



Molinos
Modernos

LOWERS
- & -
GARDEN

FLOWERS
- & -
GARDEN

HARI NOTI CIAS

Especial día de la Madre
ABRIL 2021 No. 205

MOLINOS MODERNOS, S.A.
33 Calle 25-30, zona 12
Guatemala
PBX: 2277-1600

MOLINO EXCELSIOR, S.A.
12 Avenida 1-82, zona 3
Quetzaltenango
PBX: 7743-9800










Inscríbese en cursos y capacitaciones al teléfono: 2277-1616
servicioalclienteharinas@somoscmi.com



MOLINOS MODERNOS

Cronut's



	%	Libras	Onzas
 Harina Suave Gallo Azul	100	1	
 Sal	1.25		0.2
 Azúcar	12.5		2
 Margarina Industrial	6.25		1
 Leche en Polvo	3		0.5
 Huevo	20		3.2
 Levadura Fresca	4		0.6
 Agua	30		4.8
 Margarina Hojaldre Empaste	31		5






Rendimiento
16 Piezas de 1.5 onzas cada una

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Realizar una piletta con la harina sobre la mesa de trabajo.
- 3 Colocar al centro de la piletta todos los demás ingredientes menos la margarina hojaldre (empaste).
- 4 Disolver bien todos los ingredientes del centro de la piletta con la ayuda de las manos, hasta diluir completamente los granos de azúcar y sal.
- 5 Posteriormente incorporar poco a poco la harina hasta formar una masa.
- 6 Amasar la masa con la fuerza necesaria hasta desarrollar completamente el gluten (10 minutos aproximadamente).
- 7 Dejar reposar la masa durante 30 minutos a temperatura ambiente, tapada con plástico.
- 8 Con la ayuda de un bolillo y harina estirar la masa hasta obtener una medida de 45 cm. de largo (horizontal) y 20 cm. de ancho (vertical).
- 9 Marcar la masa ya estirada en 3 partes iguales, en la parte del centro colocar la margarina hojaldre y empastar.
- 10 Estirar la masa hasta llegar a las mismas medidas del paso # 8 y hacer un dobles simple. Tapar la masa con plástico y dejar reposar por 10 minutos (repetir este proceso 2 veces más, 3 dobleces simples en total).
- 11 Estirar la masa hasta llegar a un grosor de 1 cm., cortar las piezas con cortador para dona y colocar las piezas en bandejas con harina.
- 12 Dejar fermentar las piezas durante 45 minutos aproximadamente o hasta que duplique su tamaño.
- 13 Poner en una olla manteca vegetal y llevarla al fuego hasta obtener una temperatura de 160°C (320°F) (de preferencia tener ya caliente la grasa cuando los Cronut's estén fermentados).
- 14 Freír los Cronut's a 160°C (320°F) durante 2 minutos aproximadamente de cada lado y dejarlos enfriar sobre papel absorbente.
- 15 Decorar los Cronut's con azúcar, azúcar glas, glasé real, chocolate cobertura o jaleas.

MACETA CON Cup Cakes



Ingredientes	%	Libras	Onzas
 Premezcla de pastel vainilla	100	1	
 Huevo	35		6.00
 Agua	25		4.00
 Aceite	28		5.00

Crema para decoración	%	Libras	Onzas
 Manteca			12.00
 Margarina			4.00
 Azúcar glas		2	
 Leche líquida			1.00
 Sabor vainilla			1.00

Procedimiento para los Cup Cakes:

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora huevo, agua y premezcla y batir por 30 segundos a velocidad baja con la paleta.
- 3 Subir la velocidad a media y mezclar por 2 minutos más, parar y hacer limpieza del tazón.
- 4 Agregar el aceite, y mezclar por 1 minuto y medio más a velocidad baja.
- 5 Llenar los moldes de cubilete con sus respectivos capacillos.
- 6 Hornear a 150°C ó 300°C por 25 minutos.
- 7 Dejar enfriar para luego decorar con la crema.

