

# Paraninfo

## Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina 2.ª edición



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ, M<sup>a</sup>  
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:** 29,33 Eur

**Precio con IVA:** 30,50 Eur

**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.

## Indice

**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 José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es www.paraninfo.es