

Pan caliente®

CENTROAMÉRICA Y REPÚBLICA DOMINICANA

{ Repostería
sin culpa }

- Almacenar con limpieza y lógica
- Las grasas, tipos y usos





BLANQUITA

Harina de Trigo Enriquecida, para todo uso

Harina de Trigo SUAVE

Presentación: 120 Lbs / 5 Lbs. / 2 Lbs.

Fortificada con vitaminas y minerales,
excelente para ser utilizada en repostería de
alta calidad.

- Bizcochos • Mantecaditos • Muffins
- Pies • Uso doméstico • Matagallegos • Galletas dulces •

Santo Domingo, C/Olegario Vargas #1, Villa Duarte.
Tel.: 809-788-2222, opción 1.
Servicio al cliente 809-794-2211

Santiago, Av. Antonio P Haché
esq. Padres las Casas.
Tel.: 809-971-0063

 MOLINOS DEL OZAMA, S. A.

servicioalclientemozama@molinosmodernos.com

Disponible en:
República Dominicana





ESPECIAL PARA LA ELABORACIÓN DE MASAS DULCES.

- 33 CALLE 25-30 ZONA 12, GUATEMALA.
- 12 AVENIDA 1-82 ZONA 3, QUETZALTENANGO.

SERVICIO AL CLIENTE
TEL. (502) 2277-1616

Marinas Suaves



SERVICIOALCLIENTE@MOLINOSMODERNOS.COM



CEDECAP GUATEMALA



Disponible en
Guatemala

Editorial

Iniciar nuevos proyectos siempre supone una oportunidad para fijarnos metas y llenarnos de nuevos propósitos. Nosotros nos sentimos muy orgullosos de presentarte un nuevo ejemplar de *Pan Caliente*®, donde trataremos de llenar tus expectativas sobre nuestros contenidos y consejos para que tu negocio pueda innovar y ofrecer a tus clientes y amigos lo mejor de ti en cada pieza de pan.

Los gustos e intereses de los consumidores siempre son cambiantes, por eso, de tanto en tanto, aparecen tendencias en el consumo que debemos voltear a ver, pues pueden ser una oportunidad importante para innovar en nuestro negocio. Ese es el caso de los productos saludables y, entre ellos, la repostería es uno de los gustos que los consumidores no quieren dejar de disfrutar. Por ello, en nuestra sección **Harina de nuestro costal** te presentamos ideas para introducir en tu negocio productos de repostería preparados para quienes, por salud o por dieta, buscan gustos saludables.

En la panificación, todos los procesos que se llevan a cabo en la producción son importantes, por ello, y aunque no lo creas, el almacenamiento toma un importante papel en la calidad de tus productos. En **Amasando el éxito** te contamos, de voz de uno de nuestros expertos, las características que debe tener tu bodega y el sistema de almacenaje que debes seguir.

Ingredientes de una buena mezcla se encarga, en esta ocasión, de una materia prima vital para el sabor de tus productos: las grasas. Puedes evitar muchos problemas, más comunes de lo que crees, si tomas los consejos que te damos en esta sección. Conoce sobre los tipos, sus características, su uso correcto por tipo de pan y cómo evitar problemas por el mal uso.

Siempre es bueno conocer nuevas recetas y ver la posibilidad de introducirlas como productos novedosos en nuestro negocio, por ello, la acostumbrada sección de **Fórmulas de don Farino** encontrarás una serie de ricas recetas para que puedas realizarlas y sorprender a tus consumidores. Y, para finalizar, traemos tres nuevas historias de constancia y éxito en la sección **Maestro Artesano**, en donde conocerás de viva voz historias de emprendedores de Guatemala, El Salvador y República Dominicana. Adicional, no olvides pasar un buen momento con el **Rack de entretenimiento**.

Esperamos de todo corazón que esta edición sea de utilidad para que tu negocio pueda innovar, mejorar sus procesos y, sobre todo, que tus clientes puedan sentirse apreciados con tus esfuerzos.

