



Molinos
Modernos

ESPECIAL VERANO



HARI
NOTI
CIAS

MARZO 2021 No. 204

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

 **cmi**
MOLINOS MODERNOS

ROLLO DE PIZZA



	%	Libras	Onzas
 Harina Especial para Pizza	100	1	
 Agua	60		9.6
 Aceite o Manteca	5		0.8
 Levadura	3		0.48
 Sal	1.8		0.28
 Azúcar	2		0.32

Rendimiento
14 Piezas de 2 onzas cada una



- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Realizar una piletta con la harina sobre la mesa de trabajo y al centro colocar todos los demas ingredientes.
- 3 Disolver bien todos los ingredientes del centro de la piletta hasta no tener grumos.
- 4 Incorporar poco a poco la harina hasta formar una masa.
- 5 Amasar la masa con la fuerza necesaria para desarrollar un 75% de gluten.
- 6 Bolear la masa y dejar reposar por 15 minutos.
- 7 Estirar la masa hasta llevarla a un grosor de medio cm.
- 8 Colocar sobre la masa estirada los ingredientes a elección (salsa, jamón, vegetales y queso mozzarella).
- 9 Enrollar la masa ya con los ingredientes y sellar con betún de huevo, luego cortar las piezas del tamaño deseado y colocar sobre bandejas engrasadas o moldes de cubilete con capacillo.
- 10 Fermentar durante 15 minutos.
- 11 Hornear a 180°C (350°F) durante 15 a 18 minutos dependiendo el tamaño de la pieza.



NUEVA HARINA PARA PIZZA



PRESENTACIÓN
25lb

Para más información de nuestros productos
comunicate al teléfono:

2277-1616

Productos que se pueden hacer con esta harina: Pizza,
Nudos con Queso, Calzone, Focaccia, Encanelados, entre otros....

servicioalclienteharinas@somoscmi.com



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:  **CEDECAP GUATEMALA** 

MARZO

Fecha	Curso	Hora	Transmitido desde sede	Instructor
2	Pastel de Coco	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos
4	Empanadas de Manjar	3:00 pm	Guatemala	Oscar Corado
9	Pan de de Recado	10:00 am	Guatemala	Abner Esteban
10	Especial de Harinoticias Galletas con Masas Dulces	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos
17	Pastelería Fría	10:00 am	Guatemala	Oscar Corado
20	Especial de Pan de Yemas	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos
23	Especial de Harinoticias Pan Dulce con Premezclas de Masa Dulces	10:00 am	Guatemala	Abner Esteban

ABRIL

Fecha	Curso	Hora	Transmitido desde sede	Instructor
6	Proceso de Masas Madres 1	10:00 am	Guatemala	Abner Esteban
7	Pastel con Gelatina	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	Especial de Harinoticias Pastel Tsunami	10:00 am	Guatemala	Oscar Corado
21	Pan Galleta	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos
27	Galletas con Coco	10:00 am	Guatemala	Oscar Corado

PASTEL TSUNAMI



	%	Libras	Onzas
Premezcla Blanco, Vainilla o Chocolate	100	2	
Huevo	35		12
Agua	25		8
Aceite	28		10

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Mezclar premezcla, agua, y huevo en la batidora por 30 segundos en velocidad baja.
- 3 Subir velocidad a media y mezclar por 2 minutos más.
- 4 Hacer una pequeña limpieza y agregar el aceite y mezclar por 1. minuto y 30 segundos más.
- 5 Preparar los moldes a utilizar, para esta formulación se utilizarán dos moldes (#20 y un molde de media esfera).
- 6 Hornear a 150°C (302°F) por alrededor de 50 minutos, desmoldar y dejar enfriar.
- 7 Partir las bases y rellenarlas al gusto, forrar el pastel con la crema batida y montar la cobertura.

