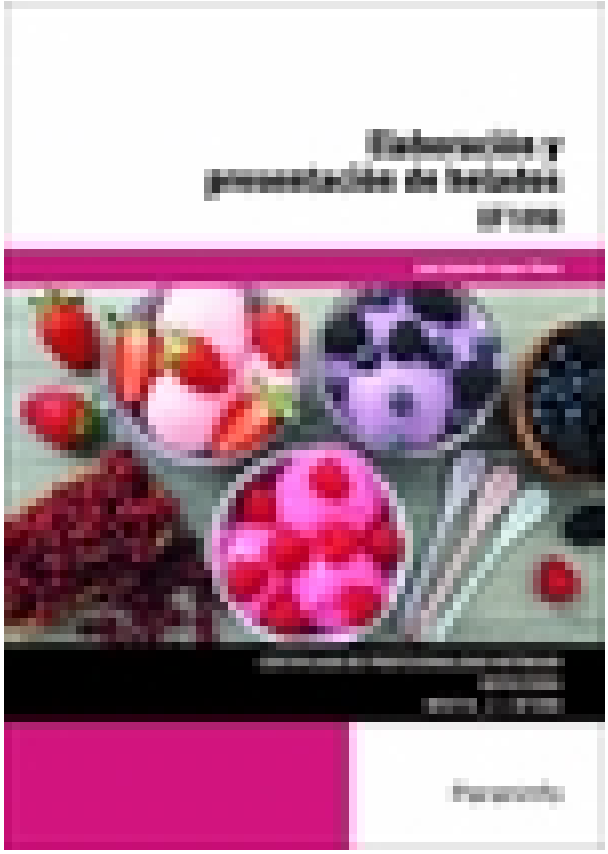
Paraninfo

UF1098 - Elaboración y presentación de helados



Editorial: Paraninfo
Autor: JOSÉ ANTONIO LÓPEZ PÉREZ
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 138
ISBN 13: 9788428339865
ISBN 10: 8428339864
Precio sin IVA: $ 300.00 Mxn
Precio con IVA: $ 300.00 Mxn
Fecha publicacion: 03/11/2017

Sinopsis

Los helados tienen una larga historia. Fueron los antiguos chinos quienes por primera vez prepararon con nieve un plato dulce y transmitieron el secreto a hindúes, persas y árabes.
Sin embargo, la primera referencia escrita que encontramos de un helado data del año 400 a. C. en Persia, donde hay constancia de que en los meses estivales la familia real persa disfrutaba de un postre helado a base de agua de rosas y cabello de ángel.
En la actualidad, del helado podemos decir que en su forma más simple se trata de un alimento congelado elaborado, por lo general, a base de productos lácteos como leche o nata, en combinación con otros ingredientes como huevos, frutas, chocolate, sustancias estabilizantes, saborizantes y endulzados con azúcar.
Este manual nos descubre cómo desarrollar los procesos de ejecución de los helados siguiendo los esquemas de elaboración característicos, sus fases de producción, los instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, los riesgos en la ejecución, resultados y controles para poder aplicar posibles variaciones. Además, enseña a valorar las necesidades de acabado según el tipo de elaboración, modalidad de comercialización o tipo de servicio, y muestra cómo ejecutar las diferentes decoraciones, siguiendo operaciones de acabado practicando distintas composiciones de helado. El libro incluye un completo recetario en el que se detallan minuciosamente tanto ingredientes como proceso de elaboración acompañados de una cuidada selección de fotografías.
Además, el contenido responde fielmente al currículo previsto para la Unidad Formativa *UF1098 Elaboración y*

presentación de helados, incardinada en el Módulo formativo *MF0710_2 Productos de repostería* perteneciente al certificado de profesionalidad *HOTR0509 Repostería,* regulado por RD 685/2011 de 13 de mayo y modificado por el RD 619/2013 de 2 de agosto.

José Antonio López Pérez es profesor de la Escuela de Hostelería Simone Ortega en Madrid.

Indice

Introducción normativa

1. Maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de helados

1.1. Clasificación y descripción según sus características,funciones y aplicaciones

1.2. Ubicación y distribución

1.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos

1.4. Características de la maquinaria utilizada

1.5. Utillaje y herramientas del obrador de pastelería empleados en la elaboración de los helados

2. Materias primas más utilizadas para la elaboración de helados

2.1. Principales materias primas

2.2. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos

2.3. Presentación comercial de las diferentes materias primas y categorías comerciales

2.4. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras o congeladores. Defectos y alteraciones

3. Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de helados

3.1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones

3.2. Aprovisionamiento

3.3. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas

4. Técnicas básicas para la elaboración de helados

4.1. Proceso de ejecución de los helados

4.2. Fases en la elaboración de los helados

4.3. Helados sin mantecadora

4.4. Terminología básica

5. Helados

5.1. Introducción

5.2. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes

5.3. Esquemas de elaboración característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos

5.4. Justificación de posibles variaciones

5.5. Fuentes de información y bibliografía

6. Decoración y presentación de helados

6.1. Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio

6.2. Normas y combinaciones organolépticas básicas

6.3. Sabor, color y sensaciones

6.4. Teoría y valoración del color en heladería. Contraste y armonía

6.5. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su

definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones

6.6. Realización de motivos decorativos. Experimentación y evaluación de resultados

7. Participación en la mejora de la calidad en productos de heladería

7.1. Aseguramiento de la calidad

7.2. Análisis de peligros y puntos críticos de control APPCC

7.3. Certificación de los sistemas de calidad

7.4. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

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