



Molinos
Modernos



HARI NOTI CIAS

Especial Junio

JUNIO 2021 No. 207

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



PAN INTEGRAL

Multicereal

INGREDIENTES

	%	Gramos
 Harina Dura Virgen de Covadonga, El Sol Dura o Gold Medal	100	600
 Sal	2	12
 Masa Madre	20	120
 Agua	70	420

RENDIMIENTO:
2 PANES DE
575 GRAMOS C/U.

PROCEDIMIENTO:

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 En un bowl disolver el agua con la masa madre.
- 3 Agregar la harina e incorporar bien sin amasar. Dejar reposar a temperatura ambiente en el bowl tapado con plástico durante 1 hora.
- 4 Agregar sal y amasar hasta desarrollar el 50% de gluten.
- 5 Dejar reposar la masa a temperatura ambiente siempre tapada con plástico durante 2 horas.
- 6 En ese período de 2 horas realizar a cada media hora 4 pliegues a la masa.
- 7 Dividir la masa en 2 piezas de 575 gramos c/u. Bolear levemente sin desgasificar y dejar reposar durante 10 minutos.
- 8 Formar los panes y luego colocarlos en moldes de zepelin con tela y con harina para que no se peguen.
- 9 Tapar los moldes con bolsas plásticas y sellar bien, dejar fermentar los panes en refrigeración de 16 a 24 horas (temperatura óptima 5°C).
- 10 Precalentar el horno a 250°C (480°F).
- 11 Sacar los panes de refrigeración y pasarlos a moldes de zepelin previamente engrasados.
- 12 Realizar un corte sobre el pan y hornear a 250°C (480°F) durante 20 minutos. (Aplicar vapor al horno durante esos primeros 20 minutos).
- 13 Bajar la temperatura del horno a 200°C (390°F) y seguir horneando durante 20 minutos más.

Cinnamon Rolls

BASE	%	Libras	Onzas
Harina Suave Gallo Azul	100	2	5
Sal	1		0.4
Azúcar	20		8
Margarina	10		4
Leche en Polvo	4		1.6
Huevo	20		8
Levadura	3.5		1.4
Agua	30		12
Margarina de Empaste	40		16
Canela en Polvo	1		0.40
RELLENO			
Mantequilla	100	1	8
Azúcar	66	1	
Canela en Polvo	8		2
DECORACIÓN			
Queso Crema	100	1	
Azúcar Glas	50		8

PROCEDIMIENTO:

- 1 Pesar 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 agregar la margarina de empaste y proceder con un dobles simple y un doble.
- 6 Dejar reposar por 10 minutos, estirar, figurar y fermentar.
- 7 Hornear a 170°C alrededor de 18 a 20 minutos.

Para el relleno mezclar todos los ingredientes hasta formar una pasta (opcional agregar pasas).

Para la cobertura mezclar el queso crema junto la azúcar glas y buscar la consistencia necesaria.

RENDIMIENTO: 20 a 25 roles por 2 libras.



YA PUEDES ENCONTRAR TODAS
NUESTRAS MARCAS EN NUESTRAS TIENDAS



5a. Ave. 13-06 zona 9
(Frente a Restaurante la Media Cancha)
De 8:00 a 13:00 y 14:00 a 16:30 hrs.
2277-1616 ext 4595



TIENDA EXPRESS

12 Ave. 1-82 zona 3 Quetzaltenango
(Molino Excelsior)
De 7:00 a 13:00 y 14:00 a 16:30 hrs.
7743-9800 ext 2742

YA CONTAMOS CON PAGO CON TARJETA DE DEBITO Y CRÉDITO



TE INVITAMOS A QUE
PARTICIPES EN NUESTRO
FACEBOOK LIVE

donde nuestros expertos compartirán
cursos de panadería y repostería

Visita nuestras redes,
da click aquí y conéctate



JUNIO

Fecha	Curso	Hora	Transmitido desde Sede	Instructor	Nivel de Cursos
1	Especial del Día del Padre Pastel Bigote	10:00 am	Guatemala	Oscar Corado	👉👉
5	Pastel de Futbol	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos	👉👉
8	Grisines de Sabores	10:00 am	Guatemala	Abner Esteban	👉👉
9	Empanadas de Espinaca	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos	👉👉
15	Cinnamon Roll	10:00 am	Guatemala	Oscar Corado	👉👉👉
16	Charola de Hojaldre	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos	👉👉👉
22	Chiquiadores con Premezcla	10:00 am	Guatemala	Oscar Corado	👉👉
23	Calzone	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos	👉👉
29	Champurrada Integral	10:00 am	Guatemala	Abner Esteban	👉👉👉
30	Pan Cortada de Colores	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos	👉👉

JULIO

Fecha	Curso	Hora	Transmitido desde Sede	Instructor	Nivel de Cursos
6	Palitroques dulces y salados	10:00 am	Guatemala	Abner Esteban	👉
7	Pan Pita	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos	👉
13	Pan Integral Multicereal	10:00 am	Guatemala	Abner Esteban	👉👉
14	Mini croissant y volovanes (Ideas para Eventos)	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos	👉👉
20	Cake pops (Ideas para candy bar)	10:00 am	Guatemala	Oscar Corado	👉👉
21	Mini Cupcakes (Ideas para candy bar)	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos	👉👉
27	Mini Brownie (Ideas para candy bar)	10:00 am	Guatemala	Oscar Corado	👉👉
28	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.

Visita nuestras redes,
da click aquí y conéctate:



CEDECAP GUATEMALA



**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 DE TRIGO SUAVE
RENDIDORA**

