

Elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas

UF1096

Carla Luis Mateo y Raquel Doménech González



CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD HOTR0509
REPOSTERÍA
MF0710_2 > UF1096

Paraninfo

FE DE ERRATAS

FE DE ERRATAS

A continuación se indican las erratas encontradas en el libro *UF1096 - Elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas* (9788428340878).

UNIDAD 4

Página 99

En el **cuadro de ingredientes del bizcocho Sacher**, se ha incorporado la línea “Almendras molidas / 100 / g” en la columna de materia prima y, luego, en la elaboración, en el paso 2, tal como vemos a continuación:

BIZCOCHO SACHER



MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD
Yemas	6	unidades
Azúcar glasé	40	g
Claras	6	unidades
Almendras molidas	100	g
Mantequilla en pomada	120	g
Azúcar común	160	g
Harina	120	g
Cobertura de chocolate	120	g
ELABORACIÓN		
1. Montamos las claras a punto de nieve.		
2. Deshacemos la cobertura y mezclamos con la mantequilla batida previamente con el azúcar glasé y las almendras. Añadimos las yemas una a una.		
3. Incorporamos las claras batidas y, por último, la harina en forma de ochos. Cocemos a 180 °C durante 55 minutos.		