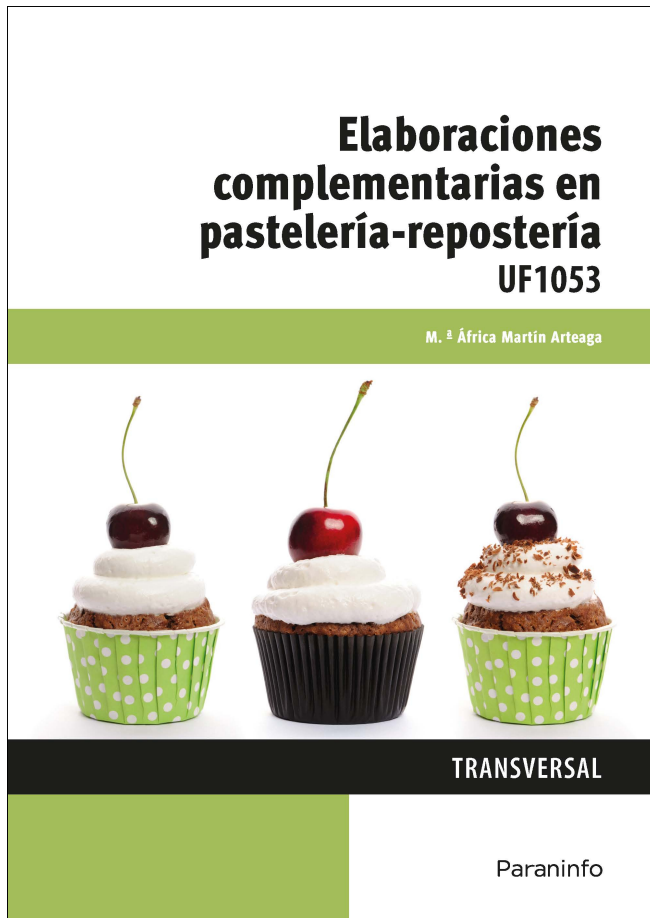


## UF1053 - Elaboraciones complementarias en pastelería repostería



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** ÁFRICA MARTÍN ARTEAGA

**Clasificación:** Certificados de Profesionalidad > Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 138

**ISBN 13:** 9788428397223

**ISBN 10:** 8428397228

**Precio sin IVA:** 14,42 Eur

**Precio con IVA:** 15,00 Eur

**Fecha publicación:** 15/03/2016

### Sinopsis

El principal responsable de las operaciones que se realizan en pastelería y repostería es el personal, que deberá ser meticuloso, pulcro y organizado con los materiales y las materias primas que va a manipular. A través de este libro aprenderemos a realizar los procesos de preparación de elaboraciones complementarias para pastelería-repostería de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos, y veremos la manera de identificar y aplicar los métodos y equipos adecuados en la conservación y regeneración de productos. Cada capítulo se complementa con cuestionarios de autoevaluación cuyas soluciones están disponibles en [www.paraninfo.es](http://www.paraninfo.es).

Los contenidos se corresponden con los de la UF 1053 Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería, incardinada en el *MF 0306\_2 Elaboraciones básicas para pastelería-repostería*, transversal a los certificados *HOTR0509 Repostería* (RD 685/2011, de 13 de mayo, modificado por el RD 619/2013, de 2 agosto), de la familia de Hostelería y turismo, e *INAF0109 Pastelería y confitería* (RD 646/2011, de 9 de mayo), de la familia de Industrias alimentarias.

**M.ª África Martín Arteaga** es profesora de ciclos formativos.

### Índice

1. Operaciones previas a las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería. 2. Elaboración de cremas o rellenos dulces. 3. Elaboración de rellenos salados. 4. Elaboración de cubiertas en pastelería. 5. Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros. 6. Aplicación de las técnicas de frío en elaboraciones complementarias de pastelería-repostería.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle Velázquez no. 31, 3º. Derecha, 28001 Madrid (España)  
Tel. (34) 914 463 350 Fax (34) 91 445 62 18  
info@paraninfo.es www.paraninfo.es