



TARTALETKA

Tartaletky jsou tvořeny z křehkého těsta. Klademe důraz na používání nejkvalitnějších surovin a tradičních postupů.
Příchutě: maliny, krém s čerstvým ovocem, pistácie
Průměr tartaletky je 10 cm.

A:1,3,7,(8)

Trvanlivost 48 hodin
85Kč



CHEESECAKE

Cheesecake je tvořen korpusem z vlastních máslových sušenek. Základní náplň je tvořena z creme cheese, mascarpone a smetany. Cheesecake je nepečený dezert.
Příchutě: vanilka, limeta, malina, pistácie, karamel, oreo, lotus, mango, **podzimní perníček**
Průměr monoporce je 7 cm.

A: 1,3,7,(8)

Trvanlivost 48 hodin
80Kč



PAVLOVA

Pavlova patří mezi naše bestsellery. Korpus je ze šlehaných bílků s cukrem, proto je přirozeně bezlepková.
Příchutě krému: šlehačkový, mangový, malinový
Ovocné krémy můžou být i bezlaktózy.
Váha pavlovy je 100 g.

A: 3,7

Trvanlivost 48 hodin
80Kč



KARAMELOVÝ VĚTRNÍK

Mezi stálice oblíbených dezertů u zákazníků stále patří větrník. Ten náš je z odpalovaného těsta, s kvalitní šlehačkou, karamelovým krémem a štědře zalitý poctivým karamellem.
Váha větrníku je 120g.

A: 1,3,7

Trvanlivost 48 hodin
80Kč



VĚNEČEK

Další z českých dezertů. U tohoto dezertu jsme nedodržely tradiční recepturu a místo žloutkového krému plníme odpalované těsto pistáciovým krémem, který je velmi návykový, protože ho vyrábíme ze 100% pistáciové pasty, kterou máme od italského dodavatele.
Váha věnečku je 80g.

A: 1,3,7,8

Trvanlivost 48 hodin
80Kč



CAKEPOP

Nejoblíbenější dětský dezert který máme v nabídce. Zvenčí láká barevná posypka, zevnitř je měkké čokoládové těsto, které baví všechny kdo ho ochutnají.
Váha cakepop je 55 g.

A: 1,3,6,7

Trvanlivost 72 hodin
50 Kč



KREMROLE

Dalším z oblíbených tradičních dezertů je kremrole. Listové těsto plněné poctivým šlehaným krémem z vaječných bílků
Váha kremrole je 60 g

A: 1,3,7

Trvanlivost 48 hodin
50 Kč



LASKONKA

Náše laskonka není přeslazené bílkové těsto s kokosem. My do těsta sekáme arašidy a nepřeslazuje ji. Arašidový krém jen podtrhuje výslednou chuť.
Příchutě: arašidy, sezónní
Váha laskonky je 70 g

A: 3,5,7

Trvanlivost 72 hodin
65 Kč

MECHOVÁ ROLÁDA

Zelené těsto obarvené špěnátem, růžový krém z creme cheese s malinovým rozvarem. Je to barevná, zábavná, hravá a hlavně vynikající roláda
Váha rolády je 80g.

A: 1,3, 7

Trvanlivost 48 hodin
75 Kč

KOŇAKOVÁ ŠPIČKA

Čokoládová lahůdka s dospělým twistem. Na první pohled uhlazená a nenápadná, ale už první sousto prozradí její hloubku – hedvábně jemný krém se špetkou koňaku, který zvýrazní čokoládovou intenzitu, a k tomu tenká vrstva sametové polevy. Dokonalost pro chvíle, kdy chceš něco víc než jen sladkost.
Váha dezertu je 80g.

A: 1,3, 6, 7

Trvanlivost 48 hodin
70 Kč



PUNČÁK

Klasika, kterou jsme ani neupravovali. Prostě jsme udělaly tradiční, vláčný punčák, který chutná jak dětství. Váha punčáku je 110 g.

A: 1,3,6

Trvanlivost

72 hodin

65 Kč



MRKVOVÝ CHLEBÍČEK S TVAROHOVÝM KRÉMEM

Carrot loaf patří mezi naše bezlepkové dory a je plný vlašských ořechů. Vršek zdobí ovoce a lehce nakyslý krém z tvarohu, který podtrhuje jeho plnou chuť. Váha chlebíčku je 180g

A: 3,7,8

Trvanlivost

48 hodin

75 Kč



TIRAMISU

Co napsat o tiramisu. Dezert, který všichni znají a milují. Naše prodáváme v kelímku a netřeba zdůrazňovat, že na něj používáme kvalitní mascarpone a silnou lahodnou kávu. Tiramisu plníme do kelímku o objemu 150 ml.