Procedimiento de la crema para decoración:

- 1 Colocar en la batidora las grasas y mezclar por 5 minutos con la paleta y a velocidad media hasta que se unifiquen por completo.
- 2 Agregar la azúcar glas y mezclar por 5 minutos más a velocidad alta.
- 3 Agregar el sabor y la leche líquida y mezclar durante 1 minuto más a velocidad alta, (Debe tener una consistencia cremosa).
- 4 Dividir la crema según cantidad de colores a utilizar y colorear la misma, (De preferencia utilizar colorantes en Gel).
- 5 Con la ayuda de duyas a su elección decorar los cupcakes dándoles forma de rosas y flores de colores.
- 6 Rellenar la cubeta con duroport ó esponja para flores, y con la ayuda de palillos colocar los cupcakes dándole forma de maceta, (puede decorar con papel china para terminar de rellenar la maceta).





TE INVITAMOS A QUE PARTICIPES EN NUESTRO **FACEBOOK LIVE**

donde nuestros expertos compartirán cursos de panadería y repostería

Visita nuestras redes,
da click aquí y conéctate:



A PARTIR DE ESTA EDICIÓN
TENDREMOS NIVELES DE APRENDIZAJES EN
NUESTROS CURSOS DE
**FACEBOOK Y CURSOS
CEDECAP**



Básico (1 trigo)
Formulas y procedimientos
básicos a mano.



Especialidad (2 trigos)
Cursos especiales de temporada
nivel intermedio



Avanzados (3 trigos)
Formulas y procedimientos
avanzados, tecnificados.

ABRIL

Fecha	Curso	Hora	Transmitido desde Sede	Instructor	Nivel de Curso
6	Proceso de Masas Madres 1	10:00 am	Guatemala	Abner Esteban	🌾🌾🌾
7	Pan Royal	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos	🌾🌾🌾
13	Proceso de Masas Madres 2	10:00 am	Guatemala	Abner Esteban	🌾🌾🌾
14	Especial de Harinoticias Pizza Roll	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos	🌾🌾🌾
20	Cubilete popular con harina	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos	🌾🌾🌾
24	Galleta gigante Especial Mes de la Madre	10:00 am	Guatemala	Abner y Oscar	🌾🌾🌾
27	Especial de harinoticias pastel tsunami	10:00 am	Guatemala	Oscar Corado	🌾🌾🌾
28	Pastel con Gelatina	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos	🌾🌾🌾

MAYO

Fecha	Curso	Hora	Transmitido desde Sede	Instructor	Nivel de Cursos
4	Maseta de Cupcakes	10:00 am	Guatemala	Oscar Corado	🌾🌾🌾
5	Pie Decorado para Mamá	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos	🌾🌾🌾
11	Cronuts	10:00 am	Guatemala	Abner Esteban	🌾🌾🌾
12	Magdalena con Premezcla	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos	🌾🌾🌾
18	Elaboración de Brownie	10:00 am	Guatemala	Oscar Corado	🌾🌾🌾
19	Pan Baguette	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos	🌾🌾🌾
25	Pan al Pesto	10:00 am	Guatemala	Abner Esteban	🌾🌾🌾
26	Pan de Queso	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos	🌾🌾🌾



VÍSITA NUESTRAS REDES DA CLICK AQUÍ Y CONÉCTATE:



CEDECAP GUATEMALA



CEDECAP GUATEMALA



CEDECAP

CENTRO DE DESARROLLO
Y CAPACITACIÓN

Apoyamos y contribuimos al
desarrollo de nuestros clientes con
capacitación permanente y asesoría
personalizada en su negocio.

GUATEMALA

5ª. Av. 13-06, zona 9
Local A y B

QUETZALTENANGO

12 Av. 1-82, zona 3



HARINA DURA



HARINA DURA



HARINA DURA



HARINA DURA



HARINA DURA



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



premezclas
molinos modernos



HARINA INTEGRAL



HARINA EXTRA SUAVE

HARINA DE TRIGO SUAVE®
RENDIDORA