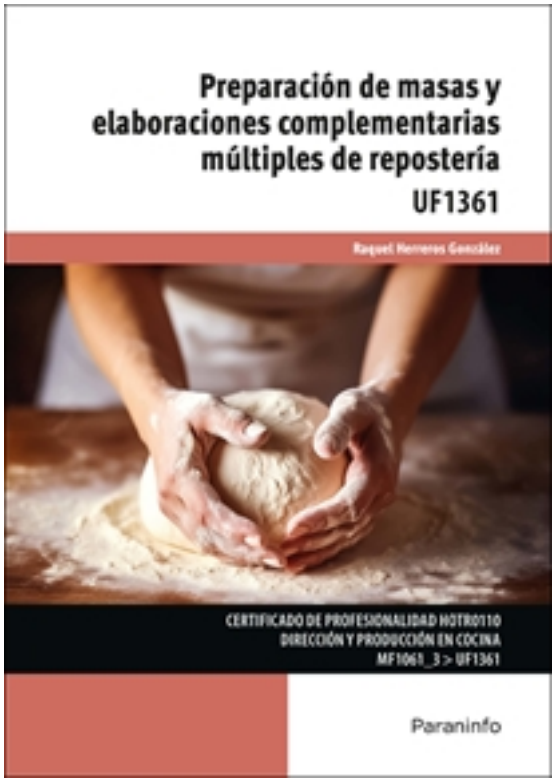
Paraninfo

UF1361 - Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería



Editorial: Paraninfo
Autor: RAQUEL HERREROS GONZÁLEZ
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 280
ISBN 13: 9788428359597
ISBN 10: 8428359598
Precio sin IVA: 19,18 Eur
Precio con IVA: 19,95 Eur
Fecha publicacion: 24/07/2023

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF 1361): **Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería,** incluida en el Módulo formativo (MF1061_3) Procesos de repostería, correspondiente al Certificado de Profesionalidad (HOTR0110) Dirección y producción en cocina, de la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1526/2011.

Se explica desde las aplicaciones de técnicas básicas de repostería y los procedimientos de elaboraciones principales de masas y elaboraciones múltiples de repostería, hasta sus materias primas principales y cómo sacar el rendimiento óptimo de ellas. Asimismo, se presenta el origen de formulaciones de masas, cremas y rellenos (tanto dulces como salados) y de postres tradicionales de cocina. Finalmente, se recoge la aplicación de las normativas higiénico-sanitarias establecidas en obradores y establecimientos de repostería, aplicando una gestión medioambiental de residuos.

En cada unidad, se incorporan **actividades** finales para repasar y afianzar los conocimientos teóricos adquiridos. Además, al final del libro se incluyen **casos prácticos** para aplicar lo aprendido, así como un **glosario** de términos que facilitará el estudio.

La autora, **Raquel Herreros González,** es técnica superior de Restauración y máster en Repostería. Cuenta con una amplia experiencia profesional en hostelería, ha sido docente de ciclos formativos y actualmente es profesora de certificados de profesionalidad y de programas formativos de cualificación básica (PFCB) de operaciones básicas de catering. Además, es autora de varios títulos en Ediciones Paraninfo.

Indice

1. Maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de repostería; **2.** Materias primas más utilizadas para la elaboración de productos de repostería; 3. Operaciones y técnicas básicas en repostería; **4.** Masas y pastas; **5.** Cremas y relleno; **6.** Rellenos salados; **7.** Postres de cocina; Casos prácticos; Glosario.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 709. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es