

Paraninfo

UF1097 - Elaboración y presentación de postres de cocina



Editorial: Paraninfo

Autor: JOSÉ ANTONIO LÓPEZ PÉREZ

Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 128

ISBN 13: 9788428339100

ISBN 10: 8428339104

Precio sin IVA: \$ 59374.00 COP

Precio con IVA: \$ 59374.00 COP

Fecha publicación: 19/05/2017

Sinopsis

Un postre es una elaboración de pastelería que se suele ofrecer al final de una comida o cena, para ponerle punto y final y terminar con una agradable sensación de éxito. Pero no solamente, pues también se pueden preparar para cualquier otro momento y ser consumidos en circunstancias muy diferentes.

En este libro aprenderemos a desarrollar los procesos de elaboración de postres de cocina aplicando las técnicas inherentes a cada proceso, y a diseñar y realizar decoraciones para nuestros platos. Además, veremos cómo efectuar operaciones de acabado y practicaremos posibles variaciones en las elaboraciones de postres de cocina, ensayando modificaciones en cuanto a la forma y cortes de los géneros. La propuesta del libro comprende un completo recetario donde se detallan pormenorizadamente los ingredientes y el proceso de elaboración, con el apoyo de imágenes que ilustran cada uno de los platos.

Los contenidos se corresponden con los establecidos para la UF 1097 *Elaboración y presentación de postres de cocina*, incardinada en el MF0710_2 *Productos de repostería*, perteneciente al certificado HOTR0509 *Repostería*, regulado por el RD 685/2011, de 13 de mayo, y modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto.

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

Índice

Introducción normativa

1. Organización de las tareas para la elaboración de postres en restauración

1.1. Postres en restauración. Descripción, características, clasificación y aplicaciones

- 1.2. Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación
- 1.3. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración

2. Postres a base de fruta

- 2.1. La fruta y sus características
- 2.2. Clasificación de las frutas
- 2.3. Elaboraciones a base de frutas
- 2.4. Principales postres a base de frutas

3. Postres a base de lácteos

- 3.1. La leche y sus características
- 3.2. Clasificación de los postres en base a lácteos
- 3.3. Elaboraciones a base de lácteos

4. Elaboración de postres fritos o de sartén y semifríos

- 4.1. Descripción y análisis de los postres fritos o de sartén
- 4.2. Principales postres fritos o de sartén
- 4.3. Descripción y análisis de las mousses y semifríos
- 4.4. Principales tipos de semifríos

5. Postres, helados y sorbetes

- 5.1. Definición de helados y sorbetes
- 5.2. Materias primas y utensilios de trabajo
- 5.3. Clasificación de los postres a base de helados
- 5.4. Proceso de ejecución de los helados
- 5.5. Ejemplos de elaboración de helados

6. Las tartas

- 6.1. Descripción y análisis de las tartas
- 6.2. Principales tartas
- 6.3. Tartas con nombre propio

7. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería

- 7.1. Decoración y presentación
- 7.2. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones
- 7.3. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados
- 7.4. Postres de autor

8. Participación en la mejora de la calidad en productos de pastelería y repostería

- 8.1. Aplicación de las normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos y de protección ambiental
- 8.2. Análisis de peligros y puntos críticos de control APPCC
- 8.3. Certificación de los sistemas de calidad