Paraninfo

UF0821 - Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería

Editorial: Paraninfo
Autor: ASIER MAZORRIAGA RAMA, TOMÁS MAYORDOMO FELIU
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 108
ISBN 13: 9788428366427
ISBN 10: 842836642X
Precio sin IVA: 10,58 Eur
Precio con IVA: 11,00 Eur
Fecha publicacion: 16/10/2024

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0821) Presentación y decoración de productos de repostería, incluida en el Módulo Formativo (MF1334_1) Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería, correspondiente al Certificado Profesional (HOTR0109) Operaciones básicas de pastelería, de la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.

En él, se explican las técnicas precisas para realizar unos acabados de éxito en productos de repostería y pastelería y lograr así presentaciones espectaculares y llamativas. También se pretenden reforzar las técnicas y los conocimientos previos que se puedan tener.

En el primer capítulo se presentan los acabados y las decoraciones más sencillas y las combinaciones y normas organolépticas básicas. El segundo capítulo se adentra en el gran mundo de las decoraciones con coberturas de chocolate y se explican tanto su historia como diferentes técnicas, desde las básicas para optimizar su uso hasta las más novedosas.

Finalmente, en el tercer capítulo se presentan las decoraciones con caramelo y el tallado de frutas. Este último capítulo ofrece un amplio abanico de posibilidades en decoraciones que precisan de una gran destreza.

Además, cada capítulo cuenta con numerosos cuadros, figuras e imágenes que favorecen la comprensión y asimilación del contenido. También se incorporan actividades finales para repasar y afianzar los conocimientos adquiridos.

Asimismo, el enfoque elegido es práctico y el lenguaje empleado es 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 los alumnos y profesores como para todos aquellos que deseen iniciarse o profundizar en el apasionante mundo de la repostería y pastelería.
Los autores son profesionales del sector de Hostelería y 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 en los ciclos formativos de Técnico de Cocina y Gastronomía y Técnico Superior en Dirección de Cocina, así como de diferentes cursos de posgrado y especialización.

Indice

1. Acabado y presentación de pastelería

Introducción

1.1. Normas y combinaciones organolépticas básicas. Los sentidos

1.1.1. Sentido de la vista

1.1.2. Sentido del tacto

1.1.3. Sentido del gusto

1.1.4. Sentido del olfato

1.2. Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería

1.2.1. Acabado simétrico

1.2.2. Acabado asimétrico

1.2.3. Acabado redondo

1.2.4. Acabado cuadriforme

1.2.5. Acabado estructurado

1.2.6. Acabado diagonal

1.2.7. Acabado en progresión

1.2.8. Acabado disgregado

1.2.9. Acabado piramidal o triangular

1.3. Esquemas, fases y riesgos en la ejecución

1.4. Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras

1.5. Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería

1.5.1. Las herramientas

1.5.2. Las materias primas

1.5.3. El lugar de trabajo

1.5.4. El tiempo

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

2. Decoración de productos de repostería

Introducción

2.1. Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados

2.1.1. Equilibrio

2.1.2. Unidad

2.1.3. Punto focal o de vista

2.1.4. Flujo

2.1.5. Altura
2.2. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración
2.3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones
2.4. Tendencias en la presentación de elaboraciones
2.5. Decoraciones de chocolate
2.5.1. Decoraciones industriales
2.5.2. Decoraciones artesanales
2.6. Pasos más importantes para trabajar la cobertura
2.6.1. Fundir la cobertura
2.6.2. Atemperar la cobertura
2.6.3. Medición de la temperatura durante el templado
2.6.4. Temperatura del obrador, del relleno y de los moldes
2.6.5. Enfriamiento del chocolate
2.6.6. Acondicionamiento
2.7. Posibles problemas y cómo evitarlos
2.8. Composición básica de las coberturas
2.9. Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate, bombonería, motivos decorativos)
2.10. Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de compresores, condiciones previas para pintar, modo de preparar la pintura y pintado
2.11. Conservación y almacenamiento
Mapa conceptual
Glosario
Actividades finales
3. Decoraciones con caramelo y frutas
Introducción
3.1. Materias primas para la obtención del caramelo
3.1.1. Azúcar
3.1.2. Glucosa
3.1.3. Ácido tartárico
3.1.4. Cremor tártaro
3.1.5. Gel de sílice
3.1.6. Colorantes
3.2. El azúcar: puntos y aplicaciones
3.3. Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo
3.3.1. Cazo de acero inoxidable y cazos eléctricos
3.3.2. Termómetros digitales, sonda o láser
3.3.3. Espátulas de silicona termorresistentes o exoglass
3.3.4. Brocha o pincel
3.3.5. Tijeras
3.3.6. Hojas de teflón de color marrón o papel parafinado
3.3.7. Tapetes de silicona o silpat®
3.3.8. Bombas de suflado o peras de caucho

3.3.9. Guantes de caucho
3.3.10. Moldes especiales para caramelo
3.3.11. Mesas calientes
3.3.12. Lámparas de infrarrojos
3.3.13. Ventiladores
3.3.14. Soplete
3.4. Cocción del azúcar
3.5. Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopladas)
3.6. Conservación y almacenamiento
3.7. Decoraciones con frutas
3.8. Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería
3.9. Utensilios para la talla y manipulación de frutas
3.10. Posibles problemas y cómo evitarlos
3.11. Conservación y almacenamiento
Mapa conceptual
Glosario
Actividades finales

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