

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: \$ 460.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 460.00 Mxn

Fecha publicación: 12/11/2018

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF1096) Elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas, incluida en el Módulo Formativo (MF0710_2) Productos de repostería, correspondiente al Certificado de Profesionalidad H0TR0509 Repostería, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, regulado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, modificado por el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto.

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

- Equipos, instalaciones de pastelería y repostería, mobiliario y características de la maquinaria más pesada del obrador.
- Procesos de elaboración de masas y pastas de múltiples aplicaciones.
- Masas hojaldradas, elaboración, tipos de hojaldre y técnicas de preparación.
- Masas batidas esponjadas, escaldadas y azucaradas, y fichas técnicas con ejemplos de elaboración.
- Masas fritas, principales tipos y características, y fichas técnicas para el desarrollo de las piezas más importantes.
- Decoración y presentación de productos de pastelería y repostería.

Las autoras, Carla Luis Mateo y Raquel Doménech González, son docentes en el Centro Superior de Hostelería del Mediterráneo de Valencia y cuentan con más de quince años de experiencia en el mundo de la pastelería y la repostería, en el que siguen trabajando 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. Masas batidas o esponjadas, escaldadas y azucaradas; 5. Masas fritas; 6.
Decoración de productos de pastelería y repostería.

Comercial

Norma Amezola
norma.amezola@parainfo.mx
52 1 56 2575 0552

Nancy Ochoa
nancy.ochoa@parainfo.mx
521 81 8362 1055

Administración:
Guadalupe Gallegos
ventas@parainfo.mx
52 5 52 4992 649