

Paraninfo

Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina 2.ª edición



Editorial: Paraninfo

Autor: JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ, M^a
PILAR CARRERO CASARRUBIOS

Clasificación: Ciclos Formativos >
Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 374

ISBN 13: 9788428340946

ISBN 10: 8428340943

Precio sin IVA: \$ 131088.00 COP

Precio con IVA: \$ 131088.00 COP

Fecha publicación: 18/03/2019

Sinopsis

**Las cualidades de los profesionales
de la dirección de cocina son:
liderazgo, humildad, vocación,
formación y, sobre todo, pasión.**

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Elaboraciones de Pastelería y Repostería en Cocina, del Ciclo Formativo de grado superior de Dirección de Cocina, de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Esta nueva edición actualizada y elaborada con un enfoque claramente didáctico, se estructura en doce unidades que contienen:

- Explicaciones acompañadas con multitud de imágenes, esquemas y recetas.
- Contenidos e imágenes que son fruto del trabajo real de clase de los autores con sus alumnos, por lo que la obra se adapta plenamente a la realidad de los procesos de enseñanza y aprendizaje de las técnicas básicas y la elaboración paso a paso de cada receta.
- Un Glosario y un Índice de recetas al final de la obra que serán de gran utilidad para el usuario.

Finalmente, el libro, escrito con un lenguaje profesional, claro y conciso, está diseñado de forma que resulte fácil de usar, por lo que se adapta no solo a las necesidades de los profesores y su alumnos, futuros profesionales, sino también a las de todo aquel desee adentrarse en el mundo de la pastelería, disponga o no de conocimientos previos.

Ambos autores son técnicos especialistas en Hostelería. **Pilar Carrero**, actualmente Jefa de Estudios, ha trabajado en la cocina de diversos restaurantes y hoteles y ha realizado diversos cursos de especialización en pastelería con reconocidos profesionales. **José Luis Armendáriz**, autor de la casi totalidad de las fotografías del libro, es también diplomado en Turismo y ha trabajado en las cocinas de diversos establecimientos antes de dedicarse a la enseñanza; además de haber colaborado en diversas publicaciones gastronómicas.

Índice

1. Instalaciones, equipos y maquinaria de pastelería; **2.** Materias primas de repostería; **3.** Masas y pastas; **4.** Pan y pastelería salada; **5.** Cremas, rellenos y salsas; **6.** Almíbares, confituras y mermeladas; **7.** Baños; **8.** Tartas; **9.** Postres en restauración; **10.** *Mousses* y semifríos; **11.** Sorbetes y helados; **12.** Decoración y presentación de postres.

Glosario.

Índice de recetas.

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

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

 www.paraninfo.es