COBERTURA

	Onzas
Crema Batida	10
Agua	5
Colorante gel	a/g
Glase Neutro	10
Acetato para retener el glase	

Para ver el video ingresa a [CEDECAP Guatemala](#) o escanea el código QR:





NUEVA PRESENTACIÓN PREMEZCLAS

PRESENTACIÓN
50
LIBRAS

Sabores: Chocolate, Blanco, Dorado, Vainilla Francesa y Fresa

Para más información de nuestros productos
comunicate al teléfono:
2277-1616



servicioalclienteharinas@somoscmi.com



CONSEJOS PARA TENER RESULTADOS ÓPTIMOS EN LA PANIFICACIÓN

HARINAS DURAS	ABSORCIÓN	DESARROLLO/ MAQUINADO	FERMENTACIÓN	HORNEO
	1% (+)	Cilindro: 5 a 10 pasadas (-) Amasadora: 2 a 3 minutos (-)	Sin cambios Significativos en zona templada Fermentación acelerada zona húmeda y calurosa	Con exceso de maquinado posible disminución en salto de horno
	2% (+)	Cilindro: 5 a 10 pasadas (-) Amasadora: 2 a 3 minutos (-)	Sin cambios Significativos en zona templada Fermentación acelerada zona húmeda y calurosa	Con exceso de maquinado posible disminución en salto de horno
APRECIACIÓN:	↑	↓	→	→
RECOMENDACIÓN SUGERIDA:		0.2 a 0.5% (+) Sal 0.25 a 1% (-) Levadura zona Calurosa		
HARINAS SUAVES	ABSORCIÓN	DESARROLLO/ MAQUINADO	FERMENTACIÓN	HORNEO
	1% a 2% (+)	Amasadora: 2 a 3 minutos (-)	Sin cambios Significativos en zona templada Fermentación acelerada zona húmeda y calurosa	Con exceso de maquinado posible disminución en salto de horno
	1% (+)	Amasadora: 2 a 3 minutos (-)	Sin cambios Significativos en zona templada Fermentación acelerada zona húmeda y calurosa	Con exceso de maquinado posible disminución en salto de horno
APRECIACIÓN:	↑	↓	→	→
RECOMENDACIÓN SUGERIDA:		2 a 3% (-) azúcar		






Cualquier consulta, comunicarse
a la línea de servicio al cliente
Tel.: 2277-1616
o a su contacto en Servicio Técnico.









CRITERIO	↑	Efecto Positivo
	→	Efecto Leve Reducción
	↓	Efecto de Reducción

Pan de Yemas (Quetzaltenango)

Levadura Criolla

	%	Libras	Onzas
 Harina Suave	40	2	
 Levadura Fresca	3		2.5
 Huevo	30	1	8

Formula

	%	Libras	Onzas
 Harina Suave	60	3	
 Azúcar	30	1	8
 Sal	1.25		1
 Levadura	1		0.8
 Manteca	12.5		10
 Margarina	12.5		10
 Huevo	15		12
 Leche en Polvo	3		2.5

- 1 Preparar la levadura criolla con 3 a 4 horas de anticipación.
- 2 Pesar todos los ingredientes.
- 3 Colocar en la máquina: azúcar, sal, manteca, margarina y el resto de huevo. Mezclar de 2 a 3 minutos en velocidad baja.
- 4 Colocar la leche en polvo en la harina y formar la pasta. Agregar el resto de levadura y amasar por 12 a 15 minutos en velocidad media.
- 5 Bolear según el peso deseado (se recomiendan 4 onzas la unidad) y reposar por 15 minutos.
- 6 Hacer las figuras deseadas: Molletes, Cachitos, Bizcochos, Trenzas, Muelitas o Azucarados y dejar en fermentación hasta que duplique su tamaño.
- 7 Para las coronas se bolea nuevamente para quitarle soltura. Dejar en fermentación para que doble su tamaño.
- 8 Precocer las coronas que servirán para colocarlas en nuestra unidades disponibles para ellas.
- 9 Para las tortas grandes pesar de 1 libra, bolear y reposar por 20 minutos. Palmear, dejar en fermentación hasta que doble su tamaño y decorar.
- 10 Hornear a una temperatura de 170°C (338°F) por 25 minutos los panes pequeños y las tortas por 35 minutos.

Rendimiento: 41.65 Panes de 4 oz.; 10.41 panes de 1 libra.



VÍSITA NUESTRAS REDES, DA CLICK AQUÍ Y CONÉCTATE:



CEDECAP GUATEMALA



CEDECAP GUATEMALA



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

