



**HARI
NOTI
CIAS**

Marzo 2018, No. 171



Delicias de
VERANO



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 servicioalcliente@molinosmodernos.com

EL SABOR DE LA SEMANA SANTA



 **CEDECAP GUATEMALA**



NUESTRAS HARINAS LE DAN SABOR A ESTA TRADICIÓN

Servicio al cliente Tel.: (502) 2277-1616



Hojaldre Veraniego



Hojaldre Veraniego



INGREDIENTES	%	LIBRAS	ONZAS
Harina Suave	100	5	
Agua	56	2	12 3/4
Manteca	8		6 1/2
Azúcar	2		1 1/2
Sal	1.5		1/2
Margarina Especial para Hojaldre	50	2	8

ANTES DE ELABORAR EL PROCEDIMIENTO:

1. Revise la calidad de sus ingredientes.
2. Verifique que los utensilios a utilizar estén limpios.
3. Lave correctamente sus manos.

PROCEDIMIENTO:

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Colocar en el tazón de la amasadora o batidora agua, sal, manteca y harina suave.
3. Mezclar brevemente en 1ra. velocidad y seguido en 2da. velocidad hasta que la masa despegue.
4. Colocar la masa sobre la mesa, cubrir con plástico y reposar por 10 minutos.
5. Extender la masa a un grosor de 1/2 centímetro aproximadamente.
6. Colocar al centro margarina especial para hojaldre y envolver.
7. Extender con un rodillo a un grosor de 1/2 centímetro y realizar un doblez doble.
8. Volver a extender al mismo grosor y realizar un doblez simple.
9. Reposar la masa por 10 minutos cubierta con plástico.
10. Extender con un rodillo a un grosor de 1/2 centímetro y realizar un doblez doble, volver a extender al mismo grosor y realizar un doblez simple.
11. Reposar la masa de 45 minutos a 1 hora aproximadamente, cubierta con plástico.
12. Extender la masa al grosor deseado y cortar en la figuración deseada.
13. Picar con un tenedor al centro del rectángulo, barnizar la superficie con huevo.
14. Hornear a 180°C (356°F) de 18 a 20 minutos.

RENDIMIENTO APROXIMADO:

30 unidades rectangulares (cantidad varia dependiendo del tamaño de cada figura).
40 unidades entorchadas (cantidad varia dependiendo del tamaño de cada figura).





CEDECAP GUATEMALA



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

MARZO

CURSO	FECHA	HORA
Elaboración de Productos Fritos Elaborados con Harina de Trigo	5	mañana y tarde
Elaboración de Panes Especiales (bajo en sodio)	6	mañana y tarde
Elaboración de Torta Especial de Queso	7	mañana y tarde
Elaboración de Pan de Yemas	8	mañana y tarde
Elaboración de Shecas Simples y Rellenas	9	mañana y tarde
Módulo 3 de Panadería	12, 13, 14, 15, 16	mañana y tarde
CEDECASA Panadería Especial de Verano	19, 20, 21, 22, 23, 26 y 27	mañana y tarde

CURSO	FECHA	HORA
Elaboración de Masas Congeladas en Pastelería	5 y 6	mañana y tarde
Elaboración de Empanadas de Manjar	7	mañana y tarde
Elaboración de Masas Hojaldrada	8, 9	mañana y tarde
CEDECASA Pastelería	12, 13, 14, 15, 16	mañana y tarde
Módulo 3 de Pastelería Especial de Verano	19, 20, 21, 22, 23, 26 y 27	mañana y tarde

CURSO	FECHA	HORA
Charla CEDECASA	1	mañana
Iniciando Mi Negocio	6, 7, 8, 9	mañana

ABRIL

CURSO	FECHA	HORA
Pan Mont-Blanc	2	mañana y tarde
Pan Bagel	3	mañana y tarde
Productos Fritos	4	mañana y tarde
Pan Galleta Cilíndrica	5	mañana
Productos Fritos	5	tarde
Pan Hot Dog y Hamburguesa	6	mañana
CEDECASA Panadería	9 al 13	mañana
Pan de Molde Blanco	9	tarde
Pan de Molde Integral	10	tarde
Pan Hot Dog y Hamburguesa	11	tarde
Pan Galleta Cilíndrica	12	tarde
Módulo 4 Panadería	16 al 20	mañana y tarde
Demostración Premezclas Masas Dulces	23, 24	mañana y tarde
Productos Integrales Salado y Dulce	25, 26, 27	mañana y tarde
Día de la Madre	30	mañana y tarde

