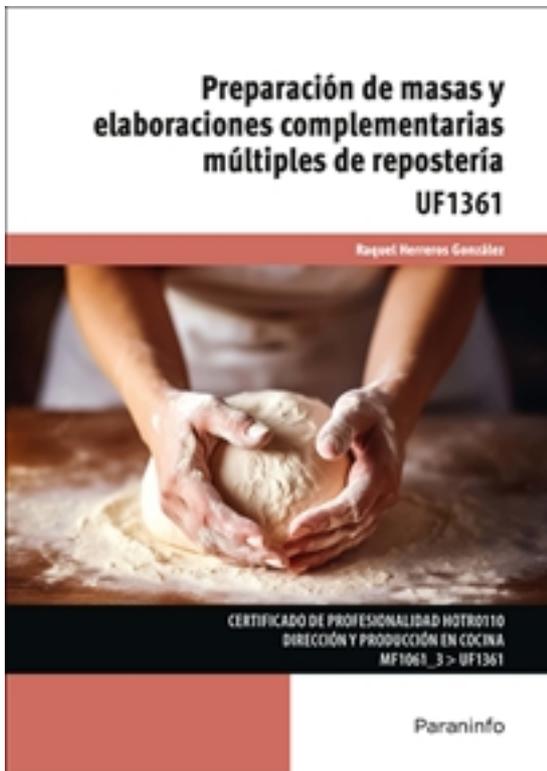


# Paraninfo

## 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 publicación:** 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 (H0TR0110) 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.

## Índice

**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