

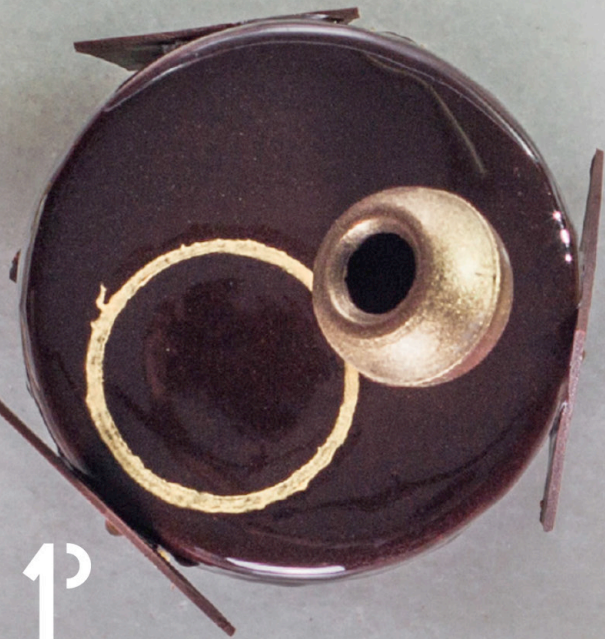


CATÁLOGO 2024

PASTELERÍA
121 GRADOS

Calidad y
buen gusto
para paladares
exquisitos





121

INDIVIDUALES



Sabor andaluz

Lingote de tocino de cielo con panacotta de Pedro Jiménez sobre galleta crujiente.



Ferrero

Mousse de avellana con núcleo de chocolate sobre base crujiente.

Yogurt con tocino de cielo

Mousse de yogurt griego con interior de tocino de cielo y caramelo.



Chocolatísimo

Cre moso de chocolate negro 66% con interior de flan de naranja sobre bizcocho tierno de cacao.



Queso Miel

Mousse de queso crema con gelatina de miel y tomillo y bizcocho de almendras.



Brioche

Brioche bañado en crema inglesa de vainilla caramelizada.



Tres chocolates

Combinación de tres chocolates sobre bizcocho húmedo de cacao.



Arroz con leche

Mousse de arroz con leche, cremoso de canela y bizcocho de cacao.



Crema de limón

Cremoso de limón sobre base quebrada y nata montada.



Abuela

Bizcocho esponjoso con mousse de chocolate negro, yema confitada y pannacotta de vainilla.



Lingote de trufa

Cre moso de chocolate negro con mermelada de frambuesa.

San Marcos

Mousse de chocolate negro 51%, nata montada, bizcocho genovés y yema tostada al estilo tradicional.



Coulant

Bizcocho cremoso de chocolate negro con interior semilíquido.



121

POSTRES ESPECIALES



Nido

Huevos de panacotta de vainilla
Tahití con yema de mango.
Strussel de cacao desmigado
y pasta kataifi.



Naranja

Crema de yogurt con
núcleo de frutos rojos,
galleta de naranja y
salsa de frutos rojos.



Tomate

Mousse de queso cremoso
con núcleo de fresas
semi-confitas con
hierbabuena, strussel
de cacao y fruta
de frambuesa.



Tacón

Zapato de chocolate negro relleno de bizcocho de especias y cremoso de vainilla.



Fresa

Mousse cremosa de vainilla, bourbon con núcleo de fresas confitadas y albahaca.



Esfera chocolate

Esfera de chocolate negro rellena de mousse de queso y salsa de cacao.



121
TARTAS

Galleta

Mousse de chocolate con leche 36,5% con interior de galleta crujiente y bizcocho Genovés.



Queso

Esponjoso de queso crema, galleta crujiente y mermelada de frambuesa.



Abuela

Bizcocho blando de chocolate con crema de vainilla, bizcocho genovés y llema tostada.



Chocolatísimo

Cremoso de chocolate negro 66% con interior de flan de naranja sobre bizcocho tierno de cacao.



San Marcos

Tarta clásica de nata montada con bizcocho genovés y yema tostada.

Queso al horno

Crema de queso al horno con mermelada de frambuesa.





Zanahoria

Bizcocho de zanahoria con mousse de queso crema.

Muerte por chocolate

Bizcocho húmedo de cacao con mousse de chocolate negro y brillo espejo de cacao.





121

ESPECIAL EVENTOS





Chocolate · Queso · Limón · Bizcocho zanahoria · Bizcocho húmedo · Panacotta

Mini pastelería

Unos petit fours de calidad que aportan ese toque de distinción a la hora de ofrecer un buen servicio.

Cóctel

Una solución perfecta para cócteles, catering y banquetes, o como postre de alta gama en el restaurante.

Vaso Chocolatísimo · Vaso Queso miel · Vaso Arroz con leche





121

POSTRES PERSONALIZADOS





Plancha tocino · Bandeja de profiterol · Sopa yogurt · Salsa wittamer
Crema inglesa · Estrussel naranja · Estrussel cacao...

Monta tu postre

Ahora puedes crear un postre “único” que sorprenderá por su diseño y sabor irrepetible.

Helados

Con nuestra gran gama de sabores, queremos ayudar a nuestros clientes a que ofrezcan helados artesanos de alta calidad.





121º

PASTELERÍA



 637 39 28 10

 c/ Isla, 26

Palomares del Río (Sevilla)

www.pasteleria121grados.com

info@pasteleria121grados.com

