Paraninfo

UF0819 - Preelaboración de productos básicos de pastelería

Editorial: Paraninfo
Autor: TOMÁS MAYORDOMO FELIU, ASIER MAZORRIAGA RAMA
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 232
ISBN 13: 9788428364188
ISBN 10: 8428364184
Precio sin IVA: $ 500.00 Mxn
Precio con IVA: $ 500.00 Mxn
Fecha publicacion: 16/10/2024

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0819) Preelaboración de productos básicos de pastelería, incluida en el Módulo Formativo (MF1334_1) Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería, correspondiente al Certificado Profesional HOTR0109 Operaciones básicas de pastelería, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.

En él se explica cómo realizar toda clase de preelaboraciones básicas de pastelería. En el primer capítulo se estudian la maquinaria y los equipos básicos de pastelería con los que realizar las preelaboraciones. En el segundo capítulo se explican detalladamente las materias primas de uso común en pastelería. En el tercer capítulo se presta atención a la preelaboración de materias primas. Por último, en el cuarto capítulo se abordan las utilizaciones básicas de pastelería, que ofrecen variadas aplicaciones técnicas y procedimientos que permiten lograr postres creativos y llamativos.

Además, la obra ofrece gran número de imágenes, esquemas y tablas de las diferentes materias primas que se emplean para la realización de las mejores preelaboraciones. Asimismo, al final de cada capítulo, se ofrecen útiles actividades finales para repasar y afianzar los conocimientos adquiridos.

Al mismo tiempo, el enfoque elegido es práctico y el lenguaje empleado, claro y sencillo, para que la compresión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible.

Por ello, esta obra es una herramienta utilísima e imprescindible tanto para alumnos y profesores como para todos aquellos que quieran iniciarse o profundizar en el apasionante mundo de la pastelería.

Los autores son profesionales del sector de la hostelería y el turismo y están especializados tanto en Pastelería como en Cocina y Gastronomía. Cuentan con un amplio bagaje en el sector de la restauración y actualmente son profesores de Formación Profesional de los Ciclos Formativos de grado medio de Cocina y Gastronomía y de grado superior de Dirección de Cocina, así como de diferentes cursos de posgrado y especialización.

Indice

1. Maquinaria y equipos básicos de pastelería

Introducción

1.1. Identificación y clasificación: generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar

1.2. Identificación y características de la maquinaria y equipos de pastelería

1.2.1. Cámaras frigoríficas o generadores de frío

1.2.2. Hornos

1.2.3. Batidoras amasadoras

1.2.4. Laminadora

1.2.5. Heladora

1.2.6. Armario de fermentación

1.2.7. Trituradora-refinadora

1.2.8. Divisores de masas

1.2.9. Inyector o dosificador

1.2.10. Atemperadora de chocolate

1.2.11. Freidora

1.3. Mobiliario de uso común y específico en pastelería

1.3.1. Pilas

1.3.2. Mesas

1.3.3. Carros

1.3.4. Portalatas

1.3.5. Tolvas o estanterías

1.4. Batería, herramientas y utillaje. Identificación y características de útiles y herramientas

1.4.1. Varilla

1.4.2. Barreño

1.4.3. Boquillas

1.4.4. Cazo eléctrico

1.4.5. Paleta

1.4.6. Juegos de cortar pastas

1.4.7. Cuchillos

1.4.8. Cucharillas

1.4.9. Chinos

1.4.10. Espátulas

1.4.11. Espuela

1.4.12. Hilador

1.4.13. Polvera o lustradera

1.4.14. Manga pastelera

1.4.15. Medidas de capacidad

1.4.16. Moldes varios

1.4.17. Pasapurés

1.4.18. Peso

1.4.19. Pies de tarta

1.4.20. Expositores de tartas y pasteles

1.4.21. Placas de horno

1.4.22. Ralladores

1.4.23. Rodillos

1.4.24. Tamiz

1.4.25. Aros

1.4.26. Lengüeta de goma

1.4.27. Rebañadera

1.4.28. Quemadores eléctricos

1.4.29. Pesajarabes

1.4.30. Termómetros

1.4.31. Escarchaderas y rejillas

1.5. Nuevas tecnologías para la elaboración de pastelería

1.6. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos

1.7. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes

1.8. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación

1.9. Control y mantenimiento característicos

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

2. Materias primas de uso común en pastelería

Introducción

2.1. Harina: tipos de uso común en pastelería: harina fuerte, harina floja, harina de media fuerza, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones

2.2. Grasas: tipos de uso común en pastelería: grasas vegetales, animales, hidrogenadas, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones

2.3. Huevos y ovoproductos: tipos de uso común en pastelería: yema líquida, clara líquida, huevo líquido, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades
organolépticas y aplicaciones

2.4. Azúcar: tipos de uso común en pastelería: azúcar de caña, azúcar de remolacha, edulcorantes, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades
organolépticas y aplicaciones

2.5. Lácteos: tipos de uso común en pastelería: leche de vaca, leche de cabra, nata, leche en polvo, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades
organolépticas y aplicaciones

2.6. Otros productos de uso en pastelería

2.6.1. Frutas frescas

2.6.2. Carne

2.6.3. Pescados
2.6.4. Verduras
2.6.5. Frutos secos
2.6.6. Aromas
2.6.7. Especias, entre otros
Mapa conceptual
Glosario
Actividades finales
3. Preelaboración de materias primas
Introducción
3.1. Términos pasteleros relacionados con la preelaboración
3.2. Tratamientos característicos de las materias primas
3.3. Preelaboraciones más usuales
3.3.1. Merengue
3.3.2. Montado de nata y trufa
3.3.3. Gelatinas y glaseados
3.3.4. Puntos de azúcar
3.3.5. Pomado de mantequilla
3.3.6. Purés de frutas
3.4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
3.4.1. Merengues
3.4.2. Montado de nata y trufa
3.4.3. Gelatinas y glaseados
3.4.4. Puntos del azúcar
3.4.5. Pomado de mantequilla
3.4.6. Purés de frutas
3.5. Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes
3.6. Técnicas y métodos establecidos
3.6.1. Amasado
3.6.2. Amasado de bollería o masas fermentadas
3.6.3. Amasado del hojaldre
3.6.4. Amasado de las masas quebradas
3.6.5. Masas escaldadas
3.6.6. Preparación de moldes
3.6.7. Cocción
3.6.8. Batido y mezclado
3.6.9. Desclarado de huevos
3.6.10. Desmoldado de bizcochos
3.6.11. Corte de elaboraciones
Mapa conceptual
Glosario
Actividades finales
4. Utilizaciones básicas de pastelería

Introducción
4.1. Uso y manejo de la manga pastelera
4.1.1. Preparación
4.1.2. Boquillas
4.1.3. Carga de la manga y cerrado de la manga
4.2. Uso y manejo del cornet o cartucho
4.2.1. Confección de un cornet
4.2.2. Cortado y técnicas de escritura o decoración con cornet
4.3. Uso, estirado y manejo con rodillo
4.4. Uso y manejo de herramientas y utillaje específico
4.4.1. Espátula
4.4.2. Acanalador
4.4.3. Lengua
4.4.4. Rebañadera
4.4.5. Atemperadora de chocolate
4.4.6. Cazo eléctrico
4.4.7. Termómetros y pesajarabes o inyectora-dosificadora
Mapa conceptual
Glosario
Actividades finales

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