



**Molinos
Modernos**

Especial de Semana Santa



HARI NOTI CIAS






Marzo 2020, No. 193

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
servicioalcliente@molinosmodernos.com



	%	Libras	Onzas
 Harina Suave Gallo Azul	100	2	
 Clara de Huevo	173	3	7.35
 Azúcar	186	3	11.50
 Azúcar Glas	13		4.15
 Almendra Molida	131	2	10

CREMA

	%	Libras	Onzas
 Azúcar	100	2	
 Agua	100	2	
 Mantequilla	95	1	14.5
 Avellana Molida	80	1	9.6

Pastel de Almendra y Crema

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora azúcar normal y las claras de huevo, batir con el globo a velocidad alta hasta obtener una mezcla aireada tipo merengue.
- 3 En un bowl mezclar la harina, almendra y azúcar glas.
- 4 Unificar ambas mezclas en forma envolvente.

- 5 Colocar la mezcla en moldes #20 previamente engrasados.
- 6 Puede agregar de 15 a 18 onzas de mezcla a cada molde.
- 7 Hornear a 150°C (302°F) durante 35 minutos.
- 8 Desmoldar los bizcochos y dejar enfriar totalmente.

Rendimiento: 11 Bizcochos de 18 onzas c/u ó 13 de 15 onzas c/u.

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora la mantequilla y suavizarla con la ayuda del globo durante 5 minutos a velocidad alta.
- 3 En una olla colocar agua y azúcar, ponerlo al fuego mezclando regularmente. Cuando llegue a punto de miel retirar del fuego.
- 4 Agregar la miel en la batidora donde tenemos la mantequilla y mezclar bien por 1 minuto a velocidad media.

- 5 Agregar la avellana molida y seguir mezclando hasta obtener una mezcla homogénea.
- 6 Refrigerar por 2 horas para que agarre consistencia cremosa.
- 7 Forrar el pastel con la crema y decorar con espumilla triturada.

Rendimiento: Crema para decorar 7.5 Bizcochos. 16 Onzas de crema por cada uno.

Pan Enrejado



	%	Libras	Onzas
Harina Dura Virgen de Covandoga	100	3	8
Agua	65	2	1.5
Levadura Fresca	1		0.7
Sal	2		1.6
MASA ESPONJA			
Harina Dura Virgen de Covandoga	100	1	8
Agua	60		14.5
Levadura	0.1		0.02

Nota: de la fórmula se esta restando los ingredientes para la Masa Esponja.

PROCEDIMIENTO PARA HACER MASA ESPONJA

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 En un recipiente agregar todos los ingredientes.
- 3 Mezclar bien durante 5 minutos aproximadamente de forma artesanal (con paleta o con las manos).
- 4 Tapar bien y dejar reposar por 24 horas.

Nota: Para obtener buenos resultados debe de respetarse el tiempo de reposo que es 24 horas como mínimo.

PROCEDIMIENTO PARA HACER PAN ENREJADO

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Agregar a la amasadora todos los ingredientes incluyendo la masa esponja y amasar bien hasta desarrollar gluten.
- 3 Sacar la masa de la amasadora y dejar reposar por 15 minutos tapada con manta o nylon.
- 4 Dividir las piezas bolear, rellenar y forjar. Dejar reposar 10 minutos más.
- 5 Figurar las piezas con la ayuda de un bolillo y un cortador para rejilla de pie.
- 6 Fermentar durante 1 hora en cámara de fermentación o hasta que duplique su tamaño.
- 7 Precalentar el horno a 220°C (428°F).
- 8 Hornear durante 10 minutos a 220°C (428°F), luego bajar la temperatura a 190°C (374°F) y seguir horneando por 25 minutos.

RELLENO PARA EL PAN ENREJADO

- 1 Saltear en una sartén espinaca y champiñones, condimentar al gusto.
- 2 Picar en cuadritos queso de capas.
- 3 Mezclar las espinacas y champiñones con el queso de capas.
- 4 En el momento que se redondea el pan se estira ligeramente con un bolillo y se rellena (rellenar con la cantidad al gusto).

