



Da click y visita nuestras redes



Especial Junio

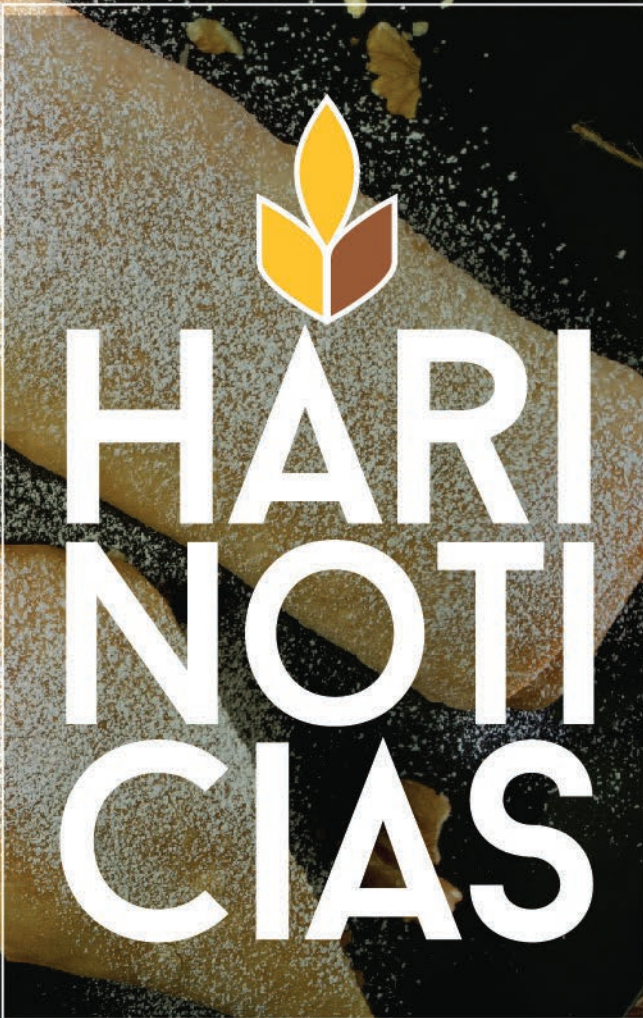
Vísitanos en Nuestras Tiendas



GUATEMALA
5ª. Av. 13-06, zona 9
Local A y B



QUETZALTENANGO
12 Av. 1-82, zona 3



Junio 2022 No.218

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



Palitroques Con Queso

Ingredientes

		Fórmula 32 oz.	
		%	Onzas
	Harina especial para Pizza Molinos Modernos	100.00	32.00
	Agua	55.00	17.60
	Azúcar	1.50	0.48
	Sal	1.75	0.56
	Levadura Fresca	1.50	0.48
	Aceite de Oliva	3.00	0.96

PROCEDIMIENTO:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar todos los ingredientes en la batidora, integrar bien a velocidad baja.
3. Aumentar velocidad y desarrollar el 50% de gluten de la masa.
4. Sacar la masa, dividir en 2 piezas y bolear. Dejar en recipientes con tapadera y fermentar en refrigeración durante 18 a 24 horas.
5. Sacar las piezas de refrigeración estirar cada pieza del grosor de 1/2 cm. y que sea rectangular de 35 cm. de ancho por 45 cm. de largo.
6. Colocar en bandeja engrasada o con papel encerado, barnizar la orilla del rectángulo, colocar queso mozzarella en la mitad del rectángulo cerrar y sellar bien.
7. Sobre la masa colocar una capa leve de salsa, decorar con queso mozzarella y cheddar y condimentar al gusto.
8. Llevar al horno a 230°C - 446°F de 12 a 15 minutos de tiempo.
9. Sacar del horno y cortar del tamaño deseado.

Rendimiento: 30 Palitroques (15 en cada pieza de masa).

