Molinos Modernos

# HARI NOTICIAS

## Especial Julio

JULIO 2021 No. 208

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
servicioalclienteharinas@somoscmi.com

CMI
MOLINOS MODERNOS

# Bisquets

| INGREDIENTES | 1 LIBRA % | Libras | Onzas |
|---|---|---|---|
| Harina Dura Virgen de Covadonga, El Sol o Gold Medal | 100 | 2 | |
| Sal | 2 | | 0.64 |
| Azúcar | 15 | | 4.80 |
| Mantequilla sin Sal | 35 | | 11.20 |
| Huevo | 20 | | 6.40 |
| Leche líquida | 32 | | 10.24 |
| Levadura Fresa | 2 | | 0.64 |
| Polvo de Hornear | 2 | | 0.64 |

**PROCEDIMIENTO:**

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Incorporar la mantequilla con la harina hasta obtener una mezcla similar a queso seco.
3. Incorporar sal, azúcar, huevo, polvo de hornear, levadura fresca y leche líquida, mezclar bien hasta obtener una masa homogénea.
4. Dejar reposar la masa durante 30 minutos en refrigeración tapada con plástico.
5. Sacar de refrigeración la masa, estirar y realizar 2 dobleces simples.
6. Estirar la masa a un grosor de 1 cm., cortar las piezas y colocarlas en bandejas con papel parafinado.
7. Dejar en fermentación durante 30 minutos a temperatura ambiente.
8. Barnizar con yema de huevo y un poco de leche líquida.
9. Hornear a 175°C (350°F) durante 15 a 18 minutos.

**Rendimiento:**
**38 Piezas de 1.75 onzas cada una.**

CEDECAP

Estas pensando en emprender un negocio de productos horneados, o ya cuentas con un emprendimiento y necesitas asesoría en:

- Montaje de Negocio
- Administración
- Mercadeo
- Ventas
- Costos

Puedes comunicarte al correo **lilian.ramirez@somoscmi.com** coloca en el tema: Apoyo en emprendimiento, o al **Whatsapp 35119965.**

LIVE

TE INVITAMOS A QUE PARTICIPES EN NUESTRO

# FACEBOOK LIVE

donde nuestros expertos compartirán cursos de panadería y repostería

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

**JULIO**

| Fecha | Curso | Hora | Transmitido desde Sede | Instructor | Nivel de Cursos |
|---|---|---|---|---|---|
| 6 | Chiquiadores con Premezcla | 10:00 am. | Guatemala | Abner Esteban | 🌾 |
| 13 | Calzone | 10:00 am. | Quetzaltenango | Erick Mazariegos | 🌾🌾 |
| 20 | Champurrada Integral | 10:00 am. | Guatemala | Abner Esteban | 🌾🌾🌾 |
| 21 | Pan Cortada de Colores | 10:00 am. | Quetzaltenango | Erick Mazariegos | 🌾🌾 |
| 27 | Palitroques Dulces y Salados | 10:00 am. | Guatemala | Abner Esteban | 🌾 |

**AGOSTO**

| Fecha | Curso | Hora | Transmitido desde Sede | Instructor | Nivel de Cursos |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 | Pan Pita | 10:00 am. | Quetzaltenango | Erick Mazariegos | 🌾 |
| 10 | Pan Multigrano | 10:00 am. | Guatemala | Abner Esteban | 🌾🌾 |
| 11 | Mini croissant y Volovanes (Ideas para Eventos) | 10:00 am. | Quetzaltenango | Erick Mazariegos | 🌾🌾 |
| 17 | Cake pops (Ideas para candy bar) | 10:00 am. | Guatemala | Abner Esteban | 🌾🌾 |
| 24 | Mini Cupcakes (Ideas para candy bar) | 10:00 am. | Quetzaltenango | Erick Mazariegos | 🌾🌾 |
| 31 | Mini Brownie (Ideas para candy bar) | 10:00 am | Guatemala | Abner Esteban | 🌾🌾 |

**SEPTIEMBRE**

| Fecha | Curso | Hora | Transmitido desde Sede | Instructor | Nivel de Cursos |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Alfajores (Ideas para Candy Bar) | 10:00 am. | Quetzaltenango | Erick Mazariegos | 🌾🌾 |

🌾 Básico (1 trigo): Formulas y procedimientos básicos a mano.
🌾🌾 Especialidad (2 trigos): Cursos especiales de temporada nivel intermedio.
🌾🌾🌾 Avanzado (3 trigos): Fórmulas y procedimientos avanzados, tecnificados.

# Tartas de Limón

| BASE | % | Libras | Onzas |
|---|---|---|---|
| Harina Suave Gallo Azul | 100 | 2 | |
| Azúcar refinada | 40 | | 12.8 |
| Margarina | 40 | | 12.8 |
| Huevo | 5 | | 1.6 |
| Agua fría | 15 | | 4.8 |
| **RELLENO** | **CANTIDAD** | | |
| Leche líquida | 1 Lts | | |
| Azúcar | 6 oz. | | |
| Almidón de Maíz | 4 oz. | | |
| Ralladura de Limón | 2-3 unidades | | |
| Yemas de Huevo | 4 | | |
| Margarina | 1 oz. | | |
| Jugo de Limón | 0.75 oz. | | |
| **DECORACIÓN** | | | |
| Azúcar para la Miel | 2 tazas | | |
| Agua para la Miel | 1/2 taza | | |
| Turrón en polvo | 1 oz. | | |
| Agua para el Turrón en polvo | 3/4 de taza | | |

## BASE O COSTRA:

Pesar todos los ingredientes.
Hacer una pileta con harina y colocar al centro azúcar, huevo y el agua, disolver lo mejor que se pueda todos los grumos.
Agregar la margarina y unificar todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea, muy importante que sea solo integración, no mezcla, no amasado.
Dejar en refrigeración por 10 minutos.
Laminar de un espesor de 0.5 cm. y cortar las piezas del tamaño deseado.

## RELLENO:

Colocar en una cacerola a fuego medio leche y azúcar.
Cuando la leche ha tomado una temperatura media retirar de 4 a 5 onzas (1/2 taza de leche tibia) para disolver el almidón.
Al separar la leche agregar dentro la cacerola ralladura, jugo de limón y mezclar sin parar.
Cuando llegue a punto de ebullición, agregar almidón previamente desintegrado con leche sin dejar de mezclar.
Posteriormente de agregar el almidón agregar las yemas sin dejar de mezclar.
Cuando valla tomando una consistencia mas pastosa agregar la margarina.
Dejar enfriar para luego rellenar las costras.

## DECORACION:

Colocar agua y azúcar para la miel en una cacerola a fuego medio sin mezclar hasta tener el punto de bolita o a una temperatura de 130°C.
Colocar el polvo de merengue y agua, mezclar con globo durante 7 minutos aproximadamente, luego de 3 minutos, con las dos preparaciones listas sin dejar de mezclar agregar la miel en forma de hilo al tazón de la batidora y mezclar a una velocidad alta hasta obtener la textura deseada.
Decorar las piezas para luego flamear.

# 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 · EL LEON · OSO BLANCO HARINA SUAVE · EL GALLO AZUL HARINA SUAVE · HARINA SUAVE

premezclas · Rico Trigo HARINA INTEGRAL · Monja HARINA EXTRA SUAVE · HARINA DE TRIGO SUAVE RENDIDORA

Da click y vísita nuestras redes:

CEDECAP GUATEMALA