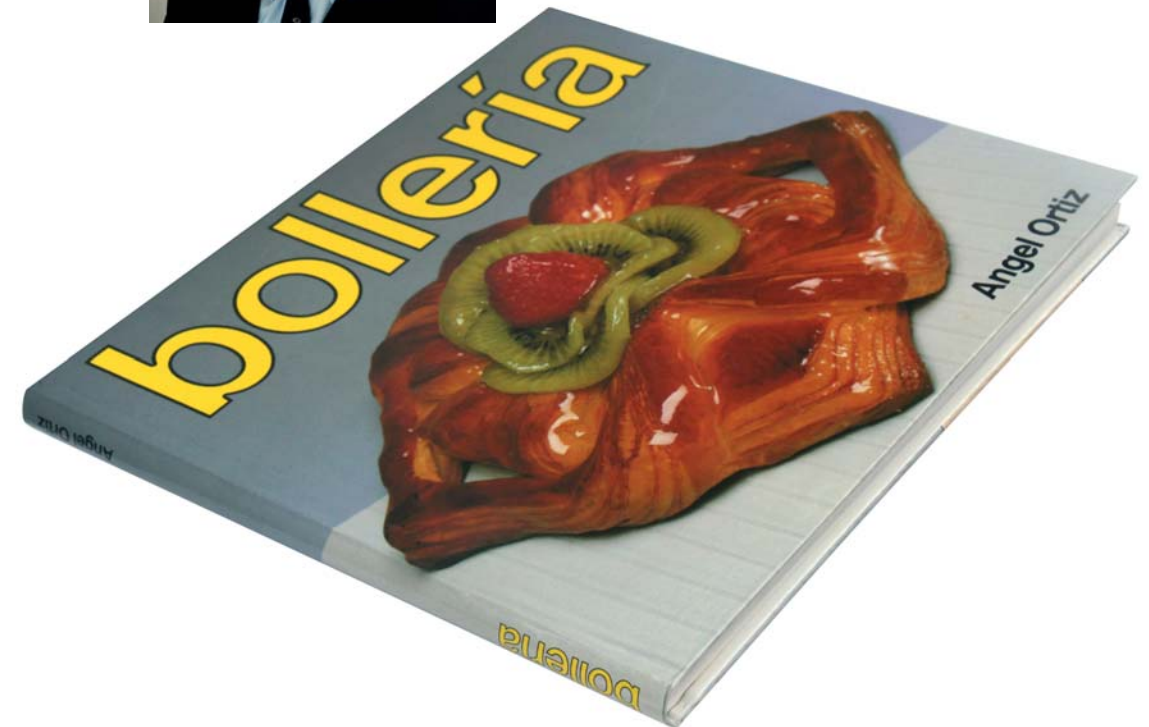


bollería

ángel ortiz

Este libro de Ángel Ortiz está orientado a contribuir y ampliar los conocimientos relacionados con el mundo de las masas fermentadas, aportado diversas especialidades de ámbito nacional y europeo, incluyendo en algunos casos la historia, leyenda o tradición de estas especialidades.

