Cukrászdánk 15 éve alakult és azóta is töretlen népszerűségnek örvend. Desszertjeink saját üzemünkben, helyben készülnek a belváros szívében. Termékeink elkészítéséhez kizárólag minőségi alapanyagokat, csokoládékat és friss gyümölcsöket használunk. Termékpalettánk folyamatosan bővül, legújabb party sütemény kollekciónkkal igyekszünk minden igényt kielégíteni. Repertoárunkban megtalálhatóak macaronok, mini tartok, vágott–, mentes– és vegán sütemények, mini pohárkrémek és mousse–ok is.

A legújabb trend magára a termékre nyomtatott üzenet vagy logó. Itthon az elsők közt gyártunk ilyen nyomtatott macaronokat, logózott süteményeket, kekszeket vagy akár pillecukrokat. Garantáltan egyedi és látványos megoldás céges rendezvényekre, és márkaépítéshez is tökéletes, hiszen a vendégek sokszor posztolnak is ezekről az édességekről, így egyben reklámozzák is az adott brandet. Egyedi elképzeléseket is tudunk és szívesen vállalunk is – akár nagyobb mennyiségben.

Mi a SUGAR!–nél nap, mint nap azon dolgozunk, hogy desszertjeink többet jelentsenek, mint pusztán egy szelet sütemény. Mi azért alkotunk, hogy el ne feledjük: az életet néha nem árt élvezni is!





MINI TARTOK

LEMON TART – vajas tart tésztába töltött citromos krokantpraliné zamatos citromkrémmel és égetett habcsókkal a tetején

CHOCOLATE TART – csokis tart tészába töltött belga étcsokoládé ganache csokis gabonagolyókkal a tetején

PASSION FRUIT–RASPBERRY TART – vajas tart tésztába töltött egzotikus maracujakrém puha málnazselével és friss málnával a tetején

VANILLA–STRAWBERRY TART – vajas tart tésztába töltött főzött bourbon vaníliakrém puha eperzselével és friss eperrel díszítve

SALTY CARAMEL TART– vajas tart tésztába töltött mascarponés sós karamellkrém puha karamellával a közepén

PISTACHIO TART – vajas tart tésztába töltött mascarponés pisztáciakrém roppanós pisztáciapralinéval

MILK CHOCOLATE CARAMEL – csokis tart tésztába töltött belga tejcsokoládés karamella arany csokoládés rögökkel a tetején

STRAWBERRY WHITE CHOC – vajas tart tésztába töltött fehércsokoládés mascarponekrém puha eperzselével és friss eperrel díszítve

ROCHER– csokis tart tésztába töltött tejcsokoládés krokantpraliné mogyorós tejcsokoládékrémmel és tört mogyoróval díszítve

PEANUT – vajas tart tésztába töltött karamellizált földimogyoró puha karamellával, sós földimogyorós tejszínkrémmel és fényes karamellbevonattal





MINI FÉLGÖMB MOUSSE-OK

BLACK CURRANT – vajas kekszre töltött tonkababos, feketeribiszkés áfonyás mousse puha fekete ribiszkezselével, fényes gyümölcsös bevonattal és friss áfonyával díszítve (kérhető gm, lm, és gm lm verzióban is)

WILD BERRY – vajas kekszre töltött könnyű erdeigyümölcsös mousse puha piros gyümölcszselével, fényes gyümölcsös bevonattal és friss bogyósgyümölcsökkel díszítve (kérhető gm, lm, és gm lm verzióban is)

RASPBERRY-CHOCOLATE – csokis vajas kekszre töltött belga étcsokoládé mousse puha málnazselével, fényes étcsokoládé bevonattal és liofilizált málnaporral díszítve (kérhető gm verzióban is)

STRAWBERRY – vajas kekszre töltött könnyű eper mousse puha eperzselével, fényes gyümölcs bevonattal és friss eperrel díszítve (kérhető gm, lm, és gm lm verzióban is)

SALTY CARAMEL – vajas kekszre töltött mascarponés sós karamellkrém puha karamellával, karamellás bevonattal és arany csokirögökkel díszítve (kérhető gm verzióban is)

