho de magdalena con plátano de canarias, relleno con una crema de chocolate negro.



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.



Baba

Código: 15349 / Caja de 25 unidades

Esponjoso brioche de mantequilla emborrachado con el jarabe deseado:

*Baba al ron



Tarta fina de hojaldre y manzana

Código: 17848 / Caja de 25 unidades

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



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.



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

pre fermentada

Zucker Patisserie 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 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.



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.