Atentamente,

Arturo Caballer Casas

Director Regional Mercadeo & Desarrollo de Negocios
Harinas

Sumario

HARINA DE NUESTRO COSTAL	
Repostería sin culpa	06
AMASANDO EL ÉXITO	
Almacenar con limpieza y lógica	10
INGREDIENTES DE UNA BUENA MEZCLA	
Las grasas, tipos y usos	14
FÓRMULAS DE DON FARINO	
Pie decorado para mamá (Guatemala)	18
Trenza de arroz (El Salvador)	19
Semita larga (Honduras)	20
Bisqueste (Nicaragua)	21
Pan <i>ciabatta</i> con aceitunas y tomate deshidratado (Costa Rica)	22
Dumpling en salsa de bacalao (República Dominicana)	23
CEDECAP RECOMIENDA	24
MAESTRO ARTESANO	
«El panadero con el pan» (Guatemala)	26
Magaly, el pan nuestro de cada día (El Salvador)	28
El renacer de un esfuerzo familiar (República Dominicana)	30
RACK DE ENTRETENIMIENTO	32

Créditos

Pan Caliente® es una publicación trimestral de Molinos Modernos. Su distribución es gratuita en Centroamérica y República Dominicana a empresas relacionadas con la industria alimenticia.



CONSEJO EDITORIAL
Arturo Caballer Casas
Director Regional Mercadeo &
Desarrollo de Negocios - Harinas

María Fernanda Rodríguez
Gerente de Desarrollo de
Negocios - Harinas

COLABORADORES

Ricardo Chacón
Coordinador de Mercadeo
Operativo Molinos Modernos

Misael Carranza
Supervisor Técnico
CEDECAP Costa Rica

Juan Carlos López
Técnico de Molinos Modernos
El Salvador

Servicio al cliente
pancaliente@molinosmodernos.com



Daniel Panedas
Director

Carol Márquez
Gerente General

Alba Hernández Véliz
Gerente de Publicaciones

**Óscar Ismatul, Ricardo Vásquez
Guevara y Romilka Pérez**
Periodistas

Ronald Cuyán
Diseño de Espiguita

Pedro Domínguez
Diseño y diagramación

Ninguna parte de esta publicación, textos, fotografías o logotipos puede ser reproducida o transmitida por ningún medio electrónico, digital o mecánico, incluidos escaneado, fotocopiado, grabado o archivado en ningún sistema sin antes obtener permiso por escrito de Molinos Modernos.



Ingresa a la edición digital de Pan Caliente en www.molinosmodernosenlinea.com

Este es un proyecto realizado para Molinos Modernos por 7Zero Studio.

Receta



Pan de Molde Integral de Pasas y Canela.

Ingredientes.

675 g	Harina dura	200 g	Pasas
202 g	Afrecho	555 g	Agua
270 g	Masa madre	100 g	Margarina Capullo panadera
13 g	Sal	50 g	Azúcar
27 g	Levadura fresca	60 g	Miel
18 g	Canela en polvo		

Masa madre

- 125 g	Harina dura	} Rinde 203 g Fermentar 40 min.
- 2.5 g	Sal	
- 3.8 g	Levadura fresca	
- 150 g	Agua (la necesaria)	

Procedimiento.

1. Colocar en la batidora la sal, azúcar, masa madre, levadura, Margarina Capullo Panadera, miel y agua.
2. Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja, con gancho.
3. Agregar harina, afrecho, canela y amasar durante 7 minutos.
4. Agregar pasas y dejar mezclar hasta incorporar.
5. Dividir la masa en dos partes.
6. Amasar la masa en forma de cilindro y colocar en el molde para pan sándwich.
7. Fermentar durante hasta duplicar su tamaño.
8. Hornear 35 min a 170°C



Base grasa emulsionada especial para la elaboración de productos de panadería con masas de crecimiento.



Base grasa emulsionada especial para la elaboración de productos de repostería hojaldrada.



Base grasa emulsionada especial para la elaboración de productos de repostería.



Base grasa emulsionada multipropósito.



Base grasa emulsionada especial para la elaboración de productos de repostería con masas batidas.



