



Molinos
Modernos

Especial Mes de Febrero



HARI NOTI CIAS

FEBRERO 2021 No. 203

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






Inscribase en cursos y capacitaciones al teléfono: 2277-1616
servicioalclienteharinas@somoscmi.com



cmi
MOLINOS MODERNOS

Galletas de Miel y Canela

Con premezcla masas dulces

	%	Libras	Onzas
 Premezcla de Masas Dulces	100	1	
 Margarina Industrial	31		5
 Huevo	12.5		2
 Miel de Abeja	6.25		1
 Canela	A/G		A/G

Rendimiento
48 Galletas de 1/2 onza de peso cada una.

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Colocar todos los ingredientes en la batidora.
- 3 Mezclar en velocidad media con la paleta, hasta obtener una masa manejable.
- 4 Colocar en bolsa plástica la masa y llevar a refrigeradora por 20 minutos.
- 5 Sacar de la refrigeradora y estirar con un bolillo hasta llegar a un espesor de 0.5 cm.
- 6 Cortar las piezas del diseño deseado.
- 7 Colocar las piezas en bandejas previamente engrasadas.
- 8 Hornear a 165°C ó 325°F por 10 minutos o dependiendo del tamaño de la galleta.

Pan Dulce

Con premezcla masas dulces

Masa de Concha para Figuración

	%	Libras	Onzas
 Premezcla de Masas Dulces	100	3	
 Agua	25.6		12.3
 Levadura Fresca	3.5		1.7

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Colocar todos los ingredientes en la amasadora.
- 3 Mezclar en velocidad alta hasta obtener una masa homogénea y desarrollar el gluten a un 50%.
- 4 Sacar la masa de la amasadora, dividir las piezas del peso deseado, bolear y figurar.
- 5 Dejar los panes en fermentación hasta que dupliquen su tamaño.
- 6 Hornear a 170°C ó 340°F por 15 minutos o dependiendo del tamaño del pan.

	%	Libras	Onzas
 Harina Suave	100	1	
 Azúcar	50		8
 Manteca Vegetal	50		8
 Agua	25		4

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora agua y azúcar, mezclar bien hasta desintegrar los granos de azúcar.
- 3 Colocar la manteca vegetal y seguir mezclando únicamente para que se integre.
- 4 Colocar la harina y seguir mezclando hasta integrar completamente la harina.
- 5 Sacar la masa de la batidora y reservar en una bolsa plástica a temperatura ambiente para luego utilizarla en la figuración del pan dulce.

Rendimiento
50 unidades de pan de 1.25 onzas de peso cada uno.

Galleta de Queso

Con premezcla masas dulces



Premezcla de Masas Dulces

%

Libras

Onzas

100

1



Margarina Industrial

31

5



Queso Seco

12.5

2



Huevo

12.5

2

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Colocar todos los ingredientes en la batidora.
- 3 Mezclar en velocidad media con la paleta, hasta obtener una masa manejable.
- 4 Colocar en bolsa plástica la masa y llevar a refrigeradora por 20 minutos.
- 5 Sacar de la refrigeradora y estirar con un bolillo hasta llegar a un espesor de 0.5 cm. Cortar las piezas del diseño deseado.
- 6 Colocar las piezas en bandejas previamente engrasadas.
- 7 Hornear a 165°C ó 325°F por 10 minutos o dependiendo del tamaño de la galleta.

Rendimiento
50 Galletas de 1/2 onza de peso cada una.

TIENDA EXPRESS



MOLINOS MODERNOS QUETZALTENANGO

Inauguró una TIENDA EXPRESS ubicada en Molino Excelsior Quetzaltenango.

Esta tienda permitirá atender a nuestros clientes en un espacio cómodo, amplio donde podrán adquirir todas nuestras marcas y presentaciones de una forma rápida.

Dentro los productos que se pueden adquirir están nuestras harinas y premezclas para clientes que consumen menos de 9 quintales y algunos complementos como jaleas, toppings, mantecas, azúcar y levaduras.

 Molinos Modernos
TIENDA EXPRESS



NUEVA HARINA PARA PIZZA

PRESENTACIÓN
25lb



Para más información de nuestros productos comunícate al teléfono:

2277-1616

Productos que se pueden hacer con esta harina: Pizza, Nudos con Queso, Calzone, Focaccia, Encanelados, entre otros...

servicioalclienteharinas@somoscmi.com



Molinos Modernos por medio del Centro de Desarrollo y Capacitación, CEDECAP felicita a la promoción XIV

Que concluyó exitosamente los Módulos Integrales de Panadería, Pastelería y Administración del Negocio.

La entrega de diplomas se realizó en diciembre, tomando las medidas sanitarias. Cada persona asistió de manera individual y se hizo una transmisión para que familiares y compañeros pudieran acompañarlos en este importante actividad.

“Con mucho entusiasmo les comunicamos que CEDECAP Guatemala y Quetzaltenango inició con capacitaciones virtuales para el ciclo 2021”.

Para más información comunícate al tel. 2277-1616 o por nuestras redes sociales.



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:



FEBRERO

Fecha	Curso	Hora	Transmitido desde sede	Instructor
3	Especial de San Valentín Pan Corazón	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos
6	Especial de San Valentín Cup Cake Gigante	10:00 am	Guatemala	Oscar Corado
9	Brazo Gitano de Corazones	10:00 am	Guatemala	Oscar Corado
10	Pastel Corazón de Gelatina	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos
16	Pie de Queso Refrigerado	10:00 am	Guatemala	Oscar Corado
17	Croissant	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos
23	Elaboración de Churros	10:00 am	Guatemala	Oscar Corado
24	Elaboración de Pan Galleta	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos

MARZO

Fecha	Curso	Hora	Transmitido desde sede	Instructor
2	Pescado de Hojaldre	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos
4	Empanadas de Manjar	15:00 pm	Guatemala	Oscar Corado
9	Pan de Recado	10:00 am	Guatemala	Abner Esteban
17	Pastel Frío	10:00 am	Guatemala	Oscar Corado
20	Pan de Yemas	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos
23	Pan de Coco	10:00 am	Guatemala	Abner Esteban

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



HARINA SUAVE



premezclas
molinos modernas



HARINA INTEGRAL



HARINA EXTRA SUAVE

HARINA DE TRIGO SUAVE®
RENDIDORA