Paraninfo

UF0820 - Elaboraciones básicas de productos de pastelería

Editorial: Paraninfo
Autor: TOMÁS MAYORDOMO FELIU, ASIER MAZORRIAGA RAMA
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 270
ISBN 13: 9788428364171
ISBN 10: 8428364176
Precio sin IVA: $ 107701.00 COP
Precio con IVA: $ 107701.00 COP
Fecha publicacion: 21/05/2024

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0820) *Elaboraciones básicas de productos de pastelería,* incluida en el Módulo Formativo (MF1334_1) *Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería,* correspondiente al Certificado de Profesionalidad 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 llevar a cabo toda clase de elaboraciones básicas con productos de pastelería. A lo largo de los capítulos, se estudian las diferentes masas y pastas de múltiples aplicaciones, la variedad de rellenos y cremas que son indispensables en pastelería, así como los baños, jarabes y mermeladas que se pueden preparar con los productos existentes en el mercado.

Asimismo, se abordan las pastas, los *mignardises* y los *petit fours,* elaboraciones muy destacadas en pastelería por su exquisitez y su finura. También se explican las salsas, los *coulis,* los sorbetes y los helados. Por último, se presta atención a los postres en restauración, las tartas y la pastelería salada más empleada en la actualidad.

En los capítulos se ofrece gran número de tablas, cuadros, fichas técnicas e imágenes de las diferentes materias primas con las que realizar los mejores postres. Además, cada uno incluye útiles actividades finales

para repasar y afianzar los conocimientos adquiridos.

Asimismo, 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 pasionante 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. Masas y pastas de múltiples aplicaciones
Introducción
1.1. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas
1.2. Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas)
1.3. Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas
1.3.1. ¿Por qué sube el hojaldre?
1.3.2. Hojaldre común
1.3.3. Hojaldre de mantequilla
1.3.4. Hojaldre mitad/mitad
1.3.5. Hojaldre rápido
1.3.6. Hojaldre invertido
1.3.7. Características de las materias primas utilizadas en el hojaldre
1.3.8. Proceso de elaboración del hojaldre
1.3.9. Fichas técnicas con masas hojaldradas
1.4. Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas
1.4.1. Introducción y breve historia
1.4.2. Clasificación y procedimiento
1.5. Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones
1.5.1. Introducción y breve historia
1.5.2. Características de las materias primas de las masas escaldadas
1.5.3. Elaboración base de las masas escaldadas
1.5.4. Errores y defectos
1.5.5. Posibles piezas que se elaboran con pasta choux
1.5.6. Otras masas escaldadas
1.6. Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas

1.6.1. Materias primas
1.7. Refrigeración de productos de pastelería
1.8. Conservación y almacenamiento
Mapa conceptual
Glosario
Actividades finales
2. Rellenos y cremas
Introducción
2.1. Rellenos y cremas. Formulario y variaciones
2.2. Preparación de rellenos y cremas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias
2.2.1. Cremas con base de huevo
2.2.2. Cremas con nata
2.2.3. Cremas con fruta
2.2.4. Cremas con base de caramelo
2.2.5. Trufas y pralinés
2.2.6. Otras cremas
2.3. Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cremas, así como las posibles variaciones en estas
2.3.1. Cremas con base de huevo
2.3.2. Cremas con nata
2.3.3. Cremas con fruta
2.3.4. Cremas con base de caramelo
2.3.5. Trufas y pralinés
2.3.6. Otras cremas
2.4. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas
2.5. Conservación y almacenamiento
2.5.1. Cremas con base de huevo
2.5.2. Cremas con base de nata
2.5.3. Cremas con base de fruta
2.5.4. Cremas con base de caramelo
2.5.5. Trufas y pralinés
2.5.6. Cremas con base de leche
2.5.7. Cremas con base de mantequilla
Mapa conceptual
Glosario
Actividades finales
3. Jarabes, baños de cobertura y mermeladas
Introducción
3.1. Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias
3.1.1. Jarabes
3.1.2. Coberturas
3.1.3. Mermeladas
3.2. Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas

