



**Molinos
Modernos**

*Especial
Semana Santa*



**HARI
NOTI
CIAS**

MARZO 2022 No. 215

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



cm
MOLINOS MODERNOS

Pastel de Zanahoria

PASTEL DE ZANAHORIA

INGREDIENTES	%	Fórmula 1 Lb.		Fórmula 5 Lbs.	
		Libras	Onzas	Libras	Onzas
Premezcla Pastel de Zanahoria	100	1		5	
Huevo	35		5.60	1	12.00
Agua	35		5.60	1	12.00
Aceite	30		4.80	1	8.00

BETÚN

INGREDIENTES	%	Fórmula 1 Lb.	
		Libras	Onzas
Queso crema	100		8.00
Azúcar glass triple A	200	1	
Esencia		c/n	c/n
Leche		c/n	c/n

DECORACIÓN

INGREDIENTES	%	Libras	Onzas
Naranjas confitadas		c/n	c/n

PROCEDIMIENTO:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar en la batidora huevo, agua y premezcla.
3. Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja con la paleta.
4. Incrementar la velocidad a media durante 3 minutos.
5. Parar la batidora, agregar el aceite y limpiar el tazón.
6. Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja y luego 2 minutos en velocidad media.
7. Llenar los moldes previamente engrasados.
8. Hornear a 135°C (275°F) durante 50 a 60 minutos dependiendo el tamaño de molde.

PROCEDIMIENTO:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar el queso crema y cremar con la paleta.
3. Agregar la azúcar glass previamente tamizada y la esencia, batir hasta integrar.
4. Verificar la consistencia y si esta muy espesa, agregarle poco a poco leche hasta conseguir la consistencia deseada.

RENDIMIENTOS PASTEL:

1 Lbs. de premezcla	1 pastel # 22
5 Lbs. de premezcla	5 pasteles # 22

RENDIMIENTOS ZEPPELIN GRANDE:

1 Lbs. de premezcla	2 pastel
5 Lbs. de premezcla	10 unidades

7. Colocar capacillo en los moldes de muffins y llenar.
8. Hornear a 185°C (365°F) durante 16 a 18 minutos dependiendo el # de capacillo.

RENDIMIENTO Muffin:

1 Lbs. de premezcla	16 muffins # 4
5 Lbs. de premezcla	80 muffins # 4





Molinos
Modernos

Pan de Semana Santa

Una Mezcla
de Harina y
Tradición



HARINAS DE CALIDAD

TIENDA EXPRESS

Adquiera las arrobas en nuestra
tienda express en Quetzaltenango

Contáctanos al: 2277-1616

Nueva Premezcla Pastel de Zanahoria



Pan Cortado de Semana Santa

PAN CORTADO DE SEMANA SANTA

INGREDIENTES	%	ONZAS
Harina Suave Gallo Azul, Sol Suave, El León u Oso Blanco	100	32
Azúcar	30	9.6
Manteca Vegetal	10	3.2
Margarina	5	1.6
Sal	1.25	0.32
Huevo	15	0.4
Agua	30	9.6
Polvo de hornear	3	0.96
Leche en polvo	3	0.96
Levadura Fresca	3	0.96
Esencia de Vainilla, Ponche de huevo u otras	A/G	A/G

MASA DE CONCHA

INGREDIENTES	%	ONZAS
Harina Suave Gallo Azul, El León u Oso Blanco	100	8
Azúcar	50	4
Manteca Vegetal	50	4
Agua	25	2

PROCEDIMIENTO MASA DE CONCHA:

- 1 Pesar correctamente todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora agua y azúcar, disolver hasta eliminar la mayor cantidad de granos de azúcar.
- 3 Colocar la Manteca Vegetal e incorporar bien.
- 4 Colocar la harina, incorporar bien y amasar aproximadamente 30 segundos.
- 5 Sacar la masa de la batidora y reservar mientras se realiza la receta de la masa del pan.

PROCEDIMIENTO PARA EL PAN:

- 1 Pesar correctamente todos los ingredientes.
- 2 Incorporar a la harina, leche en polvo y polvo de hornear, integrar bien.
- 3 Colocar en la olla amasadora o batidora, azúcar, sal, huevo, agua, levadura fresca y esencia (si utiliza) y mezclar bien hasta disolver los granos de azúcar y sal. Utilizar el gancho o la paleta.
- 4 Incorporar las grasas, luego harina, leche en polvo y polvo de hornear, mezclar hasta formar una masa.
- 5 Seguir amasando hasta desarrollar el 50% de gluten a la masa.
- 6 Sacar la masa y dividirla en 2 partes iguales, a una parte colorearla de color morado con colorante en gel.
- 7 Dividir las 2 masas en piezas de 6 onzas cada una y bolear. Dejar reposar las bolitas durante 10 minutos.
- 8 Estirar una bolita de color natural y otra de color morado, que tengan una medida aproximada de 15 cm. de largo y 10 cm. de ancho.
- 9 Colocar sobre la masa de color natural la masa de color morado, enrollar y estirar hasta llevarla a una medida de 30 cm.
- 10 Si se desea hacer con decoración de masa de concha, antes de enrollar colocar masa de concha sobre la mesa y pasar el pan cortada sobre ella, luego enrollar.
- 11 Los pan cortada que no llevan masa de concha barnizarlos con huevo y los que lleven decoración con masa de concha no barnizarlos.
- 12 Dejar en fermentación hasta que dupliquen su tamaño.
- 13 Antes de hornear, colocar azúcar a las cortadas que no lleven decoración de masa de concha.
- 14 Hornear a 170° C (340° F) durante 25 a 30 minutos dependiendo del tamaño del pan.

RENDIMIENTO: 5 piezas de 12 onzas cada una.



CEDECAP GUATEMALA

Presiona aquí y visita nuestras redes



CENTRO DE DESARROLLO
Y CAPACITACIÓN

Apoyamos y contribuimos al
desarrollo de nuestros clientes con
capacitación permanente y asesoría
personalizada en su negocio.

GUATEMALA

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

QUETZALTENANGO

12 Av. 1-82, zona 3



HARINA DURA



HARINA DURA



HARINA DURA



EL LEON



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



premezclas
muchas variedades



HARINA INTEGRAL



HARINA EXTRA SUAVE

HARINA DE TRIGO SUAVE
RENDIDORA