


*Especial Navideño*



HARI  
NOTI  
CIAS



NOVIEMBRE 2020 No. 201

MOLINOS MODERNOS, S.A.  
33 Calle 25-30, zona 12  
Guatemala  
PBX: 2277-1600

MOLINO EXCELSIOR, S.A.  
12 Avenida I-82, zona 3  
Quetzaltenango  
PBX: 7743-9800

Inscríbese en cursos y capacitaciones al teléfono: 2277-1616  
[servicioalclienteharinas@somoscmi.com](mailto:servicioalclienteharinas@somoscmi.com)

# Pan Kringle (Rosca Navideña)

	%	Libras	Onzas
 Harina Dura	100	1	
 Azúcar Glas	10		1.6
 Sal	1.5		0.25
 Huevo	6		1
 Levadura Fresca	4		0.6
 Leche Líquida	43		6.9
 Mantequilla	10		1.6

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora azúcar glas, sal, huevo, levadura fresca y leche líquida, disolver bien con la ayuda del gancho a velocidad baja hasta eliminar los grumos.
- 3 Agregar harina y mantequilla, seguir mezclando con el gancho a velocidad media hasta formar una masa.
- 4 Amasar bien hasta que la masa despegue por sí sola del tazón (5 minutos a velocidad media con el gancho).

- 5 Sacar la masa del tazón, formar con la masa una bola y colocar la misma en un bowl, tapar bien y reservar a temperatura ambiente hasta que duplique su tamaño (1 hora aproximadamente).
- 6 Estirar la masa a un grosor de 3 mm, y que tenga una medida aproximada de 40 cm. de ancho (vertical) y 150 cm. de largo (horizontal).
- 7 Cortar en 3 partes de forma horizontal, a modo que nos quede cada pieza de 40 cm. de ancho por 50 cm. de largo.
- 8 Colocar el relleno sobre cada pieza y enrollar la misma de arriba para abajo hasta obtener un cilindro. Sellar con huevo la orilla de cada cilindro.
- 9 Con la ayuda de un cuchillo afilado cortar el cilindro por la mitad a lo largo dejando un extremo sin cortar.
- 10 Trenzar la masa de forma que el corte quede hacia arriba y unir los extremos haciendo la forma de una rosca.
- 11 Colocar el pan sobre una bandeja con papel parafinado y dejar en fermentación a temperatura ambiente durante 30 minutos.
- 12 Hornear a 180°C (350°F) durante 20 a 25 minutos.

	Onzas
 Mantequilla	6
 Azúcar Normal	6.5
 Canela en Polvo	1.5
 Cardamomo en Polvo	0.5
 Nueces Picadas	6





- ## Relleno
- 1 Pesar todos los ingredientes.
  - 2 Colocar en la batidora todos los ingredientes y batir bien durante 2 minutos con la paleta a velocidad alta.
  - 3 Reservar en una bolsa plástica y sellar bien.
  - 4 Si al utilizar el relleno esta muy sólido, temperar con la ayuda del microondas durante 20 segundos.
- Nota: La receta del relleno es para 3 panes.

**Rendimiento**  
3 Panes de 9 onzas cada uno.






# Tronco Navideño

## Tronco Navideño

	%	Libras	Onzas
 Premezcla de Chocolate Molinos Modernos	100	1	4
 Huevo	75		15
 Agua	12.5		2.5
 Aceite	12.5		2.5

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora huevo, agua y Premezcla. Mezclar por 30 segundos a velocidad baja con la paleta.
- 3 Incrementar a velocidad media y mezclar durante 2 minutos.
- 4 Apagar la batidora y realizar una limpieza al tazón con una espátula.
- 5 Agregar el aceite y seguir mezclando durante 1 minuto y 30 segundos a velocidad baja con la paleta.
- 6 Depositar la mezcla en bandejas previamente engrasadas y con papel parafinado, expandir bien la mezcla sobre la bandeja con ayuda de una espátula.
- 7 Hornear a 200°C (390°F) durante 6 minutos.
- 8 Dejar enfriar las planchas de brazo.

## Frosty

	%	Libras	Onzas
 Frosty Chocolate INHSA	100	2	
 Margarina Fundida	15.6		5
 Agua Caliente	12.5		4

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Colocar todos los ingredientes en la batidora y mezclar a velocidad alta con la paleta hasta lograr una mezcla cremosa (10 minutos de mezclado aproximadamente).

## Crema

	%	Libras	Onzas
 Azúcar Glas	100	1	
 Manteca Vegetal	37.5		6
 Margarina	25		8
 Leche Líquida	3.12		0.5
 Esencia de Vainilla	A/G		A/G

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Colocar todos los ingredientes en la batidora y mezclar a velocidad alta con la paleta hasta lograr una mezcla cremosa (10 minutos de mezclado aproximadamente).

## Procedimiento para Decoración

- 1 Teniendo ya las planchas de bizcocho frías, colocar la crema blanca sobre cada plancha y enrollar en forma cilíndrica.
- 2 Uno de los brazos partirlo por la mitad para formar el tronco.
- 3 Teniendo ya las piezas de brazo formando un tronco proceder a decorar con la crema de Frosty Chocolate.
- 4 Darle textura rústica con la ayuda de tenedores o espátulas.
- 5 Por último colocar adornos de copos de nieve con fondant si así lo desea.

**Rendimiento**  
2 planchas de pastel en bandejas de 30 cm. por 45 cm. de 20 onzas de mezcla cada una.



TE INVITAMOS A QUE PARTICIPES EN NUESTRO  
**FACEBOOK LIVE**

donde nuestros expertos compartirán cursos  
de panadería y repostería



Visita nuestras redes,  
da click aquí y conéctate:



CEDECAP GUATEMALA



### NOVIEMBRE

Fecha	Curso	Hora	Transmitido desde sede
3	Parrilla de Manzana	10:00 am	Guatemala
4	Muffin Inglés	10:00 am	Quetzaltenango
10	Trenza de Jamón	10:00 am	Guatemala
11	Casita de Galleta de Jengibre	10:00 am	Quetzaltenango
17	Pan Kringle	10:00 am	Guatemala
18	Tronco Navideño	10:00 am	Quetzaltenango
19	Magdalena al Vino	10:00 am	Guatemala
20	Curso de Costos y Porcentaje Panadero	10:00 am	Quetzaltenango
24	Pastel Navideño	10:00 am	Guatemala
25	Torta Navideña	10:00 am	Quetzaltenango
26	Galletería Navideña	10:00 am	Guatemala
27	Galletería Navideña	10:00 am	Quetzaltenango

### DICIEMBRE

Fecha	Curso	Hora	Transmitido desde sede
8	Rosca de Reyes	10:00 am	Guatemala
9	Pirujo Navideño	10:00 am	Quetzaltenango

# PARTICIPA EN LA RIFA Navideña

1.  
Da click en el  
siguiente código QR:



2.  
Completa el formulario que se  
desplegará con tus datos

3.  
Espera la rifa y

**GANA**  
**Kits de Molinos Modernos**

Sorteo 30 de Noviembre 2020.

Los ganadores saldrán publicados en:



CEDECAP GUATEMALA

Visita nuestras redes, da click aquí y conéctate:



CEDECAP GUATEMALA



**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**



**HARINA DE TRIGO SUAVE®  
RENDIDORA**