



ESPECIAL DE JUNIO



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

BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO DE UNA DISTRIBUIDORA / DEPÓSITO

NUESTRO ENEMIGO

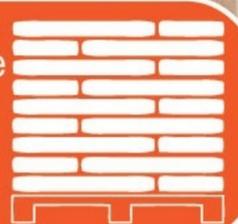
1
Revisa los sacos de harina previo a la descarga.



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.



5
Los equipos y utensilios de bodega deben de mantenerse limpios.



4
Recuerda siempre mantener limpia el área donde almacenas la harina.



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.





ZEPELINES DE SABORES

INGREDIENTES	%	LIBRAS	ONZAS
Premezcla de Pastel Blanco	100	3	
Huevo	35		16 3/4
Aceite	38		13 1/2
Agua	25		12
Coco rallado, maní, chispas de chocolate o almendras	a/g		

ANTES DE ELABORAR EL PROCEDIMIENTO:

- Revisar la calidad de los ingredientes.
- Verificar que los utensilios a utilizar estén limpios.
- Lavar correctamente tus manos.

PROCEDIMIENTO

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Colocar en la batidora Premezcla, agua y huevo; mezclar por 30 segundos en primera velocidad.
3. Realizar una breve limpieza y seguir mezclando por 2 minutos en segunda velocidad.
4. Limpiar el tazón de la batidora con una espátula.
5. Agregar el aceite y mezclar por 1 1/2 minuto más en primera velocidad.
6. Engrasar moldes de zepelín individuales y verter la mezcla en cada molde.
7. Agregar coco rallado, maní, chispas de chocolate o almendras en la parte de arriba de cada molde.
8. Hornear a 160°C (320°F) de 15 a 20 minutos.

RENDIMIENTO: 30 unidades de 3 onzas cada uno.

Apoyamos y contribuimos al desarrollo de nuestros clientes, con capacitación permanente y asesoría personalizada en su negocio

5ª. Av. 13-06, zona 9
Local A y B.

GUATEMALA

JUNIO

PANADERÍA

CURSO	FECHA	HORA
Pan de Figuras	4, 5	mañana y tarde
Pan Kimbo	6	mañana y tarde
Pirujos de Sabores	7	mañana y tarde
Brazo Gitano Popular	8	mañana y tarde
CEDECASA Panadería	11 al 15	mañana
Grisines de Sabores	13	tarde
Masas Dulces Funcionales	14 al 15	tarde
Especial de Junio	25,26	mañana y tarde
Pan de Yemas Salvadoreño	27	manana y tarde
Pan de Yemas Quetzalteco	28	mañana y tarde
Pan de Yemas Chiquimulteco	29	mañana y tarde

PASTELERÍA

CURSO	FECHA	HORA
Elaboración de Fondant	4	mañana y tarde
Figuración con Fondant	5	mañana y tarde
Decoración con Fondant	6	mañana y tarde
Decoración con Frosty	7, 8	mañana y tarde
Brownie de Sabores	11, 12	mañana y tarde
Invertido de Piña	13	mañana y tarde
Batidos Integrales	14	mañana y tarde
CEDECASA Pastelería	18 al 22	mañana
Boquitas Dulces y Saladas	18, 19, 20	tarde

ESCUELA DE NEGOCIOS

CURSO	FECHA	HORA
Charla Informativa de CEDECASA	1	mañana y tarde
Iniciando Mi Negocio	5 al 8	mañana
Módulo 1 Administración	18 al 22	mañana
Módulo 1 Administración	25 al 29	tarde

JULIO

PANADERÍA

CURSO	FECHA	HORA
Módulo 1 de Panadería	9 al 13	mañana y tarde
CEDECASA Panadería	16 al 20	mañana y tarde
Pan de Banano y Pasas (Artesanal)	23	tarde
Magdalenas Artesanales	24	tarde
Variedad de Cubiletes	25	tarde
Especial de Julio	30 y 31	mañana y tarde

PASTELERÍA

CURSO	FECHA	HORA
Módulo 1 de Pastelería	2 al 6	mañana y tarde
CEDECASA Pastelería	23 al 27	mañana y tarde

ESCUELA DE NEGOCIOS

CURSO	FECHA	HORA
Charla Informativa CEDECASA	2	mañana
Iniciando Mi Negocio	9 al 12	mañana y tarde
Curso de Buenas Prácticas de Manufactura	13	mañana y tarde
Charla Informativa CEDECASA	30	mañana y tarde





**CENTRO DE DESARROLLO Y
CAPACITACIÓN**

Apoyamos y contribuimos al desarrollo de nuestros clientes, con capacitación permanente y asesoría personalizada en su negocio

12 Ave. 1-82, zona 3
Quetzaltenango



QUETZALTENANGO

JUNIO

CURSO	FECHA	HORARIO
Pasta Hojalde	1	mañana y tarde
Módulo 5 de Panadería	4 al 8	mañana y tarde
Módulo 5 de Pastelería	11 al 15	mañana y tarde
Módulo de Administración	18 al 22	mañana y tarde
Especial de Junio Panadería	25	mañana y tarde
Especial de Junio Pastelería	26	mañana y tarde
Productos Fritos	27	mañana y tarde
Boquitas Dulces y Saladas	28	mañana y tarde
Grisines	29	mañana y tarde

JULIO

CURSO	FECHA	HORA
Módulo 1 de Panadería	2 al 6	mañana y tarde
Pan Básico Francés y Variedades	16	mañana y tarde
Pan Básico Dulce y Tostado	17	mañana y tarde
Donas con Premezclas de MM	18	mañana y tarde
Pan Renovado	19	mañana y tarde
Shecas Rellenas (frijol, queso, jalea)	20	mañana y tarde
Módulo 1 de Pastelería	23 al 27	mañana y tarde
Especial de Julio Panadería	30	mañana y tarde
Especial de Julio Pastelería	31	mañana y tarde

PIRUJOS DE SABORES

INGREDIENTES	%	LIBRAS	ONZAS
Harina Dura	100	5	
Agua	56	2	12 3/4
Manteca	4		3 1/4
Sal	2		1 1/2
Levadura	2		1 1/2
Azúcar	2		1 1/2

ANTES DE ELABORAR EL PROCEDIMIENTO:

- Revisar la calidad de los ingredientes.
- Verificar que los utensilios a utilizar estén limpios.
- Lavar correctamente tus manos.

PROCEDIMIENTO

1. Pesar correctamente los ingredientes.
2. Colocar en el tazón de la amasadora o batidora agua, sal, levadura, azúcar y manteca.
3. Agregar Harina Dura y seguir mezclando hasta desarrollar el gluten.
4. Dividir y bolear porciones de 2.5 de onza cada unidad.
5. Colocar relleno al gusto (frijol con queso, jamón y queso, pasta de pollo) y figurar en forma de pirujo.
6. Fermentar hasta que duplique su tamaño.
7. Hornear a 190°C (374°F) de 20 a 25 minutos.

RENDIMIENTO: 50 unidades.



Visita nuestro canal de Youtube para ver la elaboración de:



Pirujo con jamón y queso



Pirujo con frijol