A: 1,3,7

Trvanlivost

48 hodin

70 Kč



MEDOVNÍK

Dezert, který před několika lety ovládl český trh. Náš si děláme samy, z kvalitního medu a spousty ořechů. Je lehký, lahodný a chuťově vyvážený. Váha medovníku je 100g.

A: 1,3,7,8

Trvanlivost

72 hodin

70 Kč



LINECKÉ SRDÍČKO

Slepované linecké není třeba představovat. Skvělé máslové linecké těsto slepené jahodou marmeládou ve tvaru srdce. Chuť dětství i Vánoc. Váha srdce je 70g

A: 1,3,7

Trvanlivost

72 hodin

40 Kč



CHEESECAKE

Cheesecake si děláme z vlastních máslových sušenek, mascarpone, tvarohu a smetany. Je to nepečený dezert. Příchutě: vanilka s ovocem, limeta, malina, pistácie, karamel, oreo, lotus, mango. Průměr cheesecaku je 24 cm, je naznačen na 12 porcí. Cheesecake lze připravit v bezlepkové variantě. Cena dortu bezlepku je o 30 Kč vyšší.

A: (1),3,7,(8)

Trvanlivost

48 hodin

960 Kč



PAŘÍŽSKÝ DORT

Naprostá klasika mezi českými dorty. Čokoládový dort s pařížskou šlehačkou, který je stále velmi oblíbený - primárně u tradičních zákazníků. Průměr pařížského dortu je 24 cm, je naznačen na 12 porcí.

A: 1,3,6,7

Trvanlivost

48 hodin

1080 Kč



RED VELVET

Lehký načervenalý dort se svěžím krémem z cream cheese a mascarpone. Průměr red velvet je 24 cm, je naznačen na 12 porcí.

A: 1,3,7

Trvanlivost

48 hodin

1080 Kč



MÍŠA DORT

Kdo by neznal Míša dort. Lehký čokoládový korpus, tvarohový krém a to vše přelité čokoládou. Skvělý, lehký, svěží, zejména u dětí velmi oblíbený. Průměr Míša dortu je 24 cm, je naznačen na 12 porcí.

A: 1,3,6,7

Trvanlivost

48 hodin

960 Kč



NAHÝ PISTÁCIOVÝ DORT

Ideální dort pro ty, kteří chtějí zkusit něco jiného. Čokoládový nadýchaný korpus a pistáciový krém, který je ze 100% pistáciové pasty, kterou máme přímo od italského dodavatele. Průměr pistáciového dortu je 24 cm, je naznačen na 12 porcí.

A:1,3,7,8

Trvanlivost

48 hodin

1080 Kč



OVOCNÝ DORT

Lehký dort s kakaovým korpusem a ovocným krémem z mascarpone, štědře zasypáný čerstvým ovocem.
Příchuť: malina, lesní plody, hruška
Průměr ovocného dortu je 24 cm, je naznačen na 12 porcí.

A: 1,3,7

Trvanlivost 48 hodin
960 Kč

MANGOVÝ VEGANSKÝ DORT

Díky velké poptávce jsme do našeho portfolia zařadily veganský dort. Dlouho jsme hledaly vyváženou kombinaci korpusu, krému a celkové chuti-podařilo se. Tento veganský mangový dort je vláčný, svěží a vůbec mu nechybí máslo ani vejce.
Průměr veganského mangového dortu je 24 cm, je naznačen na 12 porcí.

A: 1,8

Trvanlivost 48 hodin
1080 Kč

HARLEKÝN

Další ze stálic na českém cukrářském trhu už desetiletí. Vyvážená kombinace výrazného čokoládového krému s lehkou nadýchanou smetanovou šlehačkou.
Průměr Harlekýnu je 24 cm, je naznačen na 12 porcí.