Rendimiento: 16 unidades de pan de 8 onzas cada uno.

Guatemala

MARZO

Panadería

4	Elaboración de Mollete Especial	Mañana/ Tarde
5	Elaboración de Pan de Yemas	Mañana/ Tarde
6	Elaboración de Pan de Recado	Mañana/ Tarde
9 al 13	Módulo 3 de Panadería	Mañana/ Tarde
23 al 27	Panadería Emprendedores	Mañana
23 y 24	Especial Semana Santa	Tarde
27	Rosca de Quetzaltenango	Tarde
31	Pan de Tuza	Mañana/ Tarde

Pastelería

2 al 6	Módulo 3 de Pastelería	Mañana/ Tarde
9 al 13	Pastelería Emprendedores	Mañana
13	Empanadas de Semana Santa	Tarde
23	Productos Fritos Semana Santa	Mañana/ Tarde
24	Torta Chilena	Mañana/ Tarde
25	Especial Semana Santa	Mañana/ Tarde
26	Elaboración de Baklava	Mañana/ Tarde
27	Elaboración de Quiche	Mañana/ Tarde
30	Elaboración de Cronuts	Mañana/ Tarde
31	Empanada Chilena	Mañana
31	Empanadas de Semana Santa	Tarde

Escuela de Negocios

2 al 6	Iniciando Mi Negocio	Mañana
27	Charla Informativa Emprendedores	Mañana

ABRIL

Panadería

13 al 17	Módulo 4 de Panadería	Mañana/ Tarde
20 al 24	Panadería Emprendedores	Mañana
20	Polvorosas de Sabores	Tarde
24	Pan Royal Especial y Popular	Tarde
27	Pan Manita (Costa Rica)	Mañana/ Tarde
28	Especial Día de La Madre	Mañana/ Tarde
29	Semita de Maíz (Zacapa)	Mañana/ Tarde
30	Pan Bolillo (México)	Mañana/ Tarde

Pastelería

13 al 17	Pastelería Emprendedores	Mañana
13	Cake Pops	Tarde
17	Push Up	Tarde
20 al 24	Módulo 4 de Pastelería	Mañana/ Tarde
27	Especial Día de la Madre	Mañana/ Tarde
28	Quesadilla de Arroz	Mañana/ Tarde
29	Brownie Cake	Mañana/ Tarde
30	Pastel de Elote	Mañana/ Tarde

Escuela de Negocios

24	Charla Informativa Emprendedores Mayo	Mañana
27 al 30	Iniciando Mi Negocio	Mañana

Quetzaltenango

MARZO

2 al 6	Módulo 3 de Panadería	Mañana/ Tarde
9 al 13	Módulo 3 de Pastelería	Mañana/ Tarde
16	Especial Semana Santa Panadería	Mañana/ Tarde
17	Especial Semana Santa Pastelería	Mañana
18	Elaboración de Pan de Yemas	Mañana
23	Elaboración de Pan de Tuza	Mañana/ Tarde
24	Productos Fritos de Semana Santa	Mañana/ Tarde
25	Elaboración de Blaklava	Mañana/ Tarde
26	Elaboración de Cronuts	Mañana/ Tarde
27	Empanada Chilena	Mañana/ Tarde
30 y 31	Módulo 4 de Panadería	Mañana/ Tarde

ABRIL

1 al 3	Iniciando Mi Negocio	Mañana/ Tarde
20 al 24	Módulo 4 de Pastelería	Mañana/ Tarde
27	Especial Día de La Madre Panadería	Mañana/ Tarde
28	Especial Día de la Madre Pastelería	Mañana/ Tarde
29	Pan Bolillo (México)	Mañana/ Tarde
30	Pan Manita (Costa Rica)	Mañana/ Tarde



**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 SUAVE



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



premezclas
molinos modernos



HARINA INTEGRAL



HARINA EXTRA SUAVE

**HARINA DE TRIGO SUAVE
RENDIDORA**