

Paraninfo

Elaboraciones de panadería y bollería



Editorial: Paraninfo

Autor: M^a PILAR CARRERO
CASARRUBIOS, ELENA RODRÍGUEZ
CRESPO

Clasificación: Ciclos Formativos > Industrias
Alimentarias

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 242

ISBN 13: 9788413660837

ISBN 10: 8413660831

Precio sin IVA: \$ 640.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 640.00 Mxn

Fecha publicación: 07/06/2021

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de **Elaboraciones de panadería y bollería**, del Ciclo Formativo de grado medio en Panadería, Repostería y Confeitería, perteneciente a la familia profesional de Industrias Alimentarias.

En esta obra se explica el proceso de elaboración del pan y sus variedades. Se estudian la historia y características nutricionales del pan y sus componentes; los tipos de harinas y materias primas utilizadas en la elaboración de cada tipo de pan; así como los procesos para elaborar masas fermentadas y los tipos de fermentos, masas y anomalías y medidas correctoras. Además, se explican y recogen las principales recetas de bollería fermentada y hojaldrada, así como de diversas elaboraciones saladas como empanada, pizza o coca.

Para facilitar el aprendizaje del alumno, a lo largo de cada unidad se incluye una gran cantidad de material gráfico con las principales herramientas y maquinaria utilizadas en la elaboración de panadería y bollería. Y, al final de la obra, se incluye un pequeño glosario de términos panaderos.

M.^a Pilar Carrero Casarrubios es profesora de Formación Profesional desde hace más de 23 años en el centro IES Alpajés, en Aranjuez (Madrid), donde también realizó sus estudios de Hostelería; y en el que es jefa de estudios desde hace 12 años. También ha trabajado como cocinera en diferentes empresas del sector. Durante su carrera docente se ha especializado en la pastelería y la panadería impartiendo clases en los ciclos

formativos de Cocina y gastronomía, Dirección de cocina, y Panadería, repostería y confitería.

Elena Rodríguez Crespo es técnico especialista en Hostelería y Turismo y profesora de Formación Profesional en la especialidad de Cocina y pastelería desde hace más de 26 años; los últimos 16 impartiendo el ciclo formativo de Panadería, repostería y confitería. Además, colabora con distintas empresas del sector de panadería y pastelería.

Indice

1. Historia y evolución del pan; 2. Maquinaria y equipos; 3. Materias primas; 4. Procesos de elaboración de masas fermentadas I; 5. Procesos de elaboración de masas fermentadas II; 6. Elaboración de panes; 7. Bollería fermentada y hojaldrada; 8. Anomalías y medidas correctoras; 9. Elaboraciones saladas; Vocabulario panadero.

Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

nancy.ochoa@paraninfo.mx

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649