



**Molinos  
Modernos**

*Especial de Septiembre*



# HARI NOTI CIAS

**SEPTIEMBRE 2020 No. 199**







**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  
[servicioalclienteharinas@somoscmi.com](mailto:servicioalclienteharinas@somoscmi.com)





	%	Libras	Onzas
 Harina Suave Gallo Azul	50	1	
 Harina de Arroz	50	1	
 Azúcar	80	1	9.6
 Manteca	30		4.8
 Margarina Industrial	30		4.8
 Huevos	60	1	3.2

	%	Libras	Onzas
 Queso Seco	30		4.8
 Crema Pura	30		4.8
 Polvo de Hornear	2.5		0.8
 Agua	5		1.6
 Leche en Polvo	5		1.6

# Quesadilla de Oriente

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora manteca, margarina, queso seco, azúcar y 1/3 de huevo, mezclar por 12 minutos a velocidad media con la paleta.
- 3 Hacer limpieza al tazón y agregar la crema, mezclar por 3 minutos más a velocidad media.
- 4 Bajar a velocidad baja y agregar huevo poco a poco hasta incorporar bien.

- 5 Agregar la mezcla de las 2 harinas junto con la leche en polvo, polvo de hornear y agua, mezclar por 6 minutos a velocidad media.
- 6 Engrasar los moldes y dosificar la mezcla.
- 7 Hornear a 170°C o 340°F de 25 a 30 minutos dependiendo el tamaño del molde.
- 8 Hornear a 175°C (350°F) por 30 minutos, colocar tiras de banano y azúcar en la superficie y hornear por 10 minutos mas.

Rendimiento #1: 6.25 unidades de 16 onzas cada molde cuadrado de 18 cm. por 18 cm.  
 #2: 33 piezas de 3 onzas cada uno en molde de tartaleta.  
 #3: 50 piezas de 2 onzas cada uno en molde de cubilete #4.





Premezcla MM Vainilla,  
Blanco o Chocolate

100

1



Huevo

35

5.6



Agua

25

4



Aceite

28

4.5



## Decoración:

- 1 Cortar el bizcocho a la mitad de forma horizontal y colocar relleno de su preferencia, pegar las dos piezas.
- 2 Forrar el pastel con crema batida y dejar en congelación durante 4 horas o hasta que este la crema ligeramente sólida.
- 3 Colorear glasé neutro con colorante en gel celeste o azul.

4

Forrar el pastel por encima de la crema con el glasé que se coloreó y dejar en refrigeración hasta que solidifique el glasé (1 hora aproximadamente).

5

Colorear crema de los colores al gusto, con la ayuda de una manga pastelera y duya de punto grande formar el pulpo encima del glasé.

6

Con la ayuda de mangas pasteleras y ducas de hoja, punto pequeño etc. hacer adornos por encima y entorno al pastel.

# Pastel Infantil

(Fórmula Pastel Ambiente)

## Procedimiento:

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora huevo, agua y premezcla, mezclar a velocidad baja por 30 segundos con la paleta.
- 3 Incrementar a velocidad alta y seguir mezclando durante 2 minutos.
- 4 Apagar la batidora, hacer limpieza al tazón con una espátula y agregar aceite.
- 5 Mezclar a velocidad baja durante 1 1/2 minutos.
- 6 Llenar el molde previamente engrasado (molde #22).
- 7 Hornear a 130°C o 266°F durante 45 a 50 minutos.
- 8 Desmoldar el bizcocho y dejar enfriar totalmente a temperatura ambiente.

Rendimiento: 1 Bizcocho de molde #22.







Comunícate a nuestro nuevo  
e-mail de servicio al cliente:

[servicioalclienteharinas@somoscmi.com](mailto:servicioalclienteharinas@somoscmi.com)





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**



## SEPTIEMBRE

Fecha	Curso	Hora	Instructor	Transmitido desde sede
1	Pastel Espejo	10:00 am	Oscar Corado	Quetzaltenango
2	Push Up	10:00 am	Erick Mazariegos	Quetzaltenango
8	Pan Integral	10:00 am	Abner Esteban	Guatemala
9	Variedades de Panes Desabridos	10:00 am	Erick Mazariegos	Quetzaltenango
15	Tres Leches	10:00 am	Oscar Corado	Guatemala
16	Especial Día del Niño Pastelería	10:00 am	Erick Mazariegos	Quetzaltenango
22	Sheca Cabezona	10:00 am	Abner Esteban	Guatemala
23	Especial Día del Niño Panadería	10:00 am	Erick Mazariegos	Quetzaltenango
29	Torta Sácher	10:00 am	Oscar Corado	Guatemala
30	Cake Pops	10:00 am	Erick Mazariegos	Quetzaltenango

## OCTUBRE

Fecha	Curso	Hora	Instructor	Transmitido desde sede
6	Quesadilla de Oriente	10:00 am	Oscar Corado	Guatemala

VÍSITA NUESTRAS REDES, DA CLICK AQUÍ Y CONÉCTATE:



**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**

