




Zucker Patisserie

Tel: 93 309 2384

info@zucker.cat

www.zucker.cat

 zucker_patisserie

Patisserie individual 2022

Pastelería individual 2022



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 conjuguem creativitat i innovació, sense oblidar-nos de les arrels artesanes 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



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.



Cheese cake 4 quesos

Código: 19569 / Caja de 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.



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 chocolate

Código: 1035 / Caja de 20 unidades

Coulant de avellan

Código: 1034 / Caja de 20 unidades



Brazo de nata o de trufa individual

Nata / Código: 1008 / Caja de 10 unidades
trufa / Código: / 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.



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 Patisserie S.L.

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



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.



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. Cubierto con una crema de queso fresco.



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.



Sacher individual

Código: 1082 / Caja de 16 unidades

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



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.



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.



Mousse limón individual:

Código: 8096 / Caja de 16 unidades

De base un esponjoso bizcocho blanco y por encima un suave mousse de limón. Acabado con un glaseado de limón.



Tanzanie 75% con maracuya

Código: 9645 / Caja de 12 unidades

Base crujiente de *sablé* de chocolate. Por encima un cremoso mousse de chocolate negro *Tanzanie 75%* de *Cacao Barry*, relleno con un corazón de maracuyá semilíquido, cubierto con chocolate negro muy fino y crujiente, y acabado con un glaseado de chocolate negro brillante, decorado con un bizcocho dorado.



Mousse fruta del bosque individual:

Código: 8095 / Caja de 16 unidades

De base un esponjoso bizcocho blanco y por encima un suave mousse de frutos rojos. Acabado con un glaseado de frambuesa.



Red velvet individual

Código: 24730 / Caja de 16 unidades

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

Los clásicos de “Zucker”

Zucker Patisserie S.L.

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



Mousse chocolate individual:

Código: 8098 / Caja de 16 unidades

De base un esponjoso bizcocho de chocolate negro y por encima los cremosos mousse de chocolate negro. Acabado con un brillante glaseado de chocolate negro.



Mousse de tres chocolates

Código: 8100 / Caja de 16 unidades

De base un suave bizcocho de 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 decorado con una placa 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.



Mousse manzana verde, carrot cake y compota de manzana:

Código: 1311 / Caja de 16 unidades

De base un esponjoso cake de zanahoria, relleno con un refrescante mousse de manzana verde. De interior manzana granny smith confitado.. Acabado con un glaseado de manzana verde. Decorado con nubes de lima y manzana.



Crujiente de avellana en tres texturas

Código: 8087 / Caja de 12 unidades

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



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.

Pastelería primavera - verano

Zucker Patisserie S.L.

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



Cremoso de chocolate negro y frambuesa

Código: 25027 / Cajas de 16 unidades

Esponjoso bizcocho de chocolate, relleno con una crema montada de chocolate negro belga. Acabado con una pectina de frambuesa. Decorado con una línea dorada y frambuesa.



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 mascarpone.