3.2.1. Jarabes
3.2.2. Baños de cobertura
3.2.3. Mermeladas
3.3. Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas
3.4. Conservación y almacenamiento
3.4.1. Puntos de azúcar
Mapa conceptual
Glosario
Actividades finales
4. Pastas, mignardises y petit fours
Introducción
4.1. Formularios
4.1.1. Pastas
4.1.2. Mignardises y petit fours
4.2. Elaboración de pastas, mignardises y petit fours, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias
4.3. Fases y procesos de la elaboración de pastas, mignardises y petit fours, así como las posibles variaciones en estas
4.3.1. Pastas de corte
4.3.2. Pastas de manga
4.3.3. Pastas para moldear
4.3.4. Pastas dobles
4.3.5. Pastas de almendras
4.3.6. Hojaldre
4.4. Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignardises y petit fours
4.5. Conservación y almacenamiento
Mapa conceptual
Glosario
Actividades finales
5. Salsas y coulis
Introducción
5.1. Formulario y variaciones
5.1.1. Las salsas
5.1.2. Los coulis
5.2. Preparación de salsas y coulis, seleccionando útiles y las materias primas necesarias
5.3. Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulis y salsas, así como las posibles variaciones en estas
5.3.1. Salsas
5.3.2. Coulis
5.4. Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulis y las salsas
5.5. Conservación y almacenamiento
Mapa conceptual
Glosario
Actividades finales

6. Sorbetes y helados

Introducción

6.1. Formularios de sorbetes y helados de frutas y helados de base láctea

6.1.1. Sorbetes

6.1.2. Helados

6.1.3. Granizados

6.2. Preparación de sorbetes y helados, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración

6.3. Técnicas de elaboración de los distintos tipos de sorbetes y helados, así como las posibles variaciones en estas

6.3.1. Sorbetes

6.3.2. Helados

6.3.3. Granizados

6.4. Aplicaciones de los helados y sorbetes

6.5. Conservación y almacenamiento

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

7. Postres en restauración

Introducción

7.1. Postres básicos: postres de base láctea, a base de frutas y fritos o de sartén

7.1.1. Postres con base de leche

7.1.2. Postres con base de frutas

7.1.3. Postres fritos en sartén

7.2. Semifríos: Bavarois y mousses

7.2.1. Bavarois

7.2.2. Mousses

7.3. Postres en restauración: formulación y creación de postres

7.4. Preparación de postres, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración

7.5. Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres, así como las posibles variaciones en estas

7.5.1. Postres a base de leche

7.5.2. Postres con base de frutas

7.5.3. Postres fritos en sartén

7.5.4. Postres semifríos

7.5.5. Postres en restauración

7.6. Creación y diseño de postres, combinando las distintas elaboraciones básicas aprendidas

7.7. Conservación y almacenamiento

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

8. Tartas

Introducción

8.1. Tartas. Montaje y composición

8.2. Elaboración de tartas clásicas, tales como: tarta alsaciana, tartas de fruta, tartas con crema de mantequilla, tartas de yema, tartas de nata, tartas de trufa, tarta de queso, tarta de Santiago, brazos de gitano y tartas con base de hojaldre (milhojas o bandas de fruta)

8.2.1. Tarta alsaciana

8.2.2. Tartas de fruta

8.2.3. Tartas con crema de mantequilla

8.2.4. Tartas de yema

8.2.5. Tartas de nata

8.2.6. Tartas de trufa

8.2.7. Tarta de queso

8.2.8. Tarta de Santiago

8.2.9. Brazos de gitano

8.2.10. Tartas con base de hojaldre (milhojas o bandas de frutas)

8.3. Tartas con base de semifríos o mousses

8.4. Aplicación de las tartas en los servicios de restauración

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

9. Pastelería salada

Introducción

9.1. Clasificación de los diferentes grupos

9.1.1. Del pan (pizzas, empanadas, canapés, bocadillos y sándwiches)

9.1.2. De la pasta quebrada salada (quiches y tartaletas)

9.1.3. De hojaldre (vol-au-vent, saladitos, sacristanes y empanadillas)

9.2. Fórmulas y procesos de elaboración

9.2.1. Pan (pizzas, empanadas, canapés, bocadillos y sándwiches)

9.2.2. Pasta quebrada salada (quiches y tartaletas)

9.2.3. Hojaldres (vol-au-vent, saladitos, sacristanes y empanadillas)

9.3. Preparación de rellenos, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración (verduras, pescados, carnes, condimentos y especias)

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales