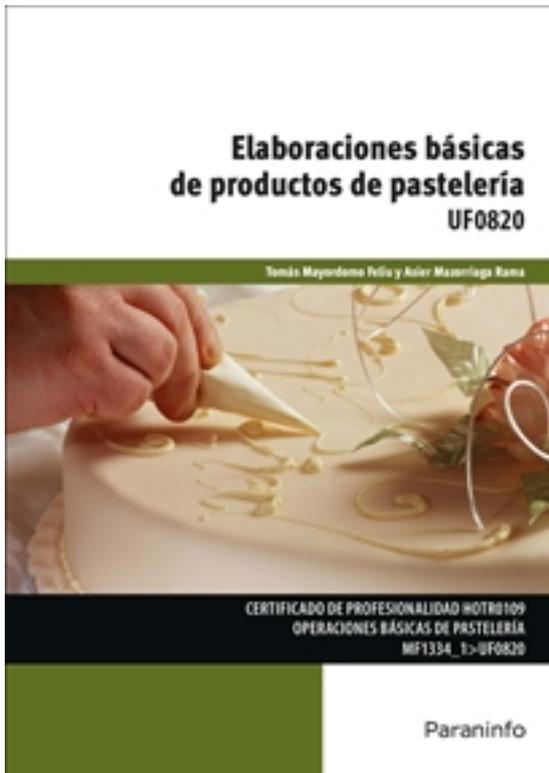


# Paraninfo

## UF0820 - Elaboraciones básicas de productos de pastelería



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** TOMÁS MAYORDOMO FELIU,  
ASIER MAZORRIAGA RAMA

**Clasificación:** Certificados Profesionales >  
Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 218

**ISBN 13:** 9788428337816

**ISBN 10:** 8428337810

**Precio sin IVA:** 23,08 Eur

**Precio con IVA:** 24,00 Eur

**Fecha publicación:** 12/12/2016

### Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0820) Elaboraciones básicas de productos de pastelería, incluida en el Módulo Formativo (MF1334\_1) Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería, correspondiente al Certificado de Profesionalidad H0TR0109 Operaciones básicas de pastelería, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.

En él se explica cómo llevar a cabo toda clase de elaboraciones básicas con productos de pastelería. A lo largo de los capítulos, se estudian las diferentes masas y pastas de múltiples aplicaciones, la variedad de rellenos y cremas que son indispensables en pastelería, así como los baños, jarabes y mermeladas que se pueden preparar con los productos existentes en el mercado.

Asimismo, se abordan las pastas, los *mignardises* y los *petit fours*, elaboraciones muy destacadas en pastelería por su exquisitez y su finura. También se explican las salsas, los *coulis*, los sorbetes y los helados. Por último, se presta atención a los postres en restauración, las tartas y la pastelería salada más empleada en la actualidad.

En los capítulos se ofrece gran número de tablas, cuadros, fichas técnicas e imágenes de las diferentes

materias primas con las que realizar los mejores postres. Además, cada uno incluye útiles actividades finales para repasar y afianzar los conocimientos adquiridos.

Asimismo, el enfoque elegido es práctico y el lenguaje empleado, claro y sencillo para que la comprensión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible.

Por ello, esta obra es una herramienta utilísima e imprescindible tanto para alumnos y profesores como para todos aquellos que quieran iniciarse o profundizar en el pasionante mundo de la pastelería.

Los autores son profesionales del sector de la hostelería y el turismo y están especializados tanto en Pastelería como en Cocina y Gastronomía. Cuentan con un amplio bagaje en el sector de la restauración y actualmente son profesores de Formación Profesional de los Ciclos Formativos de grado medio de Cocina y Gastronomía y de grado superior de Dirección de Cocina, así como de diferentes cursos de posgrado y especialización.

## Indice

**1.** Masas y pastas de múltiples aplicaciones; **2.** Rellenos y cremas; **3.** Jarabes, baños de cobertura y mermeladas; **4.** Pastas, mignardises y *petit fours*; **5.** Salsas y *coulis*; **6.** Sorbetes y helados; **7.** Postres en restauración; **8.** Tartas; **9.** Pastelería salada.

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](http://www.paraninfo.es)