



Molinos  
Modernos

ESPECIAL día de los SANTOS



# HARI NOTI CIAS



**OCTUBRE 2020 No. 200**

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](mailto:servicioalclienteharinas@somoscmi.com)



# Brazo Gitano



	%	Libras	Onzas
 Premezcla Vainilla o Blanco MM	100	1	
 Huevo	75		12
 Agua	12.5		2
 Aceite	12.5		2

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora huevo, agua y Premezcla.
- 3 Mezclar por 30 segundos en velocidad baja con la paleta.
- 4 Posteriormente subir a velocidad alta y mezclar por 2 minutos.
- 5 Hacer una limpieza al tazón e incorporar el aceite, mezclar por un minuto y medio más a velocidad baja.
- 6 Colorear la mezcla de color negro y anaranjado, de preferencia colorante en gel.
- 7 Agregar las mezclas en forma veteada en 2 medias bandejas previamente engrasadas, con papel parafinado y hornear por 5 minutos a 190°C (390°F).

## Decoración

- 1 Emulsionar crema para batir.
- 2 Colocar crema sobre el brazo y enrollar (si desea puede colorear también la crema).
- 3 Dejar en refrigeración por 3 horas.
- 4 Cortar las piezas del tamaño deseado y reservar en refrigeración para luego consumir.

## Rendimiento

2 brazos realizados en medias bandejas panaderas (40 cm. x 30 cm.).

# Parrilla de los Santos

	%	Libras	Onzas
Harina Suave	100	5	
Agua	58		14.4
Margarina	8		6.4
Sal	1.5		1.2
Margarina Especial para Hojaldre	50	2	8

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la amasadora o batidora agua, sal, margarina y harina; mezclar brevemente en 1ra. velocidad.
- 3 Subir a 2da. velocidad hasta que la masa despegue por sí sola.
- 4 Colocar la masa sobre la mesa, cubrir con plástico y dejar reposar por 10 minutos.
- 5 Extender la masa a un grosor de 1/2 centímetro aproximadamente.
- 6 Colocar en el centro la margarina especial para hojaldre y envolver.
- 7 Extender con un rodillo a un grosor de 1/2 centímetro y realizar un doblez simple.
- 8 Volver a extender al mismo grosor y realizar un doblez doble.

- 9 Reposar la masa por 15 minutos cubierta con plástico.
- 10 Extender con un rodillo a un grosor de 1/2 centímetro, realizar un doblez simple y reposar por 10 minutos.
- 11 Volver a extender al mismo grosor y realizar un doblez doble.
- 12 Reposar la masa de 45 minutos a 1 hora cubierta con plástico.
- 13 Extender la masa a un grosor de 1/2 cm. y cortar las piezas de 30 cm. de largo por 10 cm. de ancho.
- 14 Colocar sobre una pieza el relleno y colocar otra pieza por arriba previamente picada con un cortador.
- 15 Barnizar con huevo.
- 16 Hornear a 170°C (356°F) de 35 a 40 minutos dependiendo el tamaño de la figura.

## RELLENO

	%	Libras	Onzas
Puré de Calabaza	100	5	
Queso Crema	31	1	8.8
Azúcar Glass	25	1	4
Almidón de Maíz	16		12.8

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Colocar todos los ingredientes en un recipiente y batir con un globo de mano hasta obtener una mezcla ligeramente pastosa.

**Rendimiento**  
10 parrillas de 30 cm. de largo por 10 cm. de ancho.



**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**



**OCTUBRE**

Fecha	Curso	Hora	Instructor	Transmitido desde sede
6	Quesadilla de Oriente	10:00 am	Oscar Corado	Guatemala
7	Pan de Coco	10:00 am	Erick Mazariegos	Quetzaltenango
13	Pastel de Limón y Fresa	10:00 am	Oscar Corado	Guatemala
14	Pie de Calabaza	10:00 am	Erick Mazariegos	Quetzaltenango
20	Pan Mollete (Torreja)	10:00 am	Abner Esteban	Guatemala
21	Pan de Muerto	10:00 am	Erick Mazariegos	Quetzaltenango
27	Zepelines de Sabores	10:00 am	Oscar Corado	Guatemala
28	Tumbas de Brownie	10:00 am	Erick Mazariegos	Quetzaltenango

 **Molinos Modernos**



**premezclas**  
molinos modernos

**Fardo de 25 unidades de  
1 libra**

**AL MISMO PRECIO  
QUE TU SACO DE  
25 LIBRAS  
DE PREMEZCLA**

**2 SABORES A TU ELECCIÓN  
VAINILLA Y CHOCOLATE**

Para mayor información comunícate  
con tu vendedor o llama al  
Tel.: 2277-1616



Visita 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

**EL SOL**



HARINA DURA



HARINA DURA



HARINA DURA



HARINA DURA



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE