

## UF1097 - Elaboración y presentación de postres de cocina



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** JOSÉ ANTONIO LÓPEZ PÉREZ

**Clasificación:** Certificados Profesionales >  
Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 128

**ISBN 13:** 9788428339100

**ISBN 10:** 8428339104

**Precio sin IVA:** \$35404.00

**Precio con IVA:** \$35404.00

**Fecha publicacion:** 19/05/2017

### Sinopsis

Un postre es una elaboración de pastelería que se suele ofrecer al final de una comida o cena, para ponerle punto y final y terminar con una agradable sensación de éxito. Pero no solamente, pues también se pueden preparar para cualquier otro momento y ser consumidos en circunstancias muy diferentes.

En este libro aprenderemos a desarrollar los procesos de elaboración de postres de cocina aplicando las técnicas inherentes a cada proceso, y a diseñar y realizar decoraciones para nuestros platos. Además, veremos cómo efectuar operaciones de acabado y practicaremos posibles variaciones en las elaboraciones de postres de cocina, ensayando modificaciones en cuanto a la forma y cortes de los géneros. La propuesta del libro comprende un completo recetario donde se detallan pormenorizadamente los ingredientes y el proceso de elaboración, con el apoyo de imágenes que ilustran cada uno de los platos.

Los contenidos se corresponden con los establecidos para la UF 1097 *Elaboración y presentación de postres de cocina*, incardinada en el MF0710\_2 *Productos de repostería*, perteneciente al certificado HOTR0509 *Repostería*, regulado por el RD 685/2011, de 13 de mayo, y modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto.

**José Antonio López Pérez** es profesor en la Escuela de Hostelería Simone Ortega, en Madrid.

### Índice

#### Introducción normativa

#### 1. Organización de las tareas para la elaboración de postres en restauración

##### 1.1. Postres en restauración. Descripción, características, clasificación y aplicaciones

- 1.2. Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación
- 1.3. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración

## **2. Postres a base de fruta**

- 2.1. La fruta y sus características
- 2.2. Clasificación de las frutas
- 2.3. Elaboraciones a base de frutas
- 2.4. Principales postres a base de frutas

## **3. Postres a base de lácteos**

- 3.1. La leche y sus características
- 3.2. Clasificación de los postres en base a lácteos
- 3.3. Elaboraciones a base de lácteos

## **4. Elaboración de postres fritos o de sartén y semifríos**

- 4.1. Descripción y análisis de los postres fritos o de sartén
- 4.2. Principales postres fritos o de sartén
- 4.3. Descripción y análisis de las mousses y semifríos
- 4.4. Principales tipos de semifríos

## **5. Postres, helados y sorbetes**

- 5.1. Definición de helados y sorbetes
- 5.2. Materias primas y utensilios de trabajo
- 5.3. Clasificación de los postres a base de helados
- 5.4. Proceso de ejecución de los helados
- 5.5. Ejemplos de elaboración de helados

## **6. Las tartas**

- 6.1. Descripción y análisis de las tartas
- 6.2. Principales tartas
- 6.3. Tartas con nombre propio

## **7. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería**

- 7.1. Decoración y presentación
- 7.2. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones
- 7.3. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados
- 7.4. Postres de autor

## **8. Participación en la mejora de la calidad en productos de pastelería y repostería**

- 8.1. Aplicación de las normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos y de protección ambiental
- 8.2. Análisis de peligros y puntos críticos de control APPCC
- 8.3. Certificación de los sistemas de calidad

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. Fax

clientes@paraninfo.com.ar [www.paraninfo.com.ar](http://www.paraninfo.com.ar)