CHOCOLATE – csokis vajas kekszre töltött belga csokoládé mousse fényes csokoládé bevonattal és csokis gabonagolyókkal díszítve (kérhető gm verzióban is)

ROCHER – csokis vajas kekszre töltött tejcsokoládés krokantpraliné mogyorós tejcsokoládékrémmel és mogyorós tejcsokoládé bevonattal (kérhető gm verzióban is)

LEMON – vajas kekszre töltött citromkrém fényes citromos bevonattal, roppanós jégcukorral díszítve (kérhető gm, lm, és gm lm verzióban is)

LEMON-RASPBERRY– vajas kekszre töltött citromkrém puha málnazselével, fényes citromos bevonattal és friss málnával díszítve (kérhető gm, lm, és gm lm verzióban is)

MOZART – csokoládés vajas kekszre töltött sós pisztáciakrém marcipánnal, belga étcsokoládékrémmel és fényes pisztáciabevonattal (kérhető gm verzióban is)





MINI POHÁRDESSZERTEK

STRAWBERRY – mandulás kekszre töltött könnyű eper mousse puha eperzselével és friss eperrel (kérhető gm, lm, és gm lm verzióban is)

SALTY CARAMEL – mandulás kekszre töltött mascarponés sós karamellkrém puha karamellával (kérhető gm, lm, és gm lm verzióban is)

TRIPLA CHOC – belga fehér–, tej– és étcsokoládé bavaroise krém fényes étcsokoládé bevonattal és csokis gabonagolyókkal (kérhető gm verzióban is)

EGZOTIC – könnyű banános–mangós–maracuja mousse puha mangós maracuja zselével és mangókockával (kérhető gm, lm, és gm lm verzióban is)

PISTACHIO – roppanós pisztáciapraliné mascarponés pisztáciakrémmel és pisztáciás bevonóval (kérhető változatban is)

RASPBERRY CHOC – csokis mandulás kekszre töltött belga étcsokoládé mousse puha málnazselével és friss málnával díszítve (kérhető gm, lm, és gm lm verzióban is)

ROCHER– mandulás kekszre töltött mogyorós tejcsokoládé mousse tejcsokoládés krokantpraliné–val és tört mogyoróval díszítve (kérhető gm változatban is)

OREO – csokis mandulás kekszre töltött belga fehércsokoládés mascarponekrém, Oreo kekszes csokis morzsával rétegezve, mini Oreóval díszítve

STRAWBERRY YOGHURT – görög tejszínes joghurtkrém puha eperzselével, fehércsokis ganonagolyókkal és friss eperrel díszítve (kérhető gm verzióban is)

WILD BERRY – mandulás kekszre töltött könnyű erdei gyümölcs mousse, puha piros gyümölcszselével, friss bogyós gyümölcsökkel díszítve (kérhető gm, lm, és gm lm verzióban is)





VEGÁN ÉS MENTES SÜTEMÉNYEK

MINI CHOCOBERRY (CM, LM, GM)– cukor–, tej– és gluténmentes kakaós mandulás piskóta, cukormentes belga csokoládékrémmel, puha málnazselével és friss málnával díszítve

MINI PISTACHIO THERAPY (CM, LM, GM)– cukor–, tej– és gluténmentes pisztáciás és mandulás piskóta, cukormentes pisztáciakrémmel, puha eperzselével és friss eperrel díszítve

MINI BALI – (VEGAN, GM, CM)– Belga cukormentes étcsokoládéba mártott vegán kókuszkrém, banános–maracujás–mangókrémmel és maracujás mangózselével

MINI COFFEE CARAMEL CHOC – (VEGAN, GM) – gluténmentes mogyorós brownie piskóta mogyorópralinéval, vegán tejcsokis karamellával, kávés tejcsokoládéhabbal és roppanós vegán tejcsokoládélappal díszítve

MINI PEANUT CHOC (VEGAN, GM, CM) – gluténmentes kekszteszta töltött vegán földimogyorókrém és karamellizált földimogyoró, agave sziruppal édesítve, cukormentes belga csokoládéba mártva





VEGYES MINI DESSZERTEK

MINI FUDGY CHOC – szaftos brownie piskóta belga fudgy csokoládékrémmel

MINI SALTY CARAMEL, NUTELLA AND PEANUTS BROWNIE (GM) – szaftos belga csokoládés brownie Nutellával, puha karamellával, földimogyorókrémmel és sós földimogyoróval