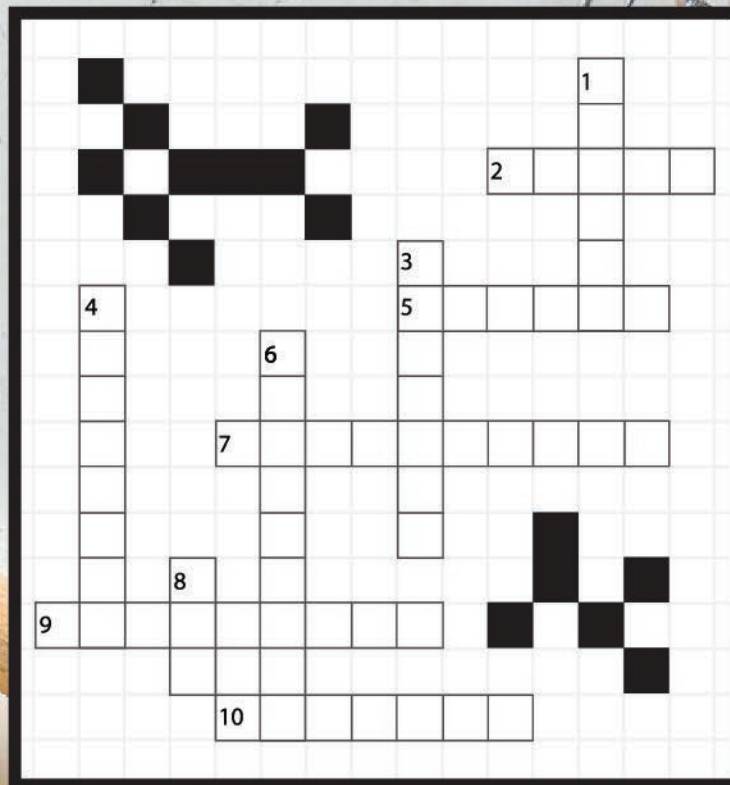
GANA PREMIOS PARA TU NEGOCIO

PALABRAS CON DEFINICIÓN

- 1 Es el polvo fino que se obtiene del cereal molido y de otros alimentos ricos en almidón.
- 2 Dispositivo que permite generar calor y mantenerlo dentro de un cierto compartimiento.
- 3 Grasa blanca y sólida de origen vegetal.
- 4 Utensilio de preparación que sirve para batir, mezclar o emulsionar.
- 5 Sustancia orgánica sólida, blanca, soluble en agua, sabor dulce.
- 6 Mueble de metal utilizado para colocar bandejas.
- 7 Es el arte de preparar o decorar pasteles u otros dulces como bizcochos, tartas o tortas.
- 8 Es uno de los ingredientes principales en panadería y se utiliza para poder controlar la fermentación y darle sabor a un producto.
- 9 Lugar donde se produce y/o se comercializa pan.
- 10 Utensilio cilíndrico de madera que se utiliza para extender masas.

CRUCIGRAMA

Completa correctamente el crucigrama y participa en el sorteo de premios




 **Molinos Modernos**

Sube la foto de tu crucigrama completo en el siguiente código



PRÓXIMAMENTE
CURSOS
PRESENCIALES
(AFORO LIMITADO)

CEDECAP ZONA 9 Y CEDECAP QUETZALTENANGO

PARA MAYOR
INFORMACIÓN
PENDIENTES DE NUESTRAS
REDES SOCIALES
 CEDECAP GUATEMALA



Strudel de Manzana

<i>Masa</i>		
	%	Onzas
Harina Gallo Azul	100.00	13.75
Huevo	26.00	3.60
Agua	38.50	5.30
Sal	0.75	0.10
Aceite	8.00	1.10

<i>Relleno</i>		
	%	Onzas
Manzanas verdes	100.00	70.00
Pasas	7.90	5.50
Ron	4.30	3.00
Nueces	7.60	5.30
Pan Rallado	4.60	3.20
Azúcar	6.40	4.50
Vainilla	0.50	0.35
Jugo de Limón	1.00	0.70
Mantequilla	2.85	2.00
Canela	C/N	C/N

<i>Relleno</i>		
	%	Onzas
Mantequilla clarificada	8.60	6.00

PROCEDIMIENTO PARA LA MASA

- 1 Pesar correctamente todos los ingredientes.
- 2 Hacer una piletta con la harina y colocar en el centro huevo, agua, sal y aceite.
- 3 Integrar y amasar por 3 minutos.
- 4 Dividir en tres partes iguales.
- 5 Dejar reposar por 30 minutos, debidamente tapada.

PROCEDIMIENTO RELLENO

- 1 Pesar correctamente todos los ingredientes.
- 2 Macerar pasas (colocar en una olla el ron y dejar que rompa hervor, colocar el ron caliente sobre las pasas y dejar reposar.)
- 3 Lavar y desinfectar las manzanas.
- 4 Pelar y cortar en macedonia (corte en cubos pequeños).
- 5 Colocar en un sartén la mantequilla y dejar caer la manzana.
- 6 Espolvorear el azúcar sobre la manzana y mezclar.
- 7 Dejar en el fuego hasta que se evapore todo el líquido de la manzana.
- 8 Sacar del fuego y agregar el resto de ingredientes (pasas previamente escurridas).

PROCEDIMIENTO ARMADO

- 1 Estirar la masa a modo de formar una lámina fina de 40*50 cm.
- 2 Colocar con ayuda de una brocha mantequilla previamente clarificada (derretir la mantequilla para separar sólidos lácteos del agua de la grasa).
- 3 Colocar relleno en uno de los extremos para poder envolver en el resto de masa y formar varias capas.
- 4 Engrasar una lata y colocar el strudel.
- 5 Hornear a 175°C - 180°C por 30 a 35 minutos.
- 6 Dejar enfriar y partir porciones.

Rendimiento: 3 Strudel de 215 gramos de masa.