Molinos Modernos

Especial de Agosto

HARINOTICIAS

JULIO 2020 No.198

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

Inscríbase en cursos y capacitaciones al teléfono: 2277-1616
servicioalcliente@molinosmodernos.com

CMI
MOLINOS MODERNOS

	%	Libras	Onzas
Premezcla Blanco	100	3	
Puré de Banano	50	1	8
Huevo	35	1	1
Agua	25		12

Aceite	28		13.44
Nuez Moscada en Polvo	0.62		0.3
Canela en Polvo	1.25		0.6
Sabor banano	A/G		

Pan de Banano

Con Premezcla

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Colocar en el tazón el puré de banano y mezclar por 1 minuto, dejar reposar por 10 minutos para que se oxide.
3. Posteriormente colocar en el mismo tazón huevo, agua, premezcla, nuez moscada y canela en polvo, mezclar por 30 segundos.
4. Subir la velocidad a media y mezclar por 2 minutos más.
5. Parar la batidora y hacer una limpieza, agregar el aceite y mezclar por 1 1/2 más.
6. Sacar del tazón y agregar en moldes previamente engrasados de zepelín agregar 18 onzas en cada molde.
7. Colocar por encima de la mezcla almendra y nuez nogal al gusto.
8. Hornear a 175° C (350° F) por 30 minutos, colocar tiras de banano y azúcar en la superficie y hornear por 10 minutos más.

Rendimiento: 6.7 piezas de 18 onzas cada uno.

	%	Polish		Receta Final	
		Libras	Onzas	Libras	Onzas
Harina Dura	100	1	8	3	8
Agua	62	1	8	1	9.5
Levadura	2		0.10		1.5
Sal	2				1.6

Procedimiento para Hacer Polish

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Colocar todos los ingredientes en un recipiente y mezclar bien con una espátula durante 5 minutos.
3. Dejar reposar durante 15 minutos en un recipiente hermético con tapadera a temperatura ambiente.

Pan con Especies

Técnica de Prefermento Polish

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Colocar en la olla amasadora todos los ingredientes juntamente con el polish, mezclar y amasar hasta desarrollar un 50% de gluten a la mesa.
3. Sacar la masa de la olla y dividir la masa dependiendo las especies que quiera incorporar (Cebolla, Chile Pimiento, Orégano, Cilantro, etc.
4. Dejar reposar la masa durante 1 hora a temperatura ambiente.
5. Dividir las masas en piezas de 3 onzas cada una y bolear, dejar reposar durante 30 minutos a temperatura ambiente.
6. Formar las piezas en forma de baguettes y dejar fermentar por 1 hora o hasta que duplique su tamaño.
7. Realizar cortes a las barras de baguettes e ingresar al horno a temperatura de 240° C (460° F) agregar vapor y bajar la temperatura a 190° C (374° F) y hornear durante 25 a 30 minutos.

Rendimiento: 6.7 piezas de 18 onzas cada uno.