CURSO	FECHA	HORA
Pasta Hojaldré	2	mañana y tarde
Pasta Filo	3	mañana y tarde
Módulo 4 Pastel	9 al 13	mañana y tarde
CEDECASA Pastelería	16 al 20	mañana
Empanadas Chilenas	18	tarde
Torta Chilena	19	tarde
Galletas Avena, Miel y Pasas	23	mañana y tarde
Pastel Saint-Honore	24	mañana y tarde
Manejo de Duyas	25	mañana y tarde
Día de la Madre	26, 27	mañana y tarde

CURSO	FECHA	HORA
Iniciando Mi Negocio	3 al 6	mañana
Charla Informativa	9	mañana y tarde



CEDECAP GUATEMALA

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

MARZO

CURSO	FECHA	HORARIO
Elaboración de Pan Chapata y Pan de Agua	1	mañana y tarde
Elaboración de Bollos y Pirujos de Sabores	2	mañana y tarde
Módulo 2 de Panadería	5, 6, 7, 8, 9	mañana y tarde
Módulo 2 de Pastelería	12, 13, 14, 15, 16	mañana y tarde
Especial de Verano Panadería	19	mañana y tarde
Especial de Verano Pastelería	20	mañana y tarde
Elaboración de Panes Mexicanos Dulces	21	mañana y tarde
Elaboración de Panes Mexicanos de Masas Blancas	22	mañana y tarde
Elaboración de Empanadas de Manjar	23	mañana y tarde

FEBRERO

CURSO	FECHA	HORARIO
Módulo 3 de Panadería	2 al 6	mañana y tarde
Módulo 3 de Pastelería	9 al 13	mañana y tarde
Empanada Chilena	16	mañana y tarde
Torta Chilena	17	mañana y tarde
Especial Día de la Madre Panadería	19	mañana y tarde
Especial Día de la Madre Pastelería	20	mañana y tarde
Galletas Avena, Miel y Pasas	23	mañana y tarde
Manejo de Duyas	24	mañana y tarde
Demostración Premezclas Masas Dulces	25	mañana y tarde
Productos Integrales Salado y Dulce	26	mañana y tarde
Productos Fritos	27	mañana y tarde
Pan Hot Dog y Hamburguesa	30	mañana y tarde





Bronnie del Caribe

Base de Bronnie

INGREDIENTES	%	LIBRAS	ONZAS
Premezcla Especial de Brownie		3	
Agua	100		9 1/8
Aceite	19		4 3/4
Huevo	10		3 3/4

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 la batidora Premezcla, agua, aceite y huevo, mezclar por 30 segundos en primera velocidad.
3. Realizar una breve limpieza y seguir mezclando por 1 minuto y medio en primera velocidad.
4. Engrasar los moldes a utilizar y forrar con papel parafinado.
5. Verter la mezcla en el molde y esparcir bien.
6. Hornear a 160°C (320°F) de 10 a 12 minutos dependiendo del tamaño del molde.

RENDIMIENTO: 12 moldes rectangulares.

PROCEDIMIENTO ARMADO DEL PASTEL:

1. Cortar redondeles de la base de brownie.
2. Colocar la base de brownie dentro del molde de cupcake, seguido agregar mousse de fruta.
3. Alisar con una espátula y llevar al congelador por 45 minutos.
4. Decorar con fruta de la temporada.

Mousse de Frutas

INGREDIENTES

1/2 litro de crema para batir
6 onzas de puré de fruta (melocotón, kiwi, mandarina)
1 sobre de gelatina sin sabor

PROCEDIMIENTO:

1. Hidratar la gelatina sin sabor en agua fría, dejar reposar por 5 minutos.
2. Licuar la fruta para hacer el puré.
3. Llevar la gelatina hidratada al microondas hasta que se disuelva bien y no tenga residuos.
4. Mezclar la gelatina con el pure de fruta.
5. Batir la crema a medio punto, agregar el puré de fruta en forma de hilo, seguir batiendo hasta obtener una consistencia suave.



CEDECAP
GUATEMALA