Rellenos frutales



Relleno de Fresa



Relleno de Manzana con canela



Relleno de Piña

Otros rellenos



Glaze de Fresa



Glaze de Piña



Glaze Natural

Glazes



Crema Pastelera



Dulce de Leche

Contacto:

PBX: (+502) 2328-5212

PBX: (+503) 2555-9800

PBX: (+1 809) 873-4309

contacto@naturaceites.com

/ProductosCapullo



Repostería *sin culpa*

En los últimos años, las personas han puesto mucho interés en temas de salud, alimentación y sobre cómo tener una dieta balanceada. El mercado de productos saludables ha crecido significativamente y la repostería no ha sido la excepción.

Por: Óscar Ismatul (texto).

La repostería saludable puede representar una nueva oportunidad de negocio para panaderías que buscan extender su oferta de productos o innovaciones. Las tendencias a nivel mundial marcan un aumento en el consumo responsable de alimentos saludables y de origen orgánico, y con ello abren un mercado que hasta hace un tiempo era solo de nicho. Un factor que ha determinado esta nueva tendencia es el aumento considerable a nivel mundial de enfermedades relacionadas al consumo de azúcar (diabetes) y gluten (celíacos), que han obligado a los productores de alimentos a desarrollar opciones libres de estos ingredientes. Galletas de avena, bocadillos de frutas con gelatina, bizcochos hechos con harinas integrales y libres de gluten son algunas de las opciones que se encuentran disponibles en el creciente mercado de la repostería saludable.



Ofrecer más variedad de productos podría convertirse en una excelente oportunidad de mercado, pues automáticamente se transforma en un diferenciador que vale la pena explorar.



David Morales, jefe de mercadeo de las pastelerías Ánfora de Guatemala, asegura que en el mercado existen tres grandes grupos que buscan repostería saludable: «El primero es de las personas diabéticas y con intolerancia al gluten, el segundo nicho es el de quienes quieren cuidar su peso y, el tercero, el de los postres saludables para niños». El experto asegura que esta tendencia aún es nueva, pero cada vez más consumidores se encuentran interesados en adquirir este tipo de alimentos. «Al menos cuatro de cada seis personas se han mostrado interesadas en comprar un producto elaborado con ingredientes saludables en nuestras tiendas», indica.

EXPLORAR EL MERCADO

Morales asegura que aunque el mercado va en creciente aumento, es importante hacer un proceso previo de observación antes de iniciar la elaboración de cualquier propuesta. «La tendencia es mundial, pero dependerá de las costumbres del lugar donde se encuentre el negocio y las necesidades de su población», afirma. Sin embargo, comenzar a incursionar en el mercado de repostería saludable puede generar una «personalidad de mar-

ca» que podría distinguir a tu panadería, al generar reputación de negocio que se preocupa por la salud de sus clientes.

Dámaris Quisquinay, experta en mercadeo digital y creación de marca, aconseja que antes de incursionar en el mercado se hagan unos sencillos pasos. «Lo primero es preguntar a los clientes regulares si tienen alguna necesidad particular. Luego de esa exploración, es importante comenzar con pequeñas producciones y dar muestras para que la

El consejo de Espiguita

No desesperes: generalmente se necesitan al menos cinco meses para medir el impacto en el mercado de los nuevos productos, adicional, es muy importante hacer la presentación en meses adecuados, ya que no es el mismo consumo en diciembre que en enero, por ejemplo.





clientela sepa que hay nuevos productos. Adicional, si se da el caso, debe indagar el por qué un cliente deja de comprar», afirma.

Aunque los productos saludables pueden ser un agente diferenciador, los expertos recomiendan que sean sus clientes quienes aconsejen cuáles necesitan o cuáles son los que más gustan para no descuidar el mercado principal de su panadería. Además, sugieren que si tienes más de dos negocios, comiences a ofrecerlos solamente en uno.



¿CUESTA MÁS LA REPOSTERÍA SALUDABLE?

Uno de los principales factores que afecta la producción de este tipo de oferta es los costos que representa. El chef repostero Alejandro Silva, de la Escuela Culinaria de alta cocina de Guatemala (Acam), asegura que el principal reto para cualquier negocio es generar la oportunidad de negocio. «Es muy importante que conozcan su mercado, que comiencen con productos en pequeñas cantidades y que no desesperen en su intento», asegura. Aseorsarse de manera técnica y profesional es fundamental para realizar este tipo de innovación. «Se debe tener claro que los productos saludables no necesariamente deben vender de la misma forma que los tradicionales, ya posicionados en el mercado», afirma.