MINI NUTELLA BROWNIE (GM) – szaftos mogyorós brownie Nutellával díszítve

MINI KRÉMES – vajas roppanós levelestészták közé töltött bourbon vaníliakrém málnás fondánnal a tetején

MINI HAMBURGER – maracujaszirupba áztatott mandulalisztes financier piskóta maracujakrémmel, maracujás–mangózselével és vaníliás tejszínhabbal, szezámmaggal a tetején

MINI POPCORN – belga tejcsokoládé mousse málnakrémmel, ropogós sós popcornos krokantpralinéval, karamell bevonatos popcornnal a tetején





MACARON (GM)– KÉRHETŐ LOGÓZVA IS!

RASPBERRY CHOC – Belga étcsokoládé ganache puha málnazselével

BELGIAN CHOCOLATE – Belga étcsokoládé ganache

VANILLA WHITE CHOCOLATE – Belga vaníliás fehércsokoládé ganache

WHITE CHOCOLATE STRAWBERRY – Belga fehércsokoládé ganache puha eperzselével

PASSION RASPBERRY – Maracujás–fehércsokoládé ganache puha málnazselével

NUTELLA – Mogyorólisztes macaron Nutelllakrémmel és pörkölt mogyoróval

PISTACHIO – Pisztáciás fehércsokoládé ganache

RASPBERRY LIME – Lime–os fehércsokoládé ganache puha málnazselével

LAVENDER– Levendulás fehércsokoládé ganache

SALTY CARAMEL – Sós karamellkrém

ICE COFFEE – Kávés fehércsokoládé ganache

COTTON CANDY – Vattacukros fehércsokoládé ganache

BUBBLEGUM – Rágós fehércsokoládé ganache

BLUEBERRY CHEESECAKE – Sajttortás fehércsokoládé ganache puha áfonyazselével

PASSION CARAMEL – Maracujás–karamellkrém





ÁLLVÁNYOK ÉS EGYÉB KELLÉKEK

Igény esetén mutatós pohárkrém–, illetve macaron állványokat és kanalakat is tudunk biztosítani. Ennek árait szintén tartalmazza a csatolt excel táblázat.









LOGÓZOTT PARTYFALATOK

KEKSZ – a vajas és/vagy gluténmentes kekszeket cukormázzal vonjuk be, amit aztán a kívánt grafikával, ételfestékkel nyomtatunk meg

MACARON – macaronjaink gluténmentesek, íztől függően készülhetnek mandulalisztből, kókusz–, dió– vagy pisztácialiszt–ből, töltelékeink pedig belga fehércsokoládé ganache alapúak

CUPCAKE – cupcake–jeink málnalekváros, áfonyás, vaníliás csokichipses és duplacsokoládés ízekben érhetőek el. A sütemé–nyek tetejét belga fehércsokoládés vajkrémmel díszítjük, amelyre nyomtatott szárított cukortragant dísz kerül



SÓS APRÓSÜTEMÉNYEK

BURGONYÁS POGÁCSA – házi recept alapján készült vajas burgonyás pogácsa, reszelt sajttal a tetején

TÚRÓS POGÁCSA – házi recept alapján készült vajas–túrós pogácsa reszelt sajttal a tetején

TÖKMAGOS BURGONYÁS POGÁCSA – házi recept alapján készült vajas burgonyás pogácsa pirított tökmaggal, reszelt sajttal a tetején

GOUDA SAJTOS POGÁCSA – házi recept alapján készült vajas pogácsa gouda sajttal, reszelt sajttal a tetején

TEPERTŐS POGÁCSA – házi tepertőkrémmel készült hajtogatott pogácsa

SAJTOS MASNI – hájas leveles tésztából készült csavart masni, reszelt sajttal a tetején

SAJTOS RÚD – házi recept alapján készült tejfölös–sajtos kelt tészta , reszelt sajttal a tetején

További információért látogass el weboldalunkra:

sugarshop.hu
sutiprint.hu

vagy érdeklődj emailben az eszter@sugarshop.hu címen!

Köszönjük a figyelmet!