

Paraninfo

Procesos básicos de pastelería y repostería

José González Martínez
Francisco Rey Bautista



HOSTELERÍA Y TURISMO
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

COCINA Y GASTRONOMÍA
PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

FE DE ERRATAS

Noviembre 2020

FE DE ERRATAS

A continuación se indican las erratas encontradas en el *Procesos básicos de pastelería y repostería* (9788428338332).

UNIDAD 4

Página 188

Se corrige el término destacado en el listado de ingredientes.

188

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Piezas con manga rizada

Ingredientes	Cantidad
Harina floja	800 g
Mantequilla	540 g
Azúcar glasé	270 g
Huevo	100 g
Leche	140 ml
Ralladura de naranja	3 g
Sal (1 pizca)	

Elaboración

- En un perol se pone la mantequilla pomada, se añade el azúcar, la sal y el huevo

UNIDAD 5

Página 214

Se corrige el nombre de la receta.

Merengue francés

Ingredientes	Cantidad
Claras	250 ml
Azúcar	250 g

Elaboración

- En un perol de medio punto o bol de material inalterable y de base cóncava, se comienza batiendo las claras con una varilla hasta conseguir el punto de nieve.
- A continuación, se va añadiendo el azúcar progresivamente y sin parar de batir.
- Continuar batiendo hasta que al retirar la varilla el merengue que tiene adherido no se caiga.

Aplicaciones

- Tortilla Alaska, helados, suflés, mousses y semifríos.

Se corrige tanto el nombre de la receta como el pie de imagen.

	Ingredientes	Cantidad
Merengue suizo	■ Claras	■ 250 ml
	■ Azúcar	■ 925 g
	■ Zumo de limón (c/s)	

Elaboración

- Se colocan las claras, junto con el azúcar y el zumo de limón, en un recipiente tipo perol de medio punto, el cual se coloca al baño maría sin sobrepasar los 60 °C; se comienza a batir hasta que monten un poco.
- A continuación, apartar del baño maría y seguir batiendo hasta que las claras estén frías y aumenten de densidad.

Aplicaciones

- Para cubrir tartas nupciales. En este caso deberá estar algo templado para que se deslice bien.
- En la realización de motivos decorativos (para ello, se puede añadir un poco de azúcar glasé) y para decorar tartas y pasteles.




Figura 5.14. Merengue suizo.
Fuente: kikocasals.files.wordpress.com