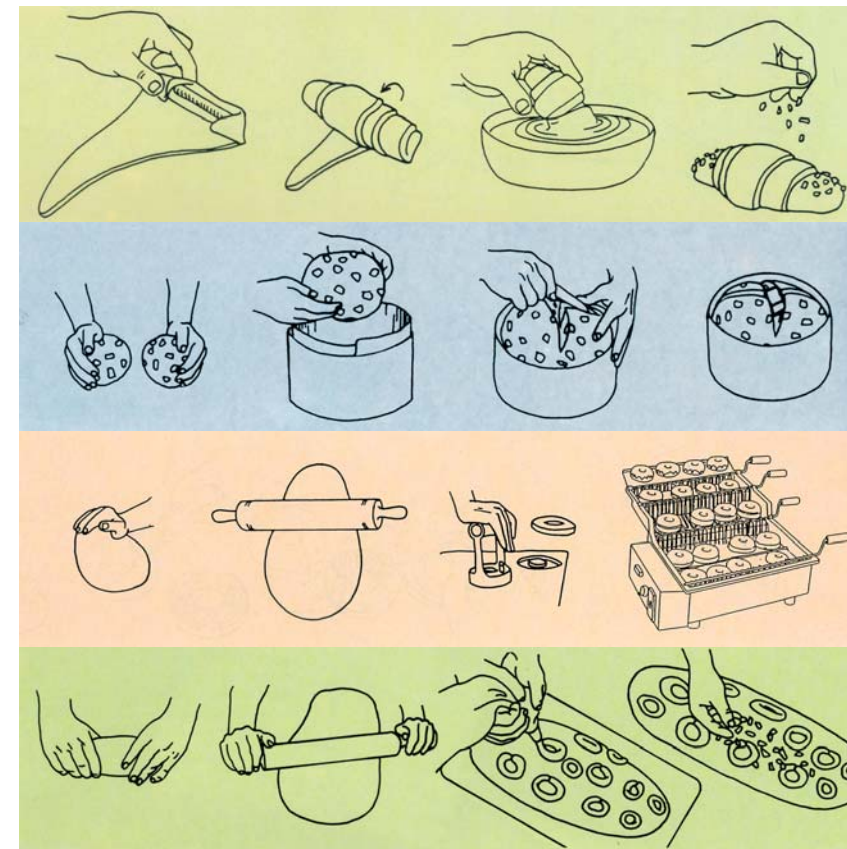


‘Con este libro, cualquier persona con ilusión y ganas de aprender descubre un extenso campo de interesantes piezas de bollería, desde el origen de las materias primas que las componen hasta el momento de servir las al cliente.

Es un libro tentador, que contagia ansias de superación, porque se entiende, con imágenes fragmentadas que siguen el proceso de elaboración con transparencia. Es un libro que enseña deleitando, aviva y acrecienta el deseo de profesionalidad.

El autor ha conseguido con mucha habilidad que el libro te dé ganas de hacer todo lo que está descrito, porque todo es interesante, porque todo te parece fácil, porque todo lo ves claro.’

Jaume Sábat
Maestro Pastelero



Todos los secretos con fotos paso a paso para elaborar en su obrador una amplia gama de productos de bollería. Recopilación de la práctica totalidad de las elaboraciones en bollería. Se tratan desde las especialidades más tradicionales a las más representativas.



Características
 164 páginas
 100 fotografías
 370 ilustraciones
 Tamaño: 27x24 cm
 Papel couché brillante
 Idioma: español



Índice

Prólogo

Introducción

1. Materias primas

Harina
Azúcar
Mejorantes
Grasas
Levadura
Leche
Huevos
Sal
Aromas o esencias
Frutas

2. Sistemas y consejos útiles

Amasado
Temperatura de las masas
Sistema de esponja
Reposos
Fermentación
Fermentación controlada
Congelación de masas de bollería fermentadas
Proceso de congelación
Cocción

3. Cubiertas, granillos y rellenos

Crema pastelera
Crema decoración para horno
Crema bechamel
Trufa cocida
Mazapán
Relleno para masa danesa
Granillo crocant
Glasa real
Glasa para baño
Granillo de azucarillo
Crema de queso

4. Labores con masa de croissant

Consideraciones sobre su origen
Croissant
Croissant con chocolate
Croissant con queso
Croissant de crema de queso y kiwi
Croissant de crema quemada
Mini croissant
Minis de bechamel con: pescado, espinacas, espárragos, jamón
Delicias: delicia de otoño, campestre, Mare Nostrum
Delicia murciana, poulet, montañesa, menestra

5. Ensaimada grande rellena

ensaimada individual

6. Roscón de Reyes

7. Bollería masa danesa

Narciso
Fajo
Búho
Cortado con semillas
Cresta
Cruzado relleno
Danesa
Plegado con frutas
Flor silvestre
Pañuelo marcado
Pez
Atado con crema
Danesa con piña
Cangrejo
Enlazado de fruta
Sirena
Pajarita
Molino de frutas
Trenza con frutas
Nudo hojaldrado
Corona trenzada
Nudo marinero
Péndulo
Caracola de crema
Espiral trenzado

8. Coca de San Juan

Coca de crema-

9. Panquemado

Origen y tradición-

10. Masas fritas fermentadas

Donat
Rosquilla con trufa
Rosquilla napoleónica
Rosquilla de crema quemada
Rosquilla con chocolate
Rosquilla con nata
Nudo
Nudo
Caracola de manzana
Caracola de fruta confitada
Bollo berlinas
Bollo con crema
Buñuelos de Cuaresma (tipo Ampurdán)
Buñuelos hojaldrados
Xuxos de Gerona (hojaldrados)

11. Panettone

12. Cramique

13. Bollería tipo brioche

Broche
Espiga
Tirolés
Puño
Abeto
Antorcha
Enrollado
Espiral
Cuadrado de crema
Cuatro puntas
Marejada
Matrimonio
Piña
Margarita
Trébol hojaldrado

Cruzado de crema
Pirineo
Peruano
Turbante
Valenciana de crema
Herradura de crema
Rosa
Volcánico
Rizado
Nudo

14. Concha mexicana

15. Stollen

16. Brioche francés

Rizado individual
Rizado de bolas
Rectángulo de bolas
Corona de brioche