



Especial Día de la Madre



Molinos Modernos

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

Los mejores productos son elaborados con harinas de alta calidad



Servicio al Cliente:
(502) 2277-1616



Corazón Campechano (Salado y Dulce)

INGREDIENTES	%	LIBRAS	ONZAS
Harina Dura	100	5	
Agua	58	2	14 1/2
Manteca	3		2 1/2
Levadura	3		2 1/2
Azúcar	2		1 1/2
Sal	1.5		1 1/4

PROCEDIMIENTO:

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Colocar en el tazón de la amasadora o batidora agua, sal, azúcar, levadura y manteca.
3. Integrar Harina Dura y mezclar hasta desarrollar el gluten.
4. Pesar y dividir unidades de 1 onza cada unidad.
5. Figurar en forma de campechana.
6. Colocar 15 unidades en el molde a utilizar.
7. Dejar fermentar de 30 a 45 minutos.
8. Espolvorear azúcar antes de ingresarlos al horno.
9. Hornear a 180°C (356°F) de 18 a 20 minutos o si desea caramelizar la corteza hornear a 200°C (392°F).

RENDIMIENTO: 8 corazones de 15 unidades cada molde.

ANTES DE ELABORAR EL PROCEDIMIENTO:

Revise la calidad de sus ingredientes.
Verifique que los utensilios a utilizar estén limpios.
Lave correctamente sus manos.

Salado

Dulce



**CEDECAP
GUATEMALA**

Visita nuestro canal de Youtube para ver la elaboración del corazón campechano:



Molinos Modernos



CEDECAP GUATEMALA



Apoyamos y contribuimos al desarrollo de nuestros clientes, con capacitación permanente y asesoría personalizada en su negocio
5°. Av. 13-06, zona 9
Local A y B.

GUATEMALA

ABRIL

PANADERÍA

CURSO	FECHA	HORA
Pan Mont-Blanc	2	mañana y tarde
Pan Bagel	3	mañana y tarde
Productos Fritos	4	mañana y tarde
Pan Galleta Cilindrada	5	mañana
Productos Fritos	5	tarde
Pan Hot Dog y Hamburguesa	6	mañana
CEDECASA Panadería	9 al 13	mañana
Pan de Molde Blanco	9	tarde
Pan de Molde Integral	10	tarde
Pan Hot Dog y Hamburguesa	11	tarde
Pan Galleta Cilindrada	12	tarde
Módulo 4 de Panadería	16 al 20	mañana y tarde
Demostración Premezclas Masas Dulces	23, 24	mañana y tarde
Productos Integrales Salado y Dulce	25, 26, 27	mañana y tarde
Especial Día de la Madre	30	mañana y tarde

PASTELERÍA

CURSO	FECHA	HORA
Pasta Hojaldre	2	mañana y tarde
Pasta Filo	3	mañana y tarde
Módulo 4 de Pastelería	9 al 13	mañana y tarde
CEDECASA Pastelería	16 al 20	mañana
Empanadas Chilenas	18	tarde
Torta Chilena	19	tarde
Galletas Avena, Miel y Pasas	23	mañana y tarde
Pastel Saint-Honore	24	mañana y tarde
Manejo de Duyas	25	mañana y tarde
Especial Día de la Madre	26, 27	mañana y tarde

ESCUELA DE NEGOCIOS

CURSO	FECHA	HORA
Iniciando Mi Negocio	3 al 6	mañana
Charla Informativa	9	mañana y tarde

MAYO

PANADERÍA

CURSO	FECHA	HORA
Problemas de Panificación	4	mañana y tarde
Rosca Pintada	7	mañana y tarde
Pan Chapata	8	mañana y tarde
Pan Baguette	9	mañana y tarde
Pan Gourmet	10	mañana y tarde
Pretzel	11	mañana y tarde
CEDECASA Panadería	14 al 18	mañana
Fermentación Prolongada	16, 17	tarde
Pan Bowl	18	tarde
Módulo 5 de Panadería	21 al 25	mañana y tarde
Especial Día del Padre	28	mañana y tarde
Pan Precocido	29 al 31	mañana y tarde

