

# Paraninfo

## Elaboraciones de panadería y bollería



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** M<sup>a</sup> PILAR CARRERO  
CASARRUBIOS, ELENA RODRÍGUEZ  
CRESPO

**Clasificación:** Ciclos Formativos > Industrias  
Alimentarias

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 242

**ISBN 13:** 9788413660837

**ISBN 10:** 8413660831

**Precio sin IVA:** \$ 670.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 670.00 Mxn

**Fecha publicación:** 07/06/2021

### Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de **Elaboraciones de panadería y bollería**, del Ciclo Formativo de grado medio en Panadería, Repostería y Confeitería, perteneciente a la familia profesional de Industrias Alimentarias.

En esta obra se explica el proceso de elaboración del pan y sus variedades. Se estudian la historia y características nutricionales del pan y sus componentes; los tipos de harinas y materias primas utilizadas en la elaboración de cada tipo de pan; así como los procesos para elaborar masas fermentadas y los tipos de fermentos, masas y anomalías y medidas correctoras. Además, se explican y recogen las principales recetas de bollería fermentada y hojaldrada, así como de diversas elaboraciones saladas como empanada, pizza o coca.

Para facilitar el aprendizaje del alumno, a lo largo de cada unidad se incluye una gran cantidad de material gráfico con las principales herramientas y maquinaria utilizadas en la elaboración de panadería y bollería. Y, al final de la obra, se incluye un pequeño glosario de términos panaderos.

**M.<sup>a</sup> Pilar Carrero Casarrubios** es profesora de Formación Profesional desde hace más de 23 años en el centro IES Alpajés, en Aranjuez (Madrid), donde también realizó sus estudios de Hostelería; y en el que es jefa de estudios desde hace 12 años. También ha trabajado como cocinera en diferentes empresas del sector. Durante su carrera docente se ha especializado en la pastelería y la panadería impartiendo clases en los ciclos

formativos de Cocina y gastronomía, Dirección de cocina, y Panadería, repostería y confitería.

**Elena Rodríguez Crespo** es técnico especialista en Hostelería y Turismo y profesora de Formación Profesional en la especialidad de Cocina y pastelería desde hace más de 26 años; los últimos 16 impartiendo el ciclo formativo de Panadería, repostería y confitería. Además, colabora con distintas empresas del sector de panadería y pastelería.

## Indice

1. Historia y evolución del pan; 2. Maquinaria y equipos; 3. Materias primas; 4. Procesos de elaboración de masas fermentadas I; 5. Procesos de elaboración de masas fermentadas II; 6. Elaboración de panes; 7. Bollería fermentada y hojaldrada; 8. Anomalías y medidas correctoras; 9. Elaboraciones saladas; Vocabulario panadero.

## Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: [norma.amezola@paraninfo.mx](mailto:norma.amezola@paraninfo.mx)

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

[nancy.ochoa@paraninfo.mx](mailto:nancy.ochoa@paraninfo.mx)

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

[ventas@paraninfo.mx](mailto:ventas@paraninfo.mx)

52 5 52 4992 649