Los expertos recomiendan

- Preguntar a los clientes y amigos si existe interés por productos saludables.
- Hacer pruebas de producción y nunca sacrificar el sabor.
- Ofrecer pequeñas muestras gratis.
- Utilizar la comunicación más pronta que se tenga para anunciar el producto (letreros, rótulos, redes sociales).
- Utilizar el boca a boca para anunciar los nuevos productos.



La inversión para producir productos saludables es significativamente más elevada, así que una buena asesoría es fundamental. Sin embargo, las ganancias no son significativamente más altas, pero se debe tener claridad exacta del mercado para triunfar en este segmento. En cuanto a capacitación, Silva asegura que lo principal es seguir las instrucciones al pie de la letra: «Buenas mediciones y recetas exactas garantizan el éxito de cualquier postre», aconseja el experto.





Fhacasa

Hariflor
Fuerte

Harisol

Fhacasa
INTEGRAL

Harisol
Silver

Silver
Winter

Hariperla

Información

800 HARINAS (800-427-4627) ☎ (506) 6296-0150
acl.mercadeo@molinosmodernos.com

Centro de Desarrollo y capacitación

De la rotonda de las Garantías Sociales 300 mts Sur, dentro de las instalaciones del Centro Comercial Paseo del Parque

Molinos Modernos

Molinos Modernos CR

Disponible en:

Costa Rica



Almacenar con limpieza y lógica: La primera clave del éxito

Sin importar el tamaño de tu negocio, un buen almacén conserva condiciones de limpieza y logística que son imprescindibles. Conoceremos algunos de los mejores secretos para que ese espacio sea el corazón de tu establecimiento.

Por: Óscar Ismatul (Texto)

Puede parecer solamente un lugar de resguardo temporal para tus materias primas, sin embargo, el almacén juega un papel fundamental para mantener el sabor y características principales del pan. Aunque no se tenga una gran infraestructura, la limpieza y logística son fundamentales para que tus productos lleguen a los hornos con todas sus propiedades.

Misael Carranza, supervisor técnico de Cedecap Costa Rica, asegura que las condiciones de un almacén para productos de panadería, dependerán de la cantidad de producción que se tiene. «Cuando hablamos de características del almacén de materias primas, este se basa en las dimensiones del local y el tamaño va a variar dependiendo del volumen de producción que se maneja», afirma el experto. Además, debe tener algunas de estas características: iluminación natural o artificial, de forma tal que posibilite la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos; una ventilación adecuada, que evite el calor excesivo, permita la circulación de aire suficiente y evite la condensación de vapores; y se debe contar con un sistema efectivo de extracción de humo y vapores.



ORGANIZACIÓN, LA CLAVE

El experto asegura que una de las principales claves del éxito del proceso de almacenaje, radica en el orden lógico para colocar las materias primas. «Debe existir una adecuada organización y separación entre materias primas aceptadas y rechazadas y entre esas y el producto terminado». Además, las tarimas deben ser las adecuadas, que permitan mantener la materia prima a una distancia mínima de 15 centímetros sobre el piso y estar

separados al menos 50 centímetros entre cada saco de producto.

El orden y la limpieza son claves para mantener la vida útil de los alimentos, y por ello es recomendable mantener la bodega seca y ordenada, sin utilizar estibas o tarimas sucias o deterioradas. Se debe tener especial cuidado con los empaques y verificar constantemente si no están húmedos, mohosos o rotos. En los sitios destinados al almacenamiento de materias primas, envases y productos

Condiciones de construcción

- Todos los almacenes deben ser contruidos con materiales sólidos y evitar la madera.
- Los pisos deben ser impermeables, lavables y antideslizantes. No deben tener grietas.
- Las uniones entre los pisos y las paredes deben ser redondeadas para facilitar su limpieza y evitar la acumulación de materiales que favorezcan la contaminación.
- Los techos deben estar contruidos de forma que reduzcan la acumulación de suciedad, la condensación y la formación de mohos y costras.



