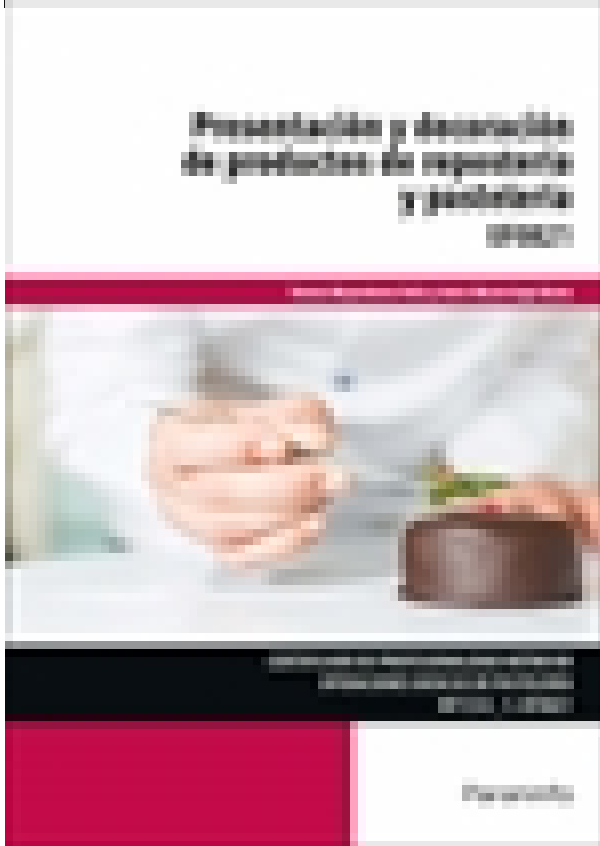


# Paraninfo

## UF0821 - Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** ASIER MAZORRIAGA RAMA,  
TOMÁS MAYORDOMO FELIU

**Clasificación:** Certificados Profesionales >  
Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 88

**ISBN 13:** 9788428337694

**ISBN 10:** 8428337691

**Precio sin IVA:** \$10564.00

**Precio con IVA:** \$10564.00

**Fecha publicación:** 04/08/2015

### Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0821) Presentación y decoración de productos de repostería, incluida en el Módulo Formativo (MF1334\_1) Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería, correspondiente al Certificado de Profesionalidad (HOTR0109) Operaciones básicas de pastelería, de la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo. En él, se explican las técnicas precisas para realizar unos acabados de éxito en productos de repostería y pastelería y lograr así presentaciones espectaculares y llamativas. También se pretenden reforzar las técnicas y los conocimientos previos que se puedan tener.

En el primer capítulo se presentan los acabados y las decoraciones más sencillas y las combinaciones y normas organolépticas básicas. El segundo capítulo se adentra en el gran mundo de las decoraciones con coberturas de chocolate y se explican tanto su historia como diferentes técnicas, desde las básicas para optimizar su uso hasta las más novedosas. Finalmente, en el tercer capítulo se presentan las decoraciones con caramelo y el tallado de frutas. Este último capítulo ofrece un amplio abanico de posibilidades en decoraciones que precisan de una gran destreza.

Además, cada capítulo cuenta con numerosos cuadros, figuras e imágenes que favorecen la comprensión y asimilación del contenido. También se incorporan actividades finales para repasar y afianzar los conocimientos adquiridos.

Asimismo, el enfoque elegido es práctico y el lenguaje empleado es claro y sencillo para que la comprensión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible. Por ello, esta obra es una herramienta utilísima e imprescindible tanto para los alumnos y profesores como para todos aquellos que deseen iniciarse o

profundizar en el apasionante mundo de la repostería y pastelería.

Los autores son profesionales del sector de Hostelería y 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 en los ciclos formativos de Técnico de Cocina y Gastronomía y Técnico Superior en Dirección de Cocina, así como de diferentes cursos de posgrado y especialización.

## Indice

Introducción normativa; **1.** Acabado y presentación de pastelería; **2.** Decoración de productos de repostería; **3.** Decoraciones con caramelo y frutas.

Paraninfo Argentina Calle José Abascal 41, Oficina 201 28003 Madrid (España)

Tel. Fax

clientes@paraninfo.com.ar [www.paraninfo.com.ar](http://www.paraninfo.com.ar)