

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: No disponible

Precio con IVA: No disponible

Fecha publicación: 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 H0TR0109 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 utilidades 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 comprensión 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.

Índice

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

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. Fax

clientes@paraninfo.com.ar www.paraninfo.com.ar