PASTELERÍA

CURSO	FECHA	HORA
Pastel Esponjoso	2	mañana y tarde
Pastel Semiesponjoso	3	mañana y tarde
Pasta Choux	4	mañana y tarde
Pastillaje	7 al 8	mañana y tarde
Pastel de Bodas	9 al 11	mañana y tarde
Módulo 5 de Pastelería	14 al 18	mañana y tarde
CEDECASA Pastelería	21 al 25	mañana
Pasteles Infantiles	21 al 22	tarde
Pastel Imposible	23	tarde
Pastel Imposible	24	tarde
Pasta Danesa	28	mañana y tarde
Especial Día del Padre	29, 30	mañana y tarde

ESCUELA DE NEGOCIOS

CURSO	FECHA	HORA
Charla informativa	2	mañana y tarde
Iniciando mi negocio	7 al 10	mañana



CEDECAP GUATEMALA

QUETZALTENANGO



CENTRO DE DESARROLLO Y CAPACITACIÓN

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

12 Ave. 1-82, zona 3
Quetzaltenango

ABRIL

CURSO	FECHA	HORARIO
Módulo 3 de Panadería	2 al 6	mañana y tarde
Módulo 3 de Pastelería	9 al 13	mañana y tarde
Empanada Chilena	16	mañana y tarde
Torta Chilena	17	mañana y tarde
Especial Día de la Madre Panadería	19	mañana y tarde
Especial Día de la Madre Pastelería	20	mañana y tarde
Galletas Avena, Miel y Pasas	23	mañana y tarde
Manejo de Duyas	24	mañana y tarde
Demostración Premezclas Masas Dulces	25	mañana y tarde
Productos Integrales Salado y Dulce	26	mañana y tarde
Productos Fritos	27	mañana y tarde
Pan Hot Dog y Hamburguesa	30	mañana y tarde

MAYO

CURSO	FECHA	HORARIO
Pastel Imposible	2	mañana y tarde
Pasta Filo	3	mañana y tarde
Masas para Pie	4	mañana y tarde
Módulo 4 de Panadería	7 al 11	mañana y tarde
Módulo 4 de Pastelería	14 al 18	mañana y tarde
Especial Día del Padre Panadería	21	mañana y tarde
Especial Día del Padre Pastelería	22 y 23	mañana y tarde
Pasteles Infantiles	24 al 25	mañana y tarde
Decoración Pastel de Bodas	28 al 29	mañana y tarde
Variedad de Shecas	30	mañana y tarde
Rosca de Feria	31	mañana y tarde



Pastel Galleta Floreada



Pastel Galleta Floreada

INGREDIENTES	%	LIBRAS	ONZAS
Harina Suave	100	3	
Margarina Industrial	66	2	
Azúcar glass	33	1	
Huevo	20		9 1/2
Polvo de hornear	2		1
Esencia	a/g		

ANTES DE ELABORAR EL PROCEDIMIENTO:

Revise la calidad de sus ingredientes.
Verifique que los utensilios a utilizar estén limpios.
Lave correctamente sus manos.

PROCEDIMIENTO:

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Colocar en la batidora margarina y azúcar glass, mezclar hasta obtener una mezcla cremosa.
3. Agregar de a pocos, esencia y huevo hasta integrarlo bien.
4. Incorporar Harina Suave mezclada con el polvo de hornear hasta obtener una masa homogénea.
5. Dejar reposar la masa por 30 minutos.
6. Estirar la masa con bolillo de un grosor de 1/2 centímetro aproximadamente.
7. Cortar en forma deseada y colocar en bandejas, previamente engrasadas.
8. Picar con un tenedor o cuchillo toda la masa.
9. Hornear a 170°C (338°F) de 15 a 20 minutos dependiendo del tamaño de la figura.

RENDIMIENTO: 6 flores.

Relleno

INGREDIENTES	LIBRAS	ONZAS
Crema Tipo Bavaria	1	
Queso Crema		4

PROCEDIMIENTO:

1. Batir la crema bavaria con el queso crema hasta obtener una mezcla cremosa.

ARMADO DEL PASTEL DE FLOR

1. Colocar sobre una base de galleta una capa de relleno.
2. Colocar la otra tapa de galleta.
3. Decorar con crema batida al gusto.

