



# 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](mailto: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



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<sup>a</sup>. Av. 13-06, zona 9  
Local A y B

**QUETZALTENANGO**  
12 Av. 1-82, zona 3



**HARINA DE TRIGO SUAVE  
RENDIDORA**

