



**Molinos
Modernos**

Especial de Julio



HARI NOTI CIAS

JULIO 2020 No.197

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

Pastel con Harina

	%	Libras	Onzas
 Harina Suave	100	1	
 Azúcar	80		13
 Huevos	150	1	7
 Polvo de Hornear	1		1/4

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Batir huevo y azúcar por 12 minutos en velocidad alta.
- 3 Agregar harina suave y polvo de hornear en forma envolvente.

- 4 Colocar en los moldes previamente engrasados (receta para un molde rectangular de 30 cm. x 40 cm.).
- 5 Hornear a 170° C (340° F) por 30 minutos dependiendo el tamaño del molde.

Rendimiento: 1 molde de 30 cm. x 40 cm.



Pastel Borracho

	%	Libras	Onzas
 Premezcla Vainilla o Blanco MM	100	1	8
 Huevo	75	1	2
 Agua	12.5		3
 Aceite	12.5		3

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora agua, huevo y Premezcla, batir por 30 segundos en velocidad baja.
- 3 Aumentar a velocidad media y batir por 2 minutos.

- 4 Hacer limpieza al tazón con una espátula, agregar el aceite y batir a velocidad baja por 1.5 minutos.
- 5 Colocar la mezcla en moldes previamente engrasados (receta para un bizcocho rectangular de 30 cm. x 40 cm.).
- 6 Hornear a 150° C (300° F) por 40 o 50 minutos dependiendo el tamaño del molde.





Rendimiento: 1 molde de 30 cm. x 40 cm.

Pastel con Premezcla



Nota:
Aplica para ambos pasteles

Manjar

	Cantidad
 Leche Líquida	1 litro
 Almidón de Maíz	4 onzas
 Azúcar	12 onzas
 Canela en raja	1 onza

- 1 Apartar un vaso de leche y el resto llevar al fuego juntamente con la canela y azúcar.
- 2 Disolver el almidón de maíz con la leche que dejamos aparte (Disolver bien hasta que no tenga grumos).
- 3 Cuando la leche este hirviendo agregar la mezcla de almidón con la leche poco a poco y batir bien con un fuede o globo de mano.

- 4 Dejar hervir por 1 minuto el manjar y luego retirar del fuego.
- 5 Si desea obtener un manjar mas cremoso, cuando este aun caliente el mismo agregar 5 onzas de margarina y batir bien hasta que se incorpore por completo.
- 6 Dejar enfriar batiendo eventualmente y luego decorar.

Rendimiento: 1 bizcocho de 30 cm. x 40 cm.

Pastel Borracho

Almíbar

	Cantidad		Cantidad
 Agua	2 litros	 Clavo de Olor	16 onzas
 Azúcar	16 onzas	 Anís	A/G
 Canela en Raja	A/G	 Licor	A/G
 Pimienta Gorda	A/G		

- 1 A excepción del licor, colocar los ingredientes en una olla y hervir.
- 2 Hervir por 10 minutos.
- 3 Dejar enfriar y agregar el licor.

Rendimiento: Almíbar para 1 bizcocho de 30 cm. x 40 cm.

	%	Libras	Onzas
 Harina Dura	70	3	8
 Harina Integral Normal	30	1	8
 Azúcar	3		2 1/2
 Manteca	3		2 1/2

	%	Libras	Onzas
 Sal	2		1 1/2
 Agua	63	3	2 1/2
 Levadura	4		3 1/4

Pan Integral

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la amasadora agua, azúcar, sal y grasa. Mezclar durante 1 minuto.
- 3 Agregar levadura, harina integral Rico Trigo y Harina dura, amasar durante 5 minutos.
- 4 Reposar la masa durante 10 minutos.
- 5 Refinar la masa hasta lograr una masa homogénea.
- 6 Bolear y figurar.
- 7 Fermentar 45 minutos en cámara o 1 hora 30 minutos a temperatura ambiente.
- 8 Hornear a 180° C (356° F) de 15 a 20 minutos dependiendo el tamaño del pan.

Rendimiento: 8 unidades de pan de 16 onzas cada uno.

	%	Libras	Onzas
 Harina Dura	60	3	
 Harina Integral Normal	40	2	
 Azúcar Morena	6		4.8
 Sal	2		1.6
 Levadura	4		3.2
 Manteca	4		3.2

	%	Libras	Onzas
 Agua	48	2	6.4
 Miel	10		8
 Almendra	5		4
 Pasas	10		8
 Canela			A/G

Pan Integral Dulce (Canela Y Pasas)

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la amasadora azúcar morena, miel, sal, manteca y agua, mezclar por 2 minutos.
- 3 Agregar harina dura mezclada con la harina integral, levadura y seguir mezclando hasta obtener una masa homogénea.
- 4 Refinar hasta desarrollar gluten.
- 5 Agregar almendras y pasas, dividir las piezas, bolear y figurar.
- 6 Fermentar hasta que duplique su tamaño.
- 7 Hornear a 180° C (356° F) de 20 a 25 minutos dependiendo el tamaño del pan.

Rendimiento:
9 unidades de pan de
16 onzas cada uno.



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



Vísita nuestras redes,
da click aquí y conéctate:



CEDECAP GUATEMALA



JULIO

Fecha	Curso	Hora	Instructor	Transmitido desde sede
1	Trenzado de Fresa	10:00 am	Abner Esteban	Guatemala
2	Pan Bagel	10:00 am	Erick Mazariegos	Quetzaltenango
7	Pie Integral de Manzana	10:00 am	Oscar Corado	Guatemala
8	Magdalena Napolitana	10:00 am	Erick Mazariegos	Quetzaltenango
14	Decoración de Cup Cakes	10:00 am	Oscar Corado	Guatemala
15	Trenzas Rellenas	10:00 am	Fernando López	Quetzaltenango
21	Variedades con Premezcla de Dona	10:00 am	Oscar Corado	Guatemala
22	Especial de Junio (Galletas con Premezcla)	10:00 am	Fernando López	Quetzaltenango
28	Cheese Cake con Premezcla	10:00 am	Oscar Corado	Guatemala
29	Pan Montblanc	10:00 am	Fernando López	Quetzaltenango

AGOSTO

Fecha	Curso	Hora	Instructor	Transmitido desde sede
4	Pan Negro Semi Integral	10:00 am	Carlos Reynoso	Guatemala
5	Pastel Tiramisú	10:00 am	Erick Mazariegos	Quetzaltenango
11	Decoración de Pastel 3D	10:00 am	Carlos Reynoso	Guatemala
12	Pan Kimbo	10:00 am	Erick Mazariegos	Quetzaltenango

VÍSITA NUESTRAS REDES, DA CLICK AQUÍ Y CONÉCTATE:



CEDECAP GUATEMALA



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

**5ª. 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



premezclas
molinos modernos



HARINA INTEGRAL



HARINA EXTRA SUAVE

HARINA DE TRIGO SUAVE
RENDIDORA