



ESPECIAL MUNDIALISTA



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

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.



5
Tus equipos de cocina y panadería deben estar limpios, por dentro y por fuera.



4
Recuerda siempre mantener limpia el área donde almacenas la harina.

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.





VUVUZELAS DE DONA

VUVUZELAS DE DONA

INGREDIENTES	%	LIBRAS	ONZAS
Premezcla Dona MM	100	2	
Agua	35		11 1/4
Huevo	15		4 3/4
Levadura	3		1

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 batidora Premezcla, huevos, agua y levadura.
3. Mezclar 2 minutos en la primera velocidad con el gancho.
4. Limpiar el tazón de la batidora con la espátula.
5. Mezclar por 8 minutos aproximadamente en segunda velocidad o hasta que quede una masa homogénea y manejable, desarrollando el gluten.
6. Sacar la masa del tazón.
7. Estirar la masa con un rodillo de un grosor de 1 centímetro aproximadamente.
8. Cortar tiras de 1/2 centímetro de ancho.
9. Forrar moldes de cono con cada tira de masa, sellar al final con un poco de agua.
10. Dejar fermentar de 10 a 15 minutos.
11. Freír en grasa a una temperatura de 160°C (320°F) aproximadamente 45 segundos de ambos lados.
12. Al salir de la fritura cubrir con azúcar mezclada con canela en polvo.
13. Rellenar con crema bavaria, jalea o dulce de leche.

RENDIMIENTO: 60 unidades de 1 onza aproximadamente.



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

GUATEMALA

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 Mundialista	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, 24	tarde
Pasta Danesa	28	mañana y tarde
Especial Mundialista	29,30	mañana y tarde

ESCUELA DE NEGOCIOS

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

PANADERÍA

CURSO	FECHA	HORA
Pan de Figuras	4, 5	mañana y tarde
Pan Kimbo	6	mañana y tarde
Pirujos de Sabores	7	mañana y tarde
Brazo Gitano Popular	8	mañana y tarde
CEDECASA Panadería	11 al 15	mañana
Grisines de Sabores	13	tarde
Masas Dulces Funcionales	14 al 15	tarde
Especial de Junio	25,26	mañana y tarde
Pan de Yemas Salvadoreño	27	mañana y tarde
Pan de Yemas Quetzalteco	28	mañana y tarde
Pan de Yemas Chiquimulteco	29	mañana y tarde

PASTELERÍA

CURSO	FECHA	HORA
Elaboración de Fondant	4	mañana y tarde
Figuración con Fondant	5	mañana y tarde
Decoración con Fondant	6	mañana y tarde
Decoración con Frosty	7, 8	mañana y tarde
Brownie de Sabores	11, 12	mañana y tarde
Invertido de Piña	13	mañana y tarde
Batidos Integrales	14	mañana y tarde
CEDECASA Pastelería	18 al 22	mañana
Boquitas Dulces y Saladas	18, 19, 20	tarde

ESCUELA DE NEGOCIOS

CURSO	FECHA	HORA
Iniciando mi negocio	5 al 8	mañana
Módulo 1 de Administración	18 al 22	mañana
Módulo 1 de Administración	25 al 29	tarde



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

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 Mundialista Panadería	21	mañana y tarde
Especial Mundialista Pastelería	22, 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

JUNIO

CURSO	FECHA	HORARIO
Pasta Hojaldre	1	mañana y tarde
Módulo 5 de Panadería	4 al 8	mañana y tarde
Módulo 5 de Pastelería	11 al 15	mañana y tarde
Módulo de Administración	18 al 22	mañana y tarde
Especial de Junio Panadería	25	mañana y tarde
Especial de Junio Pastelería	26	mañana y tarde
Productos Fritos	27	mañana y tarde
Boquitas Dulces y Saladas	28	mañana y tarde
Grisines	29	mañana y tarde





DONAS MUNDIALISTAS



DONAS MUNDIALISTAS

INGREDIENTES	%	LIBRAS	ONZAS
Premezcla Dona MM	100	2	
Agua	35		11 1/4
Huevo	15		4 3/4
Levadura	3		1

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 batidora Premezcla, huevos, agua y levadura.
3. Mezclar 2 minutos en la primera velocidad con el gancho.
4. Limpiar el tazón de la batidora con la espátula.
5. Mezclar por 8 minutos aproximadamente en segunda velocidad o hasta que quede una masa homogénea y manejable, desarrollando el gluten.
6. Sacar la masa del tazón.
7. Estirar la masa con un rodillo de un grosor de 1 centímetro aproximadamente.
8. Cortar en forma redonda y en forma de camisa.
9. Colocar en bandejas previamente engrasadas y enharinadas.
10. Dejar fermentar de 10 a 15 minutos.
11. Freír en grasa a una temperatura de 160°C (320°F) aproximadamente 45 segundos de ambos lados.
12. Dejar enfriar.
13. Decorar con glaseado.

RENDIMIENTO: 40 unidades de 1 onza aproximadamente.

GLASEADO DE COLORES

INGREDIENTES	LIBRAS	ONZAS
Azúcar Glass	1	
Clara de Huevo		4
Colorante Vegetal		A/G

PROCEDIMIENTO:

1. Mezclar azúcar glass previamente cernida con las claras de huevo, hasta obtener una consistencia espesa.
2. Agregar colorante según el tono deseado.



BALONES DE FOCACCIA (AL VINO)

BALONES DE FOCACCIA (AL VINO)

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 el tazón de la amasadora o batidora agua, sal, azúcar, levadura, vino y aceite por 1 minuto.
3. Integrar Harina Dura y mezclar hasta desarrollar el gluten.
4. Colocar la masa en una bandeja enharinada y dejar reposar de 15 a 20 minutos cubierta con un plástico.
5. Estirar la masa en la bandeja, a un grosor de 1 centímetro aproximadamente.
6. Cortar en círculos del tamaño deseado.
7. Barnizar cada redondel con aceite de oliva, decorar con aceituna negra o peperoni y queso parmesano.
8. Dejar fermentar de 30 a 40 minutos.
9. Hornear a 200°C (392°F) de 10 a 12 minutos.
10. Al salir del horno, barnizar nuevamente con aceite de oliva y decorar con ramas de romero.

RENDIMIENTO: 70 unidades aproximadamente de 1 onza cada una.

INGREDIENTES	%	LIBRAS	ONZAS
Harina Dura	100	3	
Agua	50	1	8
Aceite	8		3 3/4
Vino	10		4 3/4
Levadura	4		2
Sal	2		1
Azúcar	2		1





BANDERINES JUEGO LIMPIO (DE PIZZA)

BANDERINES JUEGO LIMPIO (DE PIZZA)

INGREDIENTES	%	LIBRAS	ONZAS
Harina Dura	100	3	
Agua	50	1	8
Aceite	8		3 3/4
Levadura	4		2
Sal	2		1
Azúcar	2		1

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 el tazón de la amasadora o batidora agua, sal, azúcar, levadura y aceite por 1 minuto.
3. Integrar Harina Dura y mezclar hasta desarrollar el gluten.
4. Estirar la masa con un rodillo de un grosor de 3 mm. aproximadamente.
5. Cortar en cuadros aproximadamente de 8 x 8 centímetros.
6. Figurar, rellenar, barnizar con huevo y decorar con queso parmesano y ajonjolí.
7. Colocar en bandejas previamente engrasadas.
8. Dejar fermentar de 15 a 20 minutos.
9. Hornear a 180°C (356°F) de 10 a 15 minutos.

RENDIMIENTO: 40 a 45 unidades de 1.5 onza cada uno.