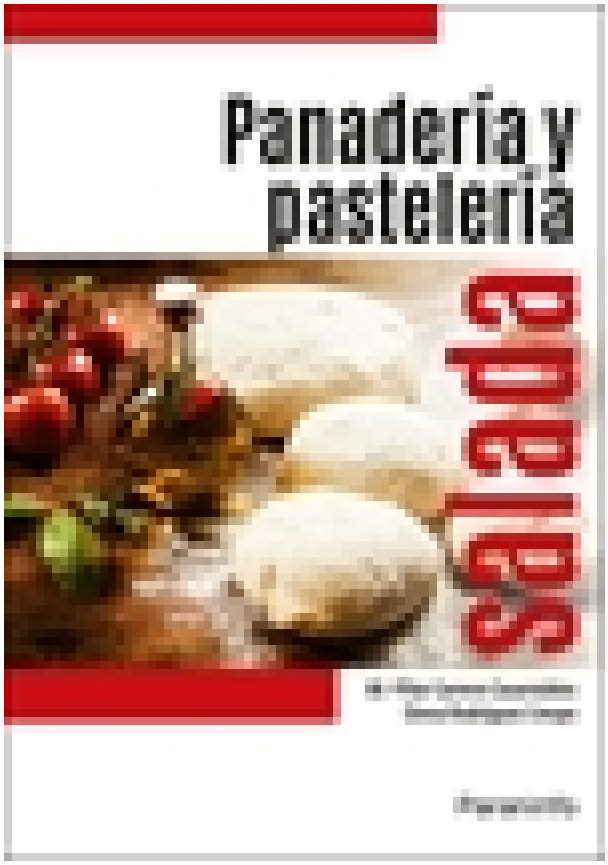
Paraninfo

Panadería y pastelería salada



Editorial: Paraninfo
Autor: Mª PILAR CARRERO CASARRUBIOS, ELENA RODRÍGUEZ CRESPO
Clasificación: Divulgación General > Cocina y Hostelería
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 150
ISBN 13: 9788428339056
ISBN 10: 8428339058
Precio sin IVA: $ 480.00 Mxn
Precio con IVA: $ 480.00 Mxn
Fecha publicacion: 02/09/2020

Sinopsis

La industria de la panadería es muy amplia, abarca desde el pequeño obrador familiar con poco volumen de venta hasta la panadería más comercial. El pan precocido se ha popularizado mucho en los últimos años, siendo el más consumido y demandado por la sociedad en general, por sus cualidades y, sobre todo, por su precio más económico. Sin embargo, de un tiempo a esta parte se ha ido recuperando el pan artesanal y tradicional, quizás impulsado por la conciencia social de cuidar la salud, o por recuperar los sabores, texturas y tradiciones de nuestra cultura.

En este libro se explica el proceso de elaboración del pan, sus variedades y sus aplicaciones en la pastelería salada. Además, permite al lector aprender a identificar un pan de calidad. Para ello, 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 sistemas de panificación.

M.ª Pilar Carrero Casarrubios es profesora de Formación Profesional desde hace más de 22 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 11 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 25 años; los últimos 15 impartiendo el ciclo formativo de Panadería, repostería y confitería. Además, colabora con distintas empresas del sector de panadería y pastelería.

Indice

1. Pan y nutrición; **2.** Cereales y harinas; **3.** Otras materias primas; **4.** Proceso de elaboración de masas fermentadas; **5.** Fermentos y sistemas de panificación; **6.** Tipos de masas. Recetas de pan; **7.** Pastelería salada.

Comercial
ZONA CENTRO
Norma Amezola
Tf: 52 1 56 2575 0552
E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx
ZONA NORTE Y SUR
Nancy Ochoa
TF: 52 1 81 8362 1055
nancy.ochoa@paraninfo.mx
ADMINISTRACIÓN
ADMINISTRACIÓN
Guadalupe Gallegos
ventas@paraninfo.mx
52 5 52 4992 649