

Paraninfo

Procesos de pastelería y panadería



Editorial: Paraninfo

Autor: GUSTAVO MAYOR RIVAS, VÍCTOR JOSÉ NAVARRO TOMÁS, NURIA PÉREZ OREJA

Clasificación: Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo

Tamaño: 21 x 29,7 cm.

Páginas: 202

ISBN 13: 9788497322195

ISBN 10: 8497322193

Precio sin IVA: 19,62 Eur

Precio con IVA: 20,40 Eur

Fecha publicación: 01/03/2003

Sinopsis

El libro introduce al mundo de la pastelería, repostería y panadería, de una manera didáctica y amena, a todos aquellos que deseen iniciarse y obtener unos conocimientos suficientes como para desenvolverse en tales materias. Sin tratarse de un recetario, pero con algunas fórmulas que ilustran la teoría que completa el libro, el presente texto servirá de ayuda y guía en las materias fundamentales de este mundo apasionante que es la pastelería.

Índice

1. La repostería 2. Tecnología de las materias primas básicas 3. Las pastas y masas básicas 4. El pan 5. Las cremas 6. Elaboraciones secundarias 7. Pastelería salada 8. Pastelería tradicional 9. Técnicas de decoración 10. Postres al plato. Bibliografía.

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