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 SUAVE · HARINA SUAVE · HARINA INTEGRAL · HARINA EXTRA SUAVE

PRESIONA AQUÍ

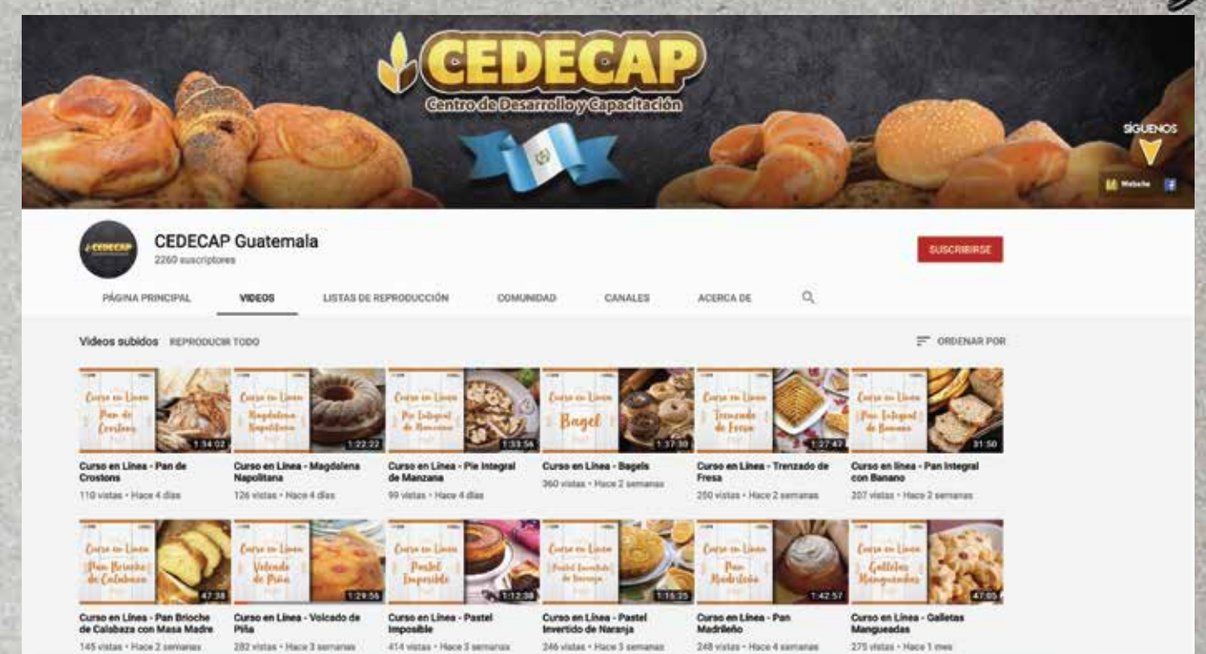
GUÍAS PARA EL USO DE HARINAS

ACCEDE A NUESTRO SITIO WEB Y DESCARGALAS

PRESIONA AQUÍ

CEDECAP GUATEMALA

E INGRESA A NUESTRO CANAL
PARA VER NUESTROS CURSOS EN LÍNEA



BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO EN UNA PANADERÍA

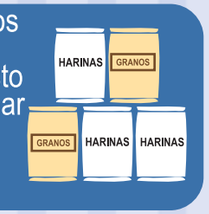
NUESTRO ENEMIGO

1. Revisa los sacos de harina previo a la descarga.
2. Los sacos nuevos que recibes, colócalos detrás de los que ya tienes en tu local.
3. Los sacos siempre deben de colocarse sobre una tarima y separados de la pared.
4. Recuerda siempre mantener limpia el área donde almacenas la harina.
5. Tus equipos de cocina y panadería deben estar limpios, por dentro y por fuera.
6. Limpia por dentro tus equipos al menos 1 vez al mes, la suciedad entra por donde no vemos.
7. Tu mesa de trabajo y estantes de almacenamiento deben de mantenerse limpios, muévelos y saca el producto de las rendijas.

BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO EN UNA DISTRIBUIDORA/DEPÓSITO

NUESTRO ENEMIGO

1. Revisa los sacos de harina previo a la descarga.
2. Los sacos nuevos que recibes, colócalos detrás de los que ya tienes en tu local.
3. Los sacos siempre deben de colocarse sobre una tarima y separados de la pared, al menos 30 centímetros.
4. Recuerda siempre mantener limpia el área donde almacenas la harina.
5. Los equipos y utensilios de bodega deben de mantenerse limpios.
6. No almacenes otros granos, al lado o sobre la harina, esto te puede contaminar el producto con plagas de otros granos.



7. Limpia por donde no se ve, las plagas se esconden en los lugares oscuros y húmedos, lejos de tu vista.

	%	Libras	Onzas
Harina Dura	100	2	
Azúcar Blanca	37.5		12
Panela Molida	37.5		12
Huevo	65	1	4.8
Agua	28		12

Polvo para Hornear	6.25		2
Puré de Banano	62.5	1	4
Aceite	35		11.2
Nuez Moscada	A/G		
Canela en Polvo	A/G		
Esencia de banano	A/G		

Pan de Banano
Con Harina

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Colocar en la bartidora azúcar blanca, panela molida, esencia de banano y huevo, mezclar con la paleta a velocidad media hasta disolver bien los grumos de azúcar.
3. Posteriormente colocar harina, polvo de hornear, nuez moscada, canela en polvo y puré de banano, mezclar a velocidad media durante 3 minutos.
4. Agregar agua y seguir mezclando a velocidad media durante 1 minuto.
5. Agregar aceite y mezclar a velocidad baja durante 2 minutos.
6. Llenar los moldes previamente engrasados (18 onzas cada molde).
7. Colocar por encima de la mezcla almendra y nuez nogal al gusto.
8. Hornear a 175° C (350° F) por 30 minutos, colocar tiras de banano y azúcar en la superficie y hornear por 10 minutos más.

Rendimiento: 6.7 piezas de 18 onzas cada uno.

Te invitamos a que participes en nuestro Facebook Live donde nuestros expertos compartirán cursos de panadería y repostería

LIVE

Vísita nuestras redes, da click aquí y conéctate: CEDECAP GUATEMALA

JULIO

Fecha	Curso	Hora	Instructor	Transmitido desde sede
1	Trenzado de Fresa	10:00 am	Abner Esteban	Guatemala
2	Pan Bagel	10:00 am	Erick Mazariegos	Quetzaltenango
7	Pie Integral de Manzana	10:00 am	Oscar Corado	Guatemala
8	Magdalena Napolitana	10:00 am	Erick Mazariegos	Quetzaltenango
14	Decoración de Cup Cakes	10:00 am	Oscar Corado	Guatemala
15	Trenzas Rellenas	10:00 am	Fernando López	Quetzaltenango
21	Variedades con Premezcla de Dona	10:00 am	Oscar Corado	Guatemala
22	Especial de Junio (Galletas con Premezcla)	10:00 am	Fernando López	Quetzaltenango
28	Cheese Cake con Premezcla	10:00 am	Oscar Corado	Guatemala
29	Pan Montblanc	10:00 am	Fernando López	Quetzaltenango

AGOSTO

Fecha	Curso	Hora	Instructor	Transmitido desde sede
4	Pan Negro Semi Integral	10:00 am	Carlos Reynoso	Guatemala
5	Pastel Tiramisú	10:00 am	Erick Mazariegos	Quetzaltenango
11	Decoración de Pastel 3D	10:00 am	Carlos Reynoso	Guatemala
12	Pan Kimbo	10:00 am	Erick Mazariegos	Quetzaltenango