



Molinos
Modernos

ESPECIAL DÍA DEL PADRE



HARI NOTI CIAS



Mayo 2020, No. 195





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



MOLINOS MODERNOS

	%	Libras	Onzas
 Premezcla Blanco MM	100	3	
 Huevo	75	2	4
 Jugo de Naranja	12.5		6
 Aceite	12.5		6










Rendimiento:
2.5 pasteles de 40 onzas c/u.



Invertido de naranja

- 1** Pesar todos los ingredientes.
- 2** Colocar en la batidora en el siguiente orden: huevo, jugo de naranja y Premezcla.
- 3** Mezclar 30 segundos en velocidad baja con la paleta.
- 4** Cambiar a velocidad media por 2 minutos.
- 5** Limpiar el tazón de la batidora con una espátula.
- 6** Agregar el aceite y mezclar por 1 1/2 minutos en velocidad baja.
- 7** Engrasar moldes para pastel # 26.
- 8** Colocar en la parte inferior del molde naranjas troceadas (cantidad al gusto).
- 9** Agregar sobre la naranja troceada 40 onzas de batido.
- 10** Hornear a 150°C ó 300°F por 70 minutos.
- 11** Desmoldar y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- 12** Agregar sobre el pastel una capa de brillo frío o brillo para frutas.

Pastel de Ruta (CON Harina)

	%	Libras	Onzas
 Harina Suave Gallo Azul	100	2	8
 Margarina Industrial	25		10
 Manteca	25		10
 Azúcar	70	1	12
 Huevo	60	1	8
 Agua	30		12
 Leche en Polvo	3		1.2
 Polvo para Hornear	3.5		1.4
 Sabor Vainilla		A/G	

1 Pesar todos los ingredientes.

2 Colocar en la batidora azúcar, margarina, manteca y esencia de vainilla, cremar con la paleta aproximadamente por 10 minutos a velocidad media.

3 Hacer limpieza al tazón con la ayuda de una espátula y agregar huevos, seguir mezclando por 5 minutos a velocidad media.

4 Agregar harina, polvo para hornear, leche en polvo y mezclar por 1 minuto a velocidad media.






5 Agregar agua y mezclar por 2 minutos a velocidad media.

6 Llenar las bandejas previamente (55 onzas de batido por bandeja).

7 Hornear a 170°C (340°F) durante 35 minutos.

Rendimiento: 2 bandejas de 30 cm. x 40 cm. de 55 onzas c/u.

Crema

	%	Libras	Onzas
 Azúcar Glas	100	2	
 Manteca Vegetal	60	1	3.2
 Margarina Industrial	20		6.4
 Agua	5		1.6
 Esencia de Vainilla		A/G	

1 Pesar todos los ingredientes.

2 Cernir el azúcar glas.

3 Colocar todos los ingredientes en la batidora y batir a velocidad alta por 10 minutos aproximadamente con la paleta.

4 Dividir la crema en base a la cantidad de colores que realizará (colorante en gel de preferencia).

5 Desmoldar los bizcochos.

6 Colocar sobre la primer base de bizcocho una capa de jalea de sabor al gusto, luego colocar la otra base de bizcocho y forrar con crema.

7 Antes de realizar los detalles con duya de estrella, marcar las porciones a sacar para que la decoración se haga al centro de cada porción de pastel.

Rendimiento: 1 plancha de pastel de 30 cm. x 40 cm.

Pastel de Ruta (CON Premezcla)

	%	Libras	Onzas
 Premezcla Blanco o Vainilla	100	2	8
 Huevo	50	1	4
 Agua	15		6
 Margarina Derretida	35		14
 Esencia de Vainilla		A/G	

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora en el siguiente orden: huevos, agua y Premezcla.
- 3 Mezclar 30 segundos en velocidad baja con la paleta.
- 4 Cambiar a velocidad media y mezclar por 2 minutos.
- 5 Limpiar el tazón de la batidora con la espátula.

- 6 Agregar la margarina derretida y mezclar por 1 1/2 minutos a velocidad baja.
- 7 Precalentar el horno a 160°C (320°F).
- 8 Engrasar bandejas y colocarle papel parafinado (bandejas de 30 cm. x 40 cm). Llenar las bandejas con 40 onzas de batido.
- 9 Hornear a 160°C (320°F) durante 35 a 40 minutos.

Rendimiento: 2 bandejas de 30 cm. x 40 cm. de 55 onzas c/u.

Crema

	%	Libras	Onzas
 Azúcar Glas	100	2	
 Manteca Vegetal	60	1	3.2
 Margarina Industrial	20		6.4
 Agua	5		1.6
 Esencia de Vainilla		A/G	

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Cernir el azúcar glas.
- 3 Colocar todos los ingredientes en la batidora y batir a velocidad alta por 10 minutos aproximadamente con la paleta.
- 4 Dividir la crema en base a la cantidad de colores que realizará (colorante en gel de preferencia).

Rendimiento: 1 plancha de pastel de 30 cm. x 40 cm.

- 5 Desmoldar los bizcochos.
- 6 Colocar sobre la primer base de bizcocho una capa de jalea de sabor al gusto, luego colocar la otra base de bizcocho y forrar con crema.
- 7 Antes de realizar los detalles con duya de estrella, marcar las porciones a sacar para que la decoración se haga al centro de cada porción de pastel.



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



Conéctate a:



CEDECAP GUATEMALA

MAYO

Fecha	Curso	Hora	Instructor	Transmitido desde sede
6	Pastel Zanahoria	10:00 am	Erick Mazariegos	Quetzaltenango
8	Croissant con Premezclas	10:00 am	Carlos Reynoso	Guatemala
13	Variedad Donas Premezclas	10:00 am	Selvin Tot	Quetzaltenango
15	Alfajores	10:00 am	Oscar Corado	Guatemala
20	Hojaldre	10:00 am	Erick Mazariegos	Quetzaltenango
22	Pan Babka de Chocolate	10:00 am	Oscar Corado	Guatemala
27	Tartaletas y Pie con Premezcla Masa Dulce	10:00 am	Selvin Tot	Quetzaltenango
29	Polvorosas con Premezcla	10:00 am	Carlos Reynoso	Guatemala

JUNIO

Fecha	Curso	Hora	Instructor	Transmitido desde sede
3	Pizza	10:00 am	Erick Mazariegos	Quetzaltenango
5	Brazo Gitano	10:00 am	Carlos Reynoso	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

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

QUETZALTENANGO

12 Av. 1-82, zona 3



HARINA DURA



HARINA DURA



SANTA ELENA
HARINA DURA



"EL LEON"



OSO BLANCO
HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



SAN RAFAEL
HARINA SUAVE



premezclas
molinos modernos



HARINA INTEGRAL



Monja
HARINA EXTRA SUAVE



HARINA DE TRIGO SUAVE
RENDIDORA

