

Especial día de la Madre



HARI
NOTI
CIAS

ABRIL 2022 No. 216

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

Donna



INGREDIENTES		FÓRMULA 1 LB.	
	%	LIBRAS	ONZAS
Premezcla de dona MM	100	1	
Huevo	15		2.40
Agua	35		5.60
Levadura Fresca	3		0.48
GLASSE		LIBRAS	ONZAS
Azúcar glass	100	1	
Clara de huevo	12.5		2.00
Jugo de limón	1.5		0.25
Mermelada de arándanos	20		3.20

PROCEDIMIENTO:

- 1 Pesar correctamente todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora todos los ingredientes y amasar hasta desarrollar el 75% de gluten a la masa.
- 3 Sacar la masa, dividir en el peso deseado y bolear. Dejar reposar durante 15 minutos.
- 4 Apachar levemente las bolitas, cortar el centro de las bolitas y figurar las donas.
- 5 Dejar en fermentación hasta que dupliquen su tamaño.
- 6 Freír con manteca vegetal a 175°C(347°F) durante 30 segundos por cada lado aproximadamente.
- 7 Dejar enfriar las donas y posteriormente decorar.

RENDIMIENTO: 10 unidades de 2.5 onzas cada una.

PROCEDIMIENTO PARA EL GLASEADO:

- 1 Pesar correctamente todos los ingredientes.
- 2 Batir levemente la clara de huevo y el jugo de limón.
- 3 Poco a poco ir incorporando azúcar glass sin dejar de batir, hasta encontrar la textura deseada. (Textura densa)
- 4 Colocar la mermelada de arándanos y mezclar bien.
- 5 Decorar las donas.

Croissant



INGREDIENTES

	%	LIBRAS	ONZAS
Harina Gallo Azul, El León u Oso Blanco	100	2	
Sal	1		0.32
Azúcar	10		3.20
Margarina	8		2.56
Leche en polvo	3		0.96
Huevo	20		6.40
Levadura fresca	3		0.96
Agua	30		9.60
Margarina para empaste	40		12.80

FÓRMULA 2 LB.

PROCEDIMIENTO:

- 1 Pesar correctamente todos los ingredientes.
- 2 Hacer una piletta con la harina y leche en polvo e integrar dentro de ella sal, azúcar, huevo, margarina y agua.
- 3 Agregar la levadura y mezclar hasta que se tenga una masa desarrollada.
- 4 Estirar la masa hasta que tenga un grosor de 1 cm. y empastar.
- 5 Luego de agregar la margarina de empaste, proceder con un doblez simple y un doble, dejar reposar por 10 minutos.
- 6 Estirar la masa, cortar, figurar y dejar fermentar hasta que casi triplique su tamaño.
- 7 Hornear a 170°C alrededor de 15 a 20 minutos.

RENDIMIENTO: 23 unidades de 3 onzas cada una.



Tortillas
Más
Suavecitas



Zepelín de
Zanahoria

Elabora este delicioso zepelín para sorprender a mamá, con nuestra premezcla de zanahoria.

Estaremos publicando la receta en nuestro Facebook



CEDECAP GUATEMALA



Da click y visita nuestras redes

VÍSTANOS EN NUESTRAS TIENDAS



GUATEMALA
5^a. Av. 13-06, zona 9
Local A y B

TIENDA EXPRESS

QUETZALTENANGO
12 Av. 1-82, zona 3



HARINA DURA



HARINA DURA



HARINA DURA



"EL LEON"



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



premezclas
molinos modernos



HARINA INTEGRAL



HARINA EXTRA SUAVE

HARINA DE TRIGO SUAVE
RENDIDORA

