

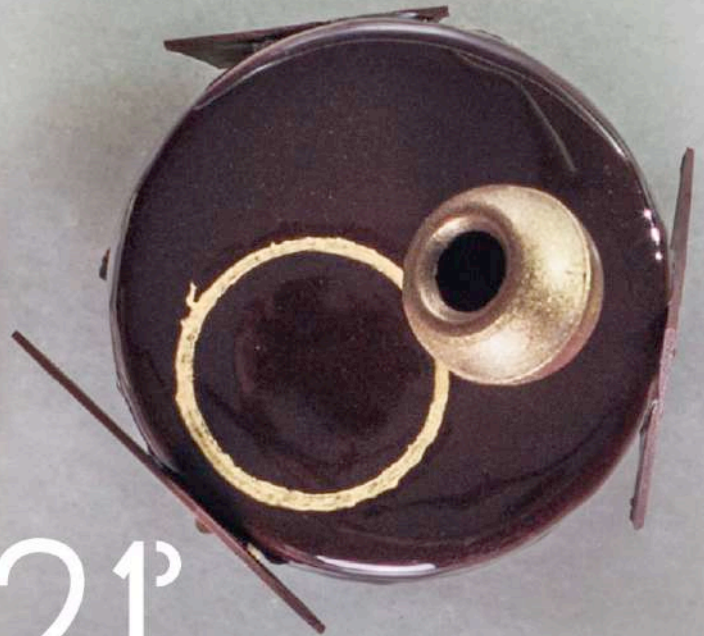


CATÁLOGO 2025

PASTELERÍA
121 GRADOS

Calidad y
buen gusto
para paladares
exquisitos





121

INDIVIDUALES



Tocino

Mezcla de azúcar, yemas de huevo y caramelo cocido al baño María.



Ferrero

Mousse cremosa de avellana con interior de chocolate sobre bizcocho tierno de cacao.

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.



Babybel 121

Mousse de queso crema con interior de frutos rojos sobre bizcocho de especias.



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

Cremoso de chocolate negro con mermelada de frambuesa.

San Marcos

Nata montada con bizcocho Genovés y yema tostada al estilo tradicional.





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.

Esfera chocolate

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





121
TARTAS

Tradicional

Bizcocho húmedo de cacao con crema de chocolate negro y galletas María.



Queso

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



Chocolatísimo

Cre moso 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



MINI PASTERERÍA



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.





121

MONTA TU POSTRE

Ponemos a tu disposición una selección de ingredientes para que elijas y personalices tu postre.

**Plancha tocino · Sopa yogurt · Salsa wittamer
Crema inglesa · Estrussel naranja · Estrussel cacao...**



Concha

Mousse de queso payoyo con gel de membrillo y arena de naranja.



Exótico

Crema de mango con bizcochos de coco y helado de yogurt con frambuesa.

Nuestro Mojito

Crema de limón y savarin bañado en ron, salsa de menta y helado de romero y limón.





Manzana

Panacotta de vainilla con manzana asada sobre galleta de canela y gel de manzana asada acompañado de helado de vainilla.

Clásico

Crema inglesa de vainilla con bizcocho humedo de cacao, tocino de cielo y helado de leche merengada.



Helados

Además, te ofrecemos una amplia variedad de sabores de helados artesanales, perfectos para añadir un toque final irresistible a cualquiera de tus postres.





121º

PASTELERÍA

 637 39 28 10

 c/ Isla, 26

Palomares del Río (Sevilla)

www.pasteleria121grados.com

info@pasteleria121grados.com

