Paraninfo

UF0069 - Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales

Editorial: Paraninfo
Autor: RAQUEL HERREROS GONZÁLEZ, TOMÁS MAYORDOMO FELIU, ASIER MAZORRIAGA RAMA
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 140
ISBN 13: 9788428337793
ISBN 10: 8428337799
Precio sin IVA: $49073.00
Precio con IVA: $49073.00
Fecha publicacion: 14/12/2016

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0069) Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales, incluida en el Módulo Formativo (MF0261_2) Técnicas culinarias, correspondiente al Certificado de Profesionalidad HOTR0408 Cocina, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto.

En él se explica cómo realizar toda clase de elaboraciones básicas de repostería y postres elementales realizados con productos de pastelería. Se estudian la maquinaria y el utillaje con los que realizar dichos postres y se analizan en profundidad las materias primas más comunes en dichas elaboraciones. También se tratan las preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de la repostería y se ahonda en cada una de sus técnicas. Del mismo modo, se presta atención a las técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales, y se estudian las características de estos últimos. Asimismo, y dada su importancia, se abarca la regeneración de los productos utilizados en repostería, las fases del proceso, los riesgos de ejecución y el control de resultados de cada uno de ellos. Por último, se presta atención a la presentación y la decoración de postres elementales para lograr postres creativos y llamativos.

Además, cada capítulo cuenta con gran número de figuras e imágenes, fichas técnicas y cuadros. También

ofrece útiles actividades finales para repasar y afianzar los conocimientos adquiridos.

Asimismo, el enfoque elegido es práctico y el lenguaje empleado, claro y sencillo para que la compresión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible.

Por ello, esta obra es una herramienta utilísima e imprescindible tanto para alumnos y profesores como para todos aquellos que quieran iniciarse o profundizar en el apasionante mundo de la repostería.

Los autores son profesionales del sector de la hostelería y el turismo y están especializados tanto en Pastelería como en Cocina y Gastronomía. Cuentan con un amplio bagaje en el sector de la restauración y actualmente son profesores de Formación Profesional de los Ciclos Formativos de grado medio de Cocina y Gastronomía y de grado superior de Dirección de Cocina, así como de diferentes cursos de posgrado y especialización.

Indice

1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería; **2.** Materias primas; **3.** Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de repostería; **4.** Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales; **5.** Postres elementales; **6.** Regeneración de productos utilizados en repostería; **7.** Presentación y decoración de postres elementales.

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. Fax
clientes@paraninfo.com.ar www.paraninfo.com.ar