



Zucker Pastisseria

Tel: 93 309 2384

info@zucker.cat

www.zucker.cat



zucker_pastisseria

Otoño y Navidad 2021



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 nuestras creaciones a las mejores restaurantes y cafeterías de Barcelona, podemos servir nuestras creaciones en tu casa y 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.





Panellets

Zucker Patisserie S.L.

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



Panellets variados / Nuestros Panellets están elaborados exclusivamente con mazapán (almendra y azúcar).

Código: 22910 / Blister de 8 unidades

Código: 1170 / kilo

Variedad: Piñones, Castaña, Naranja, Coco, Almendra, Pistacho, Café y Chocolate



Pastelería navidad

Zucker Patisserie S.L.

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



Carrot cake y mascarpone

Código: 24082 / Caja de 16 unidades

De base un húmedo carrot cake con especias, bañado con chocolate blanco y acabado con una crema de mascarpone.



Choco negro y naranja sanguinia

Código: 24105 / Caja de 16 unidades

De base un crujiente sablé de mantequilla, mousse de chocolate negro y mousse de naranja sanguinia, acabado con un glaseado de chocolate negro.

Marc de cava y fresa

Código: 24099 / Caja de 10 unidades

De base un crujiente sablé de mantequilla, mousse de marc de cava con un interior de compota de fresa, acabado con un espejo de fresa y decorado con una crema de marc de cava.





Pastelería navidad

Zucker Patisserie S.L.

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

Cre moso de castaña con pera confitada

Código: 22637 / Cajas de 16 unidades

De base un esponjoso bizcocho de chocolate negro, relleno con un mousse de castaña y pera confitada. Por afuera una capa crujiente de chocolate negro y acabado con una crema montada de chocolate con leche.



Coulant turrón jijona

Código: 12805 / Cajas de 20 unidades

El coulant de jijona está hecho con chocolate con leche belga y turrón jijona. Por fuera un esponjoso bizcocho, por dentro un corazón líquido y intenso de turrón jijona.



Mousse de jijona con chocolate negro

Código: 12690 / Cajas de 10 unidades

De base un esponjoso bizcocho de chocolate negro, relleno con un mousse de jijona con un cremoso interior de chocolate negro. Cubierto con un brillante glaseado de chocolate negro.



Tronco de navidad

Código: 12799 / Cajas de 28 unidades

Trufa de chocolate negro envuelto con un esponjoso bizcocho blanco, Decorado con laminas crujientes de chocolate negro y cacao.





Turrón árbol de navidad

Para compartir entre 8 a 10 personas

Código: 18500 / Cajas de 1 unidad

Crujiente turrón elaborado con crema de avellana tostada, "neules" y chocolate negro belga de 75%.



Turrón chocolate negro y naranja

Código: 22897 / Peso aproximado: 300 gramos

Crujiente turrón elaborado con ganache de chocolate negro, naranja confitada y licor de naranja y crema de naranja.



Turrón de yema quemada

Código: 18494 / Peso aproximado: 270 gramos

Elaborado con almendra, azúcar, yema y nata.



Turrón de "Neules"

Código: 21098 / Peso aproximado: 170 gramos

Crujiente turrón elaborado con ganache de chocolate con leche y "Neulas" caramelizadas.



Turrón de praliné y pipa salada

Código: 18487 / Peso aproximado: 200 gramos.

Ganache de chocolate negro, pipa tostada salada y praliné de avellana y por afuera cubierto con chocolate negro belga. Decorado con perlas de chocolate con leche.



Pastelería navidad

Zucker Patisserie S.L.

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



“Stollen” de Navidad

Código: 18463

Tradicional “Stollen” de Navidad, elaborado con almendra, naranja confitada, pasas, mazapán, mantequilla y chocolate belga 75% y naranja confitada.

Todo un clásico navideño.



Panettone artesano

Espinoso Panettone elaborado con masa madre natural, mantequilla, miel y una lenta fermentación de 48 horas! Todo un clásico navideño.

Pesos: 500 gramos / 750 gramos

Código: 21241 / Panettone con chocolate negro y naranja confitada

Código: 21500 / Panettone con naranja confitada

Código: 22903 / Panettone con gianduja y avellana tostada



Pastelería salada navidad

Zucker Patisserie S.L.

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



Coca Escalivada y anchoa

Código: 8019

Crujiente y fina base coca salada con escalivada y anchoa.

Tamaño aprox. 48X15 cm.

Coca calabacín, olivada negra y queso de cabra

Código: 22521

Crujiente y fina base coca salada con olivada negra, calabacín y gratinado con queso de cabra.

Tamaño aprox. 48X15 cm.



Coca con butifarra negra, cebolla caramelizada con miel y piñones

Código: 22842

Crujiente y fina base coca salada con butifarra negra, cebolla caramelizada con miel y piñones.

Tamaño aprox. 48X15 cm.





Pastelería salada navidad

Zucker Pastisseries S.L.

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



Mini cake salado variado / Caja de 48 unidades (12 unidades de cada sabor)

Código: 19156 / Peso aproximado del mini cake: 19 a 20 gramos.

Cake brandada de bacalao: esponjoso cake con pimiento de piquillo con crema de brandada de bacalao y decorado con esparrago verde.

Cake aguacate y jamón dulce: esponjoso cake con jamón dulce, crema de aguacate y decorado con tiras de jamón dulce frito.

Cake salmón ahumado: esponjoso cake con oliva negra y salmón ahumado, crema de salmón ahumado y decorado con una viruta de salmón.

Cake sobrasada y chocolate negro: esponjoso cake de chocolate negro con crema de sobrasada de Mallorca y perlas de chocolate negro.



Pastelería salada navidad

Zucker Pastisseries S.L.

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



Surtido de mini canapés

Código: 1180 / Peso aproximado del Canapé: 12 gramos.

Canapé jamón dulce: Pan tramezzini, queso fresco, jamón dulce, tomate cherry, cebollino.

Canapé salmón ahumado: Pan tramezzini, queso fresco, salmón ahumado, huevo de codorniz, caviar de arenque.

Canapé jamón serrano: Pan tramezzini, tomate, aceite oliva, jamón serrano.

Canapé paté de foie: Pan tramezzini, manzana asada, paté de foie.

Canapé de queso: Pan tramezzini, queso fresco, queso havarti, nuez.