

*Especial de Septiembre*



HARI  
NOTI  
CIAS

SEPTIEMBRE 2021 No. 210

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](mailto:servicioalclienteharinas@somoscmi.com)

# Pastel Dulces Típicos

INGREDIENTES	%	Libras	Onzas
Premezcla Vainilla o Blanco Molinos Modernos	100	1	8.00
Huevo	35		8.40
Agua	25		6.00
Aceite	28		6.72
Coco Rallado	25		6.00
Polvo de Hornear	1		0.25

DECORACIÓN	%	Libras	Onzas
Crema para batir			24.00
Canillita de Leche			7.00
Dulce de Leche			C/N
Agua			C/N
Dulces Típicos			C/N

- 1 Pesar correctamente todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora, huevo, agua, premezcla, coco rallado y polvo de hornear, mezclar a velocidad baja con la paleta durante 30 segundos.
- 3 Incrementar a velocidad media y mezclar por 2 minutos.
- 4 Realizar limpieza al tazón y agregar aceite.
- 5 Mezclar a velocidad baja durante 1.5 minutos.
- 6 Llenar los moldes para pastel.
- 7 Hornear a 140°C (284°F) durante 45 a 50 minutos dependiendo el tamaño del molde.

### Procedimiento para Decoración:

- 1 Diluir la canillita de leche con 6 onzas de crema para batir.
- 2 Posteriormente agregar 10 onzas más de crema para batir. Batir hasta conseguir picos firmes y agregar trocitos de canillita de leche al gusto.
- 3 Batir el resto de crema para batir (8 onzas) hasta conseguir picos firmes.
- 4 Rellenar el bizcocho con la crema de canillita de leche.
- 5 Cubrir el bizcocho con la crema batida (blanca).
- 6 Diluir el dulce de leche con el agua necesaria hasta conseguir la consistencia deseada para decorar.
- 7 Decorar con dulces típicos a elección.

**Rendimiento:** 1 Pastel de 3 capas #20.



premezclas  
molinos modernos

Resultados Espectaculares

NUEVOS PRODUCTOS

Pudding Cake de Vainilla  
Pastel Cremoso de Vainilla



SERVICIO AL CLIENTE TELÉFONO: 2277-1616  
servicioalclienteharinas@somoscmi.com



## RECOMENDACIONES DE USO EN EL PROCESO DE PANIFICACIÓN CON HARINA EL SOL DURA

Para obtener mejores resultados en tu producción, tomar las siguientes recomendaciones en estos dos procesos productivos.

### Método Directo:

1. Si percibes una masa seca, debes aumentar la cantidad de agua de 1% a 4%.
2. Es importante desarrollar al 100% el gluten de la masa. Nuestra harina El Sol Dura tiene mayor tolerancia al maquinado.
3. Buscar el tiempo óptimo de reposo para el boleo. Aproximadamente de 30 a 45 minutos.
4. Nuestra Harina El Sol Dura tiene más tolerancia en fermentación, dando adecuadamente la soltura completa.
5. Hornear a temperatura y tiempo habitual.

### Método de Bastón:

1. Tomar en cuenta las recomendaciones anteriores.
2. El tiempo óptimo de reposo a la masa, antes del desarrollo de gluten, es de 60 a 90 minutos.



Cualquier consulta comunicarse a la línea de servicio al cliente al 2277-1616 o a su contacto de Servicio Técnico / Desarrollador Comercial.



# Magdalena de Horchata



INGREDIENTES	%	Libras	Onzas
Premezcla Blanco Molinos Modernos	100	2	
Huevo	35		11.20
Agua	25		8.00
Aceite	28		8.96
Horchata en Pasta	4.7		1.50
DECORACIÓN	%	Libras	Onzas
Azúcar Glass		1	
Horchata en Pasta			C/N
Agua			C/N

## PROCEDIMIENTO PARA LA MAGDALENA:

- 1 Pesar correctamente todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora, huevo, agua y premezcla, mezclar a velocidad baja con la paleta durante 30 segundos.
- 3 Incrementar a velocidad media y mezclar por 2 minutos.
- 4 Realizar limpieza al tazón y agregar aceite.
- 5 Mezclar a velocidad baja durante 1.5 minutos.
- 6 Llenar los moldes de magdalena.
- 7 Hornear a 160°C (320°F) durante 35 a 40 minutos, dependiendo el tamaño del molde.

## PROCEDIMIENTO PARA DECORACIÓN:

- 1 Diluir la horchata con el agua.
- 2 Colocar en un bowl el azúcar glass e incorporar poco a poco el líquido de horchata, hasta lograr la consistencia deseada para decorar.
- 3 Decorar la magdalena con el glaseado (de preferencia que la magdalena esté totalmente fría).

**Rendimiento:** 3 Magdalenas de 20 Onzas c/u.



## CENTRO DE DESARROLLO Y CAPACITACIÓN

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

### GUATEMALA

5<sup>a</sup>. 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 DURA



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



premezclas  
molinos modernos



HARINA INTEGRAL



HARINA EXTRA SUAVE

HARINA DE TRIGO SUAVE®  
**RENDIDORA**

Da click aquí y visita  
nuestras redes:



**CEDECAP GUATEMALA**