



Molinos  
Modernos

Especial  
Halloween



HARI  
NOTI  
CIAS

OCTUBRE 2021 No. 211

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](mailto:servicioalcliente@molinosmodernos.com)



MOLINOS MODERNOS

# Pan de Molde de Calabaza y Ajo

## Ingredientes

	%	Libras	Onzas
Harina Dura 1	94.75	2	4
Harina Dura 2	5.25		2
Azúcar	9.47		3.60
Sal	1.81		0.69
Leche en polvo	4.63		1.76
Levadura fresca	3.73		1.42
Agua 1	39.47		15
Agua 2	6.94		2.64
Manteca	9.47		3.60
Puré calabaza	18.39		6.99
Ajo asado	2.36		1

Rendimiento: 3 unidades de 24 onzas cada uno.

## Procedimiento:

1. Pesar todos los ingredientes correctamente.
2. Agregar a la batidora el azúcar, sal, levadura, manteca vegetal, agua 1, leche en polvo y disolver a velocidad baja por dos minutos con el gancho.
3. Incorporar harina dura 1 a la mezcla que tenemos en la batidora y mezclar por 5 minutos a velocidad media o hasta desarrollar gluten.
4. Separar en dos partes iguales la masa y colocar una parte en la batidora junto con el pure de calabaza.
5. Mezclar a velocidad media hasta incorporar completamente el pure y agregar la harina 2, mezclar hasta desarrollar el gluten.
6. Sacar la masa de la batidora y reservar.
7. Colocar la otra masa en la batidora y agregar el agua 2, mezclar hasta desarrollar gluten.
8. Separar en tres partes iguales ambas masas.
9. Estirar la masa blanca y colocar sobre ella la tercera parte de la pasta de ajo, esparcir bien y colocar la masa de calabaza encima.
10. Enrollar y colocar en el molde previamente engrasado.
11. Fermentar hasta que duplique su tamaño.
12. Hornear a 170°C por 25 a 30 minutos dependiendo el tamaño del molde.



# HARITIPS

## TIPS POR EL INSTRUCTOR DE PANADERÍA ABNER ESTEBAN

- 1 Almacena tu harina en un lugar fresco y seco, y que no esté pegada al suelo o pared, así evitaremos alguna contaminación hacia nuestra harina.
- 2 Recuerda mantener una rotación constante y ordenada, puedes aplicar el sistema PEPS (Primero en entrar, Primero en salir) no solo con la harina sino con todos los demás ingredientes que utilizamos en nuestra panadería.
- 3 Una vez abierto un saco o bolsa de harina y no la utilizas toda, lo que te sobre debes de almacenarla ya sea en su mismo empaque bien sellado o bien en un recipiente hermético de plástico con tapadera. Esto nos ayudara a que nuestra harina mantenga siempre su misma calidad.
- 4 Si en dado caso no dejamos la harina que nos sobre, bien tapada, podríamos correr el riesgo que algún bicho o cualquier insecto pueda ingresar a la harina, por otro lado, si dejamos expuesta la harina pueda que alteremos incluso la humedad de esta y al momento de utilizarla ya no absorba la misma cantidad de Agua.
- 5 Recuerda también no mantener la harina junto al horno, la temperatura alta que genera el horno puede afectar la calidad y humedad de la harina.
- 6 Respeta el tiempo de caducidad de la harina, es importante la buena rotación de la harina para no llegar a utilizarla hasta su fecha máxima de vida útil, si dejas la harina en un recipiente recuerda rotular la harina con su lote y fecha de vencimiento.



## INSCRIPCIÓN DE MÓDULOS 2022

### Requisitos:

- Ser cliente de Molinos Modernos
  - Duración 11 meses
    - Online
    - 1 semana al mes
- En horarios por la mañana y por la tarde

Para mayor información comunicarse con:  
Lilian Ramírez al 5510-2436 o al  
e-mail: [lilian.ramirez@somoscmi.com](mailto:lilian.ramirez@somoscmi.com)



**Molinos  
Modernos**

**DÍA  
MUNDIAL  
DEL PAN**  
16 DE OCTUBRE

# Paleta de Pastel Halloween



## Ingredientes

	%	Libras	Onzas
Premezcla MM	100	1	
Huevo	35		6
Agua	25		4
Aceite	28		5

## Decoración

Chocolate de cobertura blanca o oscura	3		
Relleno a elección (cajeta, mermeladas o crema)			7
Anicillos			C/N
Colorantes (liposoluble o gel)			C/N
Fondant blanco			8

## Procedimiento

1. Pesar correctamente los ingredientes.
2. Colocar en la batidora huevo, agua y premezcla. Batir por 30 segundos en velocidad baja, luego aumentar la velocidad a media por 2 minutos más.
3. Hacer limpieza del tazón con una paleta.
4. Agregar el aceite y mezclar por 1 minuto y 30 segundos a velocidad baja.
5. Colocar el batido a en los moldes previamente engrasados.
6. Hornear a 150°C (302°F) por un lapso de 45-60 minutos.
7. Dejar enfriar y colocar en un bowl y deshacer con las manos.
8. Mezclar con el relleno o crema a elección hasta formar una masa.
9. Fundir el chocolate a baño maria y colorear.
10. Colocar en el molde de paleta y agregar cantidad necesaria para cubrir las paredes del molde.
11. Rellenar con la masa y colocar capa de chocolate por encima para sellar.
12. Realizar decoraciones deseadas con el fondant.

Rendimiento: 15 paletas de pastel de 2 onzas c/u.

Vísita nuestras redes,  
da click aquí y conéctate:



CEDECAP GUATEMALA



# CEDECAP

**CENTRO DE DESARROLLO  
Y CAPACITACIÓN**

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

**GUATEMALA**

5<sup>a</sup>. Av. 13-06, zona 9  
Local A y B

**QUETZALTENANGO**  
12 Av. 1-82, zona 3



HARINA DURA



HARINA DURA



HARINA DURA



HARINA DURA



HARINA DURA



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



premezclas  
molinos modernos



HARINA INTEGRAL



HARINA EXTRA SUAVE

HARINA DE TRIGO SUAVE  
**RENDIDORA**