Paraninfo

UF1096 - Elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas

Editorial: Paraninfo
Autor: RAQUEL HERREROS GONZÁLEZ, CARLA LUIS MATEO
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 194
ISBN 13: 9788428340878
ISBN 10: 8428340870
Precio sin IVA: $62288.00
Precio con IVA: $62288.00
Fecha publicacion: 12/11/2018

Sinopsis

Este librodesarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF1096) Elaboración ypresentación de productos hechos a base de masas y pastas, incluida en elMódulo Formativo (MF0710_2) Productos de repostería, correspondiente alCertificado de Profesionalidad HOTR0509 Repostería, perteneciente a la familiaprofesional de Hostelería y Turismo, regulado por el Real Decreto 685/2011, de13 de mayo, modificado por el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto.

El libropresenta un enfoque práctico y un lenguaje claro y sencillo para que lacompresión de los contenidos y el aprendizaje sean lo más efectivos posible.Ofrece gran número de imágenes, tablas y fichas técnicas que ilustran loscontenidos explicados:

• Equipos,instalaciones de pastelería y repostería, mobiliario y características de lamaquinaria más pesada del obrador.

• Procesos deelaboración de masas y pastas de múltiples aplicaciones.

• Masashojaldradas, elaboración, tipos de hojaldre y técnicas de preparación.

• Masas batidaso esponjadas, escaldadas y azucaradas, y fichas técnicas con ejemplos deelaboración.

• Masas fritas,principales tipos y características, y fichas técnicas para el desarrollo delas piezas más importantes.

• Decoración ypresentación de productos de pastelería y repostería.

Las autoras,Carla Luis Mateo y Raquel Doménech González, son docentes en el Centro Superiorde Hostelería

del Mediterráneo de Valencia y cuentan con más de quince años deexperiencia en el mundo de la pastelería y la repostería, en el que siguentrabajando y formándose con entusiasmo.

Indice

1. Equipos e instalaciones de pastelería y repostería; 2. Obtención demasas y pastas de múltiples aplicaciones; 3. Masas hojaldradas; 4. Masasbatidas o esponjadas, escaldadas y azucaradas; 5. Masas fritas; 6. Decoraciónde productos de pastelería y repostería.

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