

# Paraninfo

## Procesos básicos de pastelería y repostería. Postres en restauración 2.ª edición



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ

**Clasificación:** Ciclos Formativos >  
Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 312

**ISBN 13:** 9788428340960

**ISBN 10:** 842834096X

**Precio sin IVA:** \$ 690.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 690.00 Mxn

**Fecha publicación:** 27/02/2019

### Sinopsis

**La pastelería y la repostería están sujetas a fórmulas, técnicas y procesos muy específicos, cuyo correcto aprendizaje solo es posible mediante explicaciones debidamente detalladas.**

Este libro desarrolla los contenidos de los módulos profesionales de Procesos Básicos de Pastelería y Repostería y de Postres en Restauración de los Ciclos Formativos de grado medio de Cocina y Gastronomía y de Panadería, Repostería y Confitería, de las familias profesionales de Hostelería y Turismo y de Industrias Alimentarias, respectivamente.

En esta edición se han distribuido de la siguiente manera las unidades correspondientes a cada módulo profesional:

- **Unidades 1 a 7**, para los contenidos relativos a los procesos básicos de pastelería y repostería: equipos de pastelería y repostería; masas de múltiples aplicaciones; jarabes, baños de cobertura y mermeladas; rellenos y cremas; pastas, mignardises y petit fours; salsas y coulis; y pan y pastelería salada.
- **Unidades 8 a 10**, para los contenidos relativos a los postres en restauración: sorbetes y helados; tartas, tartas heladas y semifríos; y postres en restauración.

Además, será de gran utilidad para aquellas personas, profesionales o aficionadas, que deseen encontrar de manera detallada una gran cantidad de elaboraciones, pues el libro recrea con todo detalle las fases y los procesos de las elaboraciones y de los productos finales a través de exclusivas fotografía y dibujos.

El autor, técnico en Empresas y Actividades Turísticas y técnico especialista en Hostelería, ha trabajado en las cocinas de muy diversos establecimientos antes de volcarse en la docencia. Además, cuenta con una larga experiencia docente y ha trabajado como asesor y colaborador en programas de radio y de televisión y en el cine. También es autor de otros títulos publicados por esta editorial.

## Indice

**1.** Equipos de repostería y pastelería; **2.** Masas de múltiples aplicaciones; **3.** Jarabes, baños de cobertura y mermeladas; **4.** Rellenos y cremas; **5.** Pastas, *mignardises* y *petit fours*; **6.** Salsas y *coulis*; **7.** Pan y pastelería salada. Elaboración del pan; **8.** Sorbetes y helados; **9.** Tartas, tartas heladas y semifríos; **10.** Postres en restauración; Glosario de productos; Índice de recetas; Bibliografía.

## Comercial

### Prueba

Mundiprensa México S.A. de C.V.

Comercial: Guadalupe Gallegos

Tf: 525524992649

E-MAIL: [ventas@paraninfo.mx](mailto:ventas@paraninfo.mx)