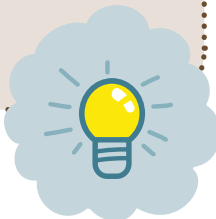


terminados no podrán realizarse actividades diferentes a esta.

Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación solo podrá hacerla el personal idóneo, para evitar la contaminación de otros productos.

Buenas prácticas

Utiliza el sistema de almacenamiento de bodegas PEPS (primeras entradas, primeras salidas) consiste básicamente en darle salida del inventario a aquellos productos que se adquirieron primero. Es importante manejar un control de registro de ingresos y salidas de los productos. Esto es muy fácil, solo requiere un cuadro donde se registre en columnas el producto, la cantidad, fecha de expiración, la fecha de entrada a bodega y la fecha de salida de la misma.

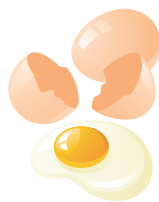


RIESGOS DE CONTAMINACIÓN

Alerta. Toma en cuenta los siguientes riesgos de contaminación o infestación de estas materias primas mientras están en el almacén.

ALIMENTOS

PELIGRO POTENCIAL



Huevos con cáscara

Escaso si la cáscara está íntegra, firme y limpia. Huevos quebrados con derrames del contenido son peligrosos, pueden presentar desarrollo de salmonella.



Leche en polvo entera o descremada

Ninguno si se compra leche que ha sido sometida a pasteurización.



Harinas, cereales y granos

Mohos y hongos.



Grasas, margarinas y aceites

Rancidez y aparición de partículas sólidas en aceites.

CONDICIONES Y TIEMPO MÁXIMO DE ALMACENAMIENTO SUGERIDO

Refrigeración 15 días.

En envase cerrado, hermético, lugar fresco y seco.

Leche descremada, 18 meses.

Leche entera, 3 meses.

Duración de almacenamiento indicada por el fabricante.

Duración de almacenamiento indicada por el fabricante.

RAZONES PARA LIMITAR SU ALMACENAMIENTO

Absorción de olores de otros alimentos. Penetración de bacterias a través de la cáscara.

Leche descremada:
alteraciones de sabor.

Leche entera:
enranciamiento de las grasas.

Sacos húmedos incrementan el riesgo a proliferación de mohos y levaduras. El saco debe recibirse cosido tal cual indica el empaque.

Separación del aceite, cambio de fase sólida a líquida. Características no propias del producto.

SIGNOS DE PÉRDIDA DE CALIDAD Y ALTERACION

Clara y yema muy líquidas, membranas que se rompen fácilmente. Enturbiamiento, color y sabor desagradable.

Olor, color y sabor no propios.

Olor, color y sabor no propios.

Olor, color y sabor no propios.



Las grasas

tipos y usos

Una buena panadería necesita de todos los ingredientes de producción para asegurar su buen funcionamiento. Las grasas son el perfecto ejemplo de una materia prima que requiere balance y conocimiento en su uso para garantizar un producto de calidad en forma y sabor.

Por: Óscar Ismatul (texto)

Las grasas pueden ser de procedencia animal o vegetal, y uno de sus aportes principales es el sabor. Inicialmente definamos los tipos de grasa que, en el caso de la panadería, son los más utilizados: 1) Manteca todo uso: una combinación de 50% de grasa vegetal y 50% de grasas animal. 2) Margarinas pasteleras multipropósitos: es de origen vegetal y se utiliza especialmente para batidos y hojaldre, y 3) Aceites multiusos, que generalmente son de origen vegetal.

Juan Carlos López, técnico de Molinos Modernos de El Salvador, asegura que la clave para el uso de las grasas es utilizar la adecuada para cada tipo de pan. Para masas de levadura, usualmente se utiliza manteca todo uso, por su combinación de grasas mantiene los productos suaves por más tiempo sin causar alteraciones en su sabor, indica el experto, y agrega que para galletería se utiliza manteca, aunque en ocasiones se hace una mezcla de manteca y margarina, por la porosidad e incorporación de aire que tiene en el proceso de cremado. Para los batidos, explica, la más utilizada es la manteca, por su capacidad de incorporar aire y mantener el producto comestible. Los aceites generalmente se utilizan para engrasar los moldes y las bandejas para hornear los distintos productos.

