Molinos Modernos

Especial Día del Cariño

HARI NOTI CIAS

ENERO 2021 No. 202

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

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

CMI
MOLINOS MODERNOS

Bollo de Corazón

	%	Libras	Onzas
Harina Dura	100	5	
Leche Líquida	23	1	2.4
Huevo	25	1	4
Levadura Fresca	3		2.4
Margarina Industrial	22	1	1.6
Azúcar	25	1	4
Sal	1.25		1
Esencia de Vainilla	A/G		A/G

Rendimiento
106 Bollos de 1.5 onzas c/u.

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Realizar una pileta con la harina sobre la mesa de trabajo, al centro colocar todos los demás ingredientes.
3. Con la ayuda de los dedos de la mano disolver bien los ingredientes del centro de la pileta.
4. Ya disueltos los ingredientes incorporar poco a poco la harina hasta formar una masa.
5. Amasar la masa con la fuerza necesaria para desarrollar el gluten a un 75%.
6. Dividir la masa en piezas de 3 onzas cada una y bolear.
7. Con la ayuda de un bolillo estirar cada pieza, posteriormente enrollar la pieza y cortar a la mitad de forma vertical.
8. Colocar los bollos en moldes de corazón previamente engrasados y que el aspecto de enrollado quede por la parte de arriba.
9. Dejar en fermentación durante 1 hora o hasta que dupliquen su tamaño.
10. Antes de llevar al horno barnizar los bollos con huevo o leche.
11. Hornear a 170° C o 340° F durante 20 a 25 minutos dependiendo el tamaño del molde.

Molinos Modernos

CMI

INHSA

NUEVA PRESENTACIÓN PREMEZCLAS

PRESENTACIÓN

50

LIBRAS

Sabores: Chocolate Blanco, Dorado, Vainilla Francesa y Fresa

Para más información de nuestros productos comunícate al teléfono:

2277-1616

servicioalclienteharinas@somoscmi.com

Molinos Modernos

CMI

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

BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO EN UNA PANADERÍA

NUESTRO ENEMIGO

1. Revisa los sacos de harina previo a la descarga.
2. Los sacos nuevos que recibes, colócalos detrás de los que ya tienes en tu local.
3. Los sacos siempre deben de colocarse sobre una tarima y separados de la pared.
4. Recuerda siempre mantener limpia el área donde almacenas la harina.
5. Tus equipos de cocina y panadería deben estar limpios, por dentro y por fuera.
6. Limpia por dentro tus equipos al menos 1 vez al mes, la suciedad entra por donde no vemos.
7. Tu mesa de trabajo y estantes de almacenamiento deben de mantenerse limpios, muévelos y saca el producto de las rendijas.

BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO EN UNA DISTRIBUIDORA/DEPÓSITO

NUESTRO ENEMIGO

1. Revisa los sacos de harina previo a la descarga.
2. Los sacos nuevos que recibes, colócalos detrás de los que ya tienes en tu local.
3. Los sacos siempre deben de colocarse sobre una tarima y separados de la pared, al menos 30 centímetros.
4. Recuerda siempre mantener limpia el área donde almacenas la harina.
5. Los equipos y utensilios de bodega deben de mantenerse limpios.
6. No almacenes otros granos, al lado o sobre la harina, esto te puede contaminar el producto con plagas de otros granos.
7. Limpia por donde no se ve, las plagas se esconden en los lugares oscuros y húmedos, lejos de tu vista.

Cup Cake Gigante

Base

	%	Libras	Onzas
Premezcla de Vainilla, Blanco o Chocolate de Molinos Modernos	100	1	
Huevo	35		6
Agua	25		4
Aceite	28		5

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Colocar en la batidora huevo, agua, premezcla y batir por 30 segundos en velocidad baja con la paleta.
3. Subir a velocidad media y mezclar por 2 minutos más.
4. Apagar la batidora y realizar una limpieza al tazón con una espátula.
5. Agregar el aceite y mezclar por 1.5 minutos más.
6. Colocar la mezcla en moldes a utilizar previamente engrasados.
7. Hornear a 150°C o 300°F por un aproximado de 45 minutos dependiendo el tamaño del molde.

Decoración

	Cantidad Necesaria
Chocolate Cobertura	5 onzas
Manteca Vegetal	12 onzas
Margarina Industrial	4 onzas
Leche Líquida	1 onza
Esencia de Vainilla	A/G
Colorante en Gel Rosado	A/G
Azúcar Glass	2 libras aprox.

Crema

1. Colocar en la batidora manteca, margarina, leche líquida y la esencia de vainilla. Cremar por 5 minutos a velocidad alta con la paleta.
2. Agregar azúcar glass y mezclar hasta obtener la consistencia deseada.
3. Agregar color si así lo desea hasta tener el color deseado.

Procedimiento para Decoración

1. Fundir el chocolate cobertura y bañar la base, dejarla secar hasta que se solidifique el chocolate.
2. Con la ayuda de una duya de Roseta manguear en forma de rosetones la parte superior del pastel.

Rendimiento
2 pasteles de 16 onzas de batido cada uno.

GANADORES DE LA RIFA

Navideña

Del concurso de la publicación del Harinoticias 201 de Noviembre:

FELICIDADES A LOS GANADORES

1. Shirley Melanie Sagastume García
2. Ligia Paola Gamboa García
3. Leslie Karen Miranda
4. Olga Lidia López Alfaro De Urizar
5. Mirna Elizabeth Aguirre Lima

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

LIVE

ENERO

Fecha	Curso	Hora	Transmitido desde sede	Instructor
12	Elaboración de productos Nueva Harina para Pizza	10:00 am	Guatemala	Abner Esteban
13	Elaboración de productos Nueva Harina para Pizza	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos
19	Elaboración de Pan Francés y Pirujo	10:00 am	Guatemala	Abner Esteban
20	Elaboración de Pan Dulce y Variedades	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos
26	Elaboración de Campechanas y Lenguas	10:00 am	Guatemala	Abner Esteban
27	Elaboració de Pan Tostado y Champurradas	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos

FEBRERO

Fecha	Curso	Hora	Transmitido desde sede	Instructor
2	Especial de San Valentín Cup Cake Gigante	10:00 am	Guatemala	Oscar Corado
3	Especial de San Valentín Pan Corazón	10:00 am	Quetzaltenango	Erick Mazariegos
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 Fresa	10:00 am	Guatemala	Oscar Corado
17	Corazón Campechano	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

VÍSITA NUESTRAS REDES, DA CLICK AQUÍ Y CONÉCTATE:

CEDECAP GUATEMALA

CEDECAP GUATEMALA

CEDECAP

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 SUAVE · HARINA SUAVE · HARINA SUAVE · HARINA INTEGRAL · HARINA EXTRA SUAVE