



Zucker Patisserie

Tel: 93 309 2384

info@zucker.cat

www.zucker.cat



zucker_patisserie

PASTELERÍA INDIVIDUAL 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 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.



¿Qué necesitas? Nos sentamos y hablamos...



Los clásicos de "Zucker"

Zucker Pastisseriesia 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.



Coulant de chocolate

Código: 1035 / Caja de 20 unidades

Para los amantes del chocolate auténtico. El *coulant* de chocolate está hecho con un excelente chocolate negro belga del 52%. Por fuera un esponjoso bizcocho, por dentro un corazón líquido e intenso de chocolate.



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.



Brazo de nata individual

Código: 1008 / 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.



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.



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.



Pastel de tres leches

Código: 20244 / Caja de 16 unidades

Suave bizcocho emborrachado con un baño de tres leches. Por afuera una crujiente chocolate blanco y decorado con crema de vainilla montada, albahaca frita y perlas crujientes de chocolate blanco.



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.



Selva negra individual

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 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.



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 teja fina de chocolate con leche y una avellana tostada.

Los clásicos de "Zucker"

Zucker Pastisseriesia 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.



Pastelería primavera - verano

Zucker Pastisseries S.L.

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



Mousse coco y mango / **Vegan**

Código: 23221 / Caja de 10 unidades

De base un bizcocho blanco vegan, mousse de coco con un interior de mango. Cubierto con un glaseado de mango y decorado con una flor de azúcar.



Mousse frambuesa / **Vegan**

Código: 19804 / Caja de 10 unidades

De base un bizcocho blanco vegan, mousse de frambuesa, acabado con un glaseado de fresa y decorado con mashmallow y frambuesa.



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.



Tiramisú

Código: 23207 / Caja de 11 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, Decorado con bizcocho de cacao amargo. Texturas y sabores auténticos.



Queso fresco y arandano

Código: 9652 / Caja de 11 unidades

De base un esponjoso bizcocho, cremoso mousse de queso fresco, en el interior confitura de arándano. Decorado con arándano y mashmallow.



“EXOTIC” coco y mango

Código: 23214 / Caja de 11 unidades

De base un crumble crujiente, crema de mango, panna cotta de coco, en el interior una suave bizcocho de coco y crema de mango. Acabado con mango y macaron de vainilla.



Coco piña colada

Código: 23160 / Caja de 16 unidades

Crujiente base seblé de mantequilla, cremoso mousse de piña, de interior un bizcocho blanco emborrachado de piña colada, cubierto con un merengue de coco y ralladura de lima.



Baba "mojito"

Código: 22408 / Caja de 16 unidades

Brioche emborrachado con un jarabe de mojito y relleno con una crema de lima. Acabado con una crujiente capa de chocolate blanco y menta fresca y decorado con una ligera crema montada de ron.

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: 18722 / 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.



Charlotte de fresa y ruibarbo

Código: 22286 / Caja de 16 unidades

De base un esponjoso bizcocho, con un cremoso mousse de fresa, de interior ruibarbo confitado. Envuelto en un melindro de fresa y decorado con un glaseado de fresa y un macaron de frutos rojos.



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.



Mousse manzana verde y carrot cake con calvados:

Código: 8097 / Caja de 16 unidades

De base un esponjoso bizcocho 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.