Es muy importante que antes de utilizar cualquier producto, revise la fecha de caducidad, pues uno de los errores más comunes es colocar grasa vencida o rancia en los moldes o en la masa.



TODO POR LA SUAVIDAD Y LA CALIDAD

La función principal de la grasa en los productos de levadura es brindar suavidad y que este sea comestible, lo cual permite que tenga una sensación de gusto al paladar. En la masa genera lubricación al momento de desarrollarse, lo que evita que esta se caliente en exceso, además de generar un efecto llamado *shortening*, que es causante de cortar la red de gluten, lo que mantiene los productos con la hidratación adecuada.

Las grasas brindan el aporte más significativo al sabor, al color, a la textura y a la riqueza del producto final. En la masa o batidos inhiben la formación de cadenas largas de gluten, lo que permite obtener un producto blando y suave. Las grasas sólidas ayudan al crecimiento de la

masa, ya que atrapan burbujas de aire que se expanden cuando se someten al calor del horno. Además, las propiedades emulsionantes de las grasas permiten que los productos horneados mantengan la humedad y resistan el endurecimiento, lo que incrementa su vida útil.

La gran variedad de características de las grasas las hace útiles para diferentes aplicaciones. Al elegir una grasa en particular se debe tener en cuenta su sabor, su punto de fusión y su habilidad para formar emulsiones, por ejemplo, una grasa o aceite puede producir una torta de textura frágil; los productos laminados y hojaldrados, por su parte requieren una grasa sólida a temperatura ambiente para prevenir la unión de las proteínas de la harina, y así asegurar una buena superposición de capas de grasa con capas de masa.

A cada pan su respectiva grasa

No utilizar la grasa adecuada puede afectar la calidad y el rendimiento del producto. En panes de levadura, al variar o eliminar la grasa, obtendremos un producto reseco, con corto tiempo de vida útil. En batidos, productos más densos con menor suavidad y volumen bajo, y en galletería obtendremos masas más consistentes y el producto terminado será demasiado duro.

Para hornear es indispensable que utilices mantequilla sin sal, pues esta le dará más suavidad y textura a tu repostería. La mantequilla con sal se utiliza generalmente para hornear hojaldres y masas con textura. Es muy importante saber que si utilizas mantequilla con sal, debes reducir en un 50 por ciento la sal de la receta.

¿Se pueden sustituir unas grasas por otras? Aunque teóricamente eso es posible, es recomendable seguir al pie de la letra la receta. Una u otra grasa no solo aportarán distinto sabor, sino que sus características físicas influirán en el resultado final de la elaboración: punto de fusión, contenido en materia grasa, porcentaje de humedad, etc. Si es estrictamente necesario, puedes sustituir una grasa por otra siempre y cuando uses la misma medida y se encuentren en el mismo estado físico a temperatura ambiente. Es decir, una manteca por otra manteca y un aceite por otro aceite.

LA JUSTA MEDIDA

Una medida no apropiada en el uso de las grasas puede ocasionar una serie de inconvenientes que pueden alterar la forma y el sabor de nuestros productos. Si utilizas una proporción menor a la indicada, tendrás problemas para mantener la forma y la humedad del producto.

Por el contrario, si utilizas en exceso cualquiera de ellas, tendrás al menos una de las siguientes dificultades: pérdida de volumen, textura y gusto grasoso o el pan tendrá características de masa cruda. Otro problema frecuente es la aparición de huecos en la miga.



MANTENIMIENTO

Es muy importante cuidar el mantenimiento de nuestra grasa en bodega. Se debe mantener a temperatura ambiente (27 - 32 °C) en promedio, esto aplica para todos los tipos de grasas del mercado. Si esta está por encima de la temperatura indicada puede causar poca incorporación de aire en la mezcla, además de aumentar la temperatura de la masa o del batido. En el caso de la grasa demasiado fría, podemos tener problemas de poca incorporación de aire, e incluso quedar restos de esta en la masa, lo que daría pie a generación de cavernas en el producto.

MANTEQUILLA, LA CONSENTIDA DE LA REPOSTERÍA

Creposa y delicada, la mantequilla da un sabor distintivo a las preparaciones en las que se usa. También absorbe sabores naturales y, en consecuencia, ayuda en la distribución uniforme de los aromas.

