

UF1052 - Elaboración de masas y pastas de pastelería repostería



Editorial: Paraninfo

Autor: EBA DIVAR CAMPOS

Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 190

ISBN 13: 9788428341967

ISBN 10: 8428341966

Precio sin IVA: 18,27 Eur

Precio con IVA: 19,00 Eur

Fecha publicacion: 28/10/2019

Sinopsis

El presente libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF1052) Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería, incluida en el Módulo Formativo (MF0306_2) Elaboraciones básicas para pastelería y repostería, correspondiente a los Certificados de Profesionalidad HOTR0509 Repostería e INAF0109 Pastelería y repostería, regulados por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, modificado por el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, y por el Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, respectivamente.

La finalidad de esta obra es dotar al profesional encargado de la elaboración de masas y pastas de pastelería y repostería de los conocimientos necesarios para desempeñar su trabajo. Para ello, se describen y se explican las operaciones previas, las operaciones y técnicas básicas de las elaboraciones más habituales, así como de estas elaboraciones adaptadas a colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa o al huevo) y a colectivos que optan por otros estilos de alimentación (vegetarianos, veganos o flexitarianos). El libro ofrece recetas paso a paso adaptadas a las necesidades de cada uno de estos colectivos.

Finalmente, se aborda la aplicación de frío en las elaboraciones (la adaptación de las recetas, los procesos de congelación y descongelación, los equipos necesarios y las posibles anomalías que pueden darse, así como las posibles correcciones).

Los contenidos se ilustran con fotografías, tanto del material necesario para el trabajo como del resultado final

de las recetas, así como con ejemplos reales de documentación de utilidad para el profesional de pastelería y repostería.

Eba Divar Campos es técnico superior en Restauración, docente desde hace más de 7 años y propietaria de un restaurante. Cuenta con una amplia trayectoria profesional que gira en torno a la búsqueda de los orígenes, tanto de materias primas como de recetas y sus creadores. Además, ha viajado alrededor del mundo y trabajado en muy diferentes establecimientos para familiarizarse con diferentes estilos gastronómicos. Actualmente está formándose en apicultura y agricultura ecológica.

Índice

1. Realización de operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería; **2.** Operaciones y técnicas básicas en pastelería-repostería; **3.** Elaboración de masa y pastas en pastelería y repostería; **4.** Elaboración de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros; **5.** Aplicación de las técnicas de frío en la elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es www.paraninfo.es