A: 1,3,6,7

Trvanlivost 48 hodin
1080 Kč

LANÝŽOVÝ DORT

Nejlepší dort pro milovníky čokolády. Jde o čokoládu s čokoládou, kakaem a čokoládou. Na bezlepkovém čokoládovém korpuse sedí čokoládový lanýžový krém a celý dort je posypán kvalitním kakaem.
Průměr lanýžového dortu je 24 cm, je naznačen na 16 porcí

A: 3,6,7,8

Trvanlivost 72 hodin
1360 Kč

SNICKERS DORT

Karamel, arašídý a čokoláda. Jednoduchý. Stejně neodolatelný dort jako světová proslulá tyčinka Snickers.
Průměr Snickers dortu je 24cm, je naznačen na 12 porcí

A: 1,3,5,6,7

Trvanlivost 48 hodin
1080 Kč

NAHÝ MALINOVÝ DORT

Kakaový piškotový korpus, malinový krém a několik zvenku odhalených pater. Vzhledný, chutný, letní dort.
Průměr dortu je 24 cm, je naznačen na 12 porcí.

A: 1,3,7

Trvanlivost 48 hodin
1080 Kč



VEGANSKÝ PEKANOVÝ CHLEBÍČEK

Trvanlivost 72 hodin

Sníadaňový veganský chlebiček. S pekany se v tomto sladkém pečivu rozhodně nešetřilo. Nejen že je pekanů plné těsto je z nich udělaná i krusta na vrchu chlebičku. Ideální sladké pečivo k snídani nebo odpolednímu čaji. Chlebiček se krájí na 15 kusů.

600 Kč

A: 1,8

BÁBOVKA

Jsme přesvědčené, že žádné sladké nemá větší fanouškovskou základnu než bábovka. Ale nesmí to být suchá dusivá bábovka, proto ty naše jsou vždy kypré a vláčné. Příchutě bábovky: dýňová, banánová, šlehačková s oříšky a čokoládou Bábovku lze nakrájet na 14 kusů.

Trvanlivost 728 hodin

550 Kč

A: 1,3,6,7,(8)

PEKÁČ BUCHET

Kdo by nechtěl pekáč buchet? Nebo aspoň jednu kynutou poctivou Honzovu buchtu k snídani nebo jen tak. Příchutě buchet: tvaroh, povidla V pekáčku je 15 kusů.

Trvanlivost 48 hodin

675 Kč

A: 1,3,7

VEGANSKÝ MANGOVÝ CHLEBÍČEK S CITRUSY

Trvanlivost 48 hodin

Další z variant sladkého sníadaňového pečiva, tentokrát veganský chlebiček s mangem a citrusy, přelítý cukrovou polevou a ozdobený kandovanými pomeranči. Chlebiček dodáváme v celku a lze jej rozkrájet na 15 ks.

600 Kč

A: 1,8

SMETANOVÁ PANACOTTA S OVOCEM

Trvanlivost 48 hodin

Italský typický dezert do kelímku. Svařená smetana s vanilkovým luskem, ztuhlá v kelímku a zasypaná čerstvým ovocem.

70 Kč

Panacottu plníme do kelímku o objemu 150ml

A: 7

TVAROHOVÉ RAFAELO KOSTKY

Trvanlivost 48 hodin

Nadýchaný korpus, poctivý díl hutného tvarohu a na vrchu rafaello krém, který je kokosový, sladký a dokonale stejně jako oblíbená kokosová sladkůstka.

75 Kč

A: 1,3,7



KAKAOVÉ CRINKLES

Kakaové sušenky s kokosem, které jsou po upečení křehké a lehce duté, takže když se do nich po vyndání z trouby cvrnkne, tak lehce zazvoní, proto crinkles.
Váha crinkles je 55g.

A: 1,3,6,7

Trvanlivost 72 hodin
35 Kč

VEGANSKÝ SKOŘICOVÝ ŠNECI

V poslední době jeden z nejoblíbenějších dezertů v kavárnách a bistrech. Pekáček plný chuťově výrazných skořicových šneků, které jsou akorát sladké, akorát lepkavé a akorát vláčné. Šneky poléváme cukrovou polevou.
V pekáčku je 12 kusů šneků.

A: 1

Trvanlivost 48 hodin
660 Kč

TŘENÝ POLOMÁČENÝ BANÁNEK

Třené máslové těsto spleené jahodou marmeládou a polomáčené v čokoládě. To je třený banánek. Ideální čajové pečivo
Váha banánku je 55g

A: 1,3,6,7

Trvanlivost 72 hodin
40 Kč

VEGANSKÁ ČOKOLÁDOVÁ KOSTKA

Krém z batátů a čokolády? Korpus bez vajec a másla? A může to být dobré? Je to tak! Dokonce víc než dobré. Tento dezert je poslední dobou velmi oblíbenou veganskou variantou u našich odběratelů. Je chuťově zajímavý a vyvážený.
Váha kostky je 100g.

