

## Procesos básicos de pastelería y repostería



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** JOSÉ GONZÁLEZ MARTÍNEZ,  
FRANCISCO REY BAUTISTA

**Clasificación:** Ciclos Formativos >  
Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 272

**ISBN 13:** 9788428338332

**ISBN 10:** 8428338337

**Precio sin IVA:** \$25034.00

**Precio con IVA:** \$25034.00

**Fecha publicacion:** 26/04/2017

### Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Procesos Básicos de Pastelería y Repostería del Ciclo Formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y del Ciclo Formativo de grado medio de Panadería, Repostería y Confitería, perteneciente a la familia profesional de Industrias Alimentarias. Para ello, se han tenido en cuenta los reales decretos y las órdenes por los que se establecen dichos títulos y sus currículos. Asimismo, se han considerado los currículos de dichos ciclos en cada comunidad autónoma del territorio español.

La obra está organizada en seis unidades, que desarrollan los siguientes temas: realizar operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería; puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería; operaciones básicas de pastelería y repostería; obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones; obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones; decoración de productos de pastelería y repostería.

Las unidades ofrecen gran número de imágenes, tablas, actividades propuestas y útiles cuadros de información importante, adicional y de vocabulario, que permiten ilustrar y poner en práctica los contenidos teóricos, además de ayudar a su mejor comprensión. Además, se incluyen útiles fichas técnicas o recetas de variadas elaboraciones en las unidades dedicadas a ellas. Por último, el mapa conceptual al término de cada unidad permite sintetizar, visualizar y repasar lo estudiado antes de poner a prueba lo aprendido a través de las actividades finales de comprobación y de aplicación.

Finalmente, todas las unidades están diseñadas para que sean de utilidad tanto a los docentes y los alumnos

como a los profesionales de la hostelería. La combinación de ambos enfoques, fruto de la experiencia profesional de sus autores, hace de esta obra una herramienta totalmente adecuada para ambos públicos.

Los autores son técnicos de Formación Profesional en las especialidades de cocina y pastelería, dentro de la familia profesional de Hostelería y Turismo, y cuentan con una amplia experiencia en hostelería previa a la que han desarrollado en la esfera docente.

## Indice

**1.** Realizar operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería; **2.** Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería; **3.** Operaciones básicas de pastelería y repostería; **4.** Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones; **5.** Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones; **6.** Decoración de productos de pastelería y repostería.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle Velázquez no. 31, 3º. Derecha, 28001 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax (34) 91 445 62 18

[email protected] [www.paraninfo.es](http://www.paraninfo.es)