A: 1,6,8

Trvanlivost 48 hodin
70 Kč

PERNÍK NA PLECH S ČOKOLÁDOU A KOKOSEM

Lité čokoládové těsto s perníkovým kořením a kokosem. Lehký nadýchaný a vláčný perník, který chutná jako vzpomínky na letní prázdniny.

A: 1,3,6,7

Trvanlivost 48 hodin
660 Kč

ZÁVIN Z LISTOVÉHO TĚSTA

Netřeba představovat závin. Vděčný, oblíbený, sytý a poctivý, tak ho děláme my. Všechny příchutě jsou prakticky dokonalé.
Příchutě závinu: mák&švestky, tvaroh&ovoce

A: 1,3,7

Trvanlivost 48 hodin
350 Kč



MAKOVÝ DROBENKOVÝ KOLÁČ NA PLECH

Skvělý nadýchaný makový koláč s vločkovou drobenkou. Klasické české pečené zákusky se zase vracejí na pulty? Jo i ne. Tenhle je bezlepek a bezlaktózy. Ideální k snídani nebo odpoledne ke kávě. Uplně jak od moderní babičky.

Trvanlivost 48 hodin
660Kč

A: 3

DÝŇOVÁ KOŘENĚNÁ ROLÁDA

Podzim chutná jako pumpkin spicy. Dýně a spousta koření je to co vám zpříjemní sychravé dny a udělá hezky na duši. Nadýchaný korpus lehký jak vánek a krém, který pohladí. Váha dezertu je 80g.

Trvanlivost 48 hodin
75 Kč

A: 1,3,7,

CHOUX

Není to tak dávno co jsme do nabídky zařadily tento francouzský dezert a už má svou základnu skalních fanoušků. Kakaové odpalované křupavé těsto je plněné lehkým hruškovým krémem a vespod jako překvapení je lžíce poctivé hruškové zavařeniny. Z tohoto dezertu se kroutí prstíčky na nohou. Průměr choux je 10 cm.

Trvanlivost 48 hodin
85 Kč

A: 1,3,7

ČOKOLÁDOVO-KOKOSOVÝ DORT

ČOKO-KOKO je hit letošního podzimu. Nadýchaný čokoládový korpus, smetanový kokosový krém, ganáž z mléčné čokolády a nvrch pražený kokos. Prostě bouny tyčinky, ale v dortu. Průměr dortu je 24 cm, je naznačen na 12 porcí.

Trvanlivost 48 hodin
960 Kč

A: 1,3,7

PERNÍKOVÝ DORT

Pamatujete si jak v nadílce od čerta a mikuláše byli balené perníky? Tak to je našťástí úplně jiná liga. a mnohem větší zábava. Vláčný perníkový korpus, lehký smetanový krém a štiplavé brusinky. Průměr dortu je 24 cm, je naznačen na 12 porcí.

Trvanlivost 48 hodin
1080 Kč

A: 1,3,7

POVIDLOŇ

Odpalované těsto, tvarohový krém a poctivá povidla. Hodně česká kombinace, taky je to náš nejoblíbenější sezónní věneček. Váha věnečku je 80g.

Trvanlivost 48 hodin
80 Kč

A: 1,3,7



SLANÁ NABÍDKA

www.vcukru.cz
info@vcukru.cz
Eliška Němcová: 775 058 810

QUICHE

Quiche je oblíbený francouzský koláč. Základ tvoří smetana, vejce a strouhaný sýr.
Příchuť: cibule&slanina, špenát&balkán
Průměr quiche je 28 cm, lze jej nakrájet na 10 porcí.

A: 1,3,7

Trvanlivost

48 hodin

750 Kč

SENDVIČE

Poctivě naplněné toustové chleby balené do ekologických papírových sendvičových krabiček.
Příchuť: BLT, tuňák&vejce, sýrový

A: 1,3,7

Trvanlivost

48 hodin

90 Kč

SLANÝ ŠNEK

U nás ve výrobě jsme velké fanyanky slaných šneků. Tyto jsou v základní formě šunka&sýr a jsou akorát vláčné, akorát syté, akorát dochucené. Slané šneky jsou láska.
Minimální množství 12 kusů

A: 1,3,7

Trvanlivost

48 hodin

540Kč