Es útil para crear fragmentos finos y crujientes en masas laminadas como los *croissants*, los pasteles daneses y de hojaldre. Cuando la masa es llevada al horno, la humedad en la mantequilla se convierte en vapor y el dióxido de carbono se libera de la levadura, haciendo que las capas de masa se levanten.



Recetas

Fórmulas de don Farino

Centroamérica y República Dominicana





Pie decorado para mamá

(GUATEMALA)

{INGREDIENTES}

%		Libras	Onzas*
100	Harina suave	2	8
70	Margarina industrial	1	12
30	Azúcar glas	-	12
2	Polvo de hornear	-	0.75
20	Huevos	-	8
3	Leche en polvo	-	1.25

* Una onza equivale a 28 gramos. Una libra equivale a 0.453592 kilos.

{PROCESO}

- Pesa todos los ingredientes. Coloca en la batidora la harina, azúcar glas, polvo de hornear, margarina y la leche en polvo.
- Mezcla a velocidad baja hasta lograr una consistencia arenosa.
- Limpia el tazón con la espátula hasta que no quede margarina.
- Agrega los huevos a la batidora y mezcla a velocidad baja hasta obtener una masa uniforme.
- Pon a reposar la masa en bolsa plástica por 30 minutos a temperatura ambiente o refrigerada.
- Pesa y divide en piezas de 2 onzas. Bolea. Estira la masa a un grosor de 3 milímetros en forma redonda.
- Engrosa y forra el molde con la masa. Rellena con la crema pastelera y la jalea deseada.
- Decora con el enrejado y detalles con flores de la misma masa y barniza con huevo.

Tiempo de horneado: 170 °C / 340 °F

Temperatura de horneado: de 15 a 20 minutos, dependiendo el tamaño del molde.

{RELLENO}

- Agrega 10 onzas de crema pastelera, luego coloca peras en mitades u otra fruta, agrega 10 onzas más de crema pastelera.
- Decora con la misma masa formando una rejilla y decora con orilla en forma de trenza.

{INGREDIENTES}

	Litros	Onzas*
Leche líquida	1	
Azúcar		12
Maicena (fécula de maíz)		4
Queso crema		8
Margarina		2
Agua		5
1 raja de canela		

{PROCESO}

- Pesa correctamente todos los ingredientes. Agrega en un tazón, maicena (fécula de maíz), azúcar y agua y disuelve.
- Agrega en una olla la leche, canela y lleva a fuego bajo hasta un primer hervor. Agrega la mezcla anterior y sigue mezclando hasta que dé uno o dos hervores a fuego bajo.
- Agrega queso crema y margarina y mezcla hasta que se incorporen. Deja que dé un hervor y retira del fuego.

Rinde para: 3 *pies* de 20 onzas de relleno.



Ingresa a la edición digital de Pan Caliente en www.molinosmodernosenlinea.com y comparte esta receta.



Trenza de arroz

(EL SALVADOR)

{INGREDIENTES}

%		Libras	Onzas*
80	Harina fuerte	1	9 ½
20	Harina de arroz	-	6 ½
35	Agua	-	11 ¼
20	Manteca	-	6 ½
15	Azúcar	-	4 ¾
15	Huevo	-	4 ¾
1.5	Levadura instantánea	-	½
1.5	Sal	-	½
A/G	Color y sabor	-	-

**Una onza equivale a 28 gramos. Una libra equivale a 0.453592 kilos.

{PROCESO}

- Pesa muy bien cada uno de los ingredientes. Coloca en la batidora o amasadora en el siguiente orden: agua, sal, azúcar, harina de trigo, harina de arroz, huevo y levadura.
- Una vez se forme la masa agrega la grasa hasta que se incorpore por completo y agrega la esencia y el colorante.
- Amasa hasta obtener un buen desarrollo de gluten.
- Una vez desarrollada la masa, retírala del tazón y déjala reposar por unos 5 minutos cubierta con plástico.

- Corta piezas de 6 onzas, fórjalas y déjalas reposar por un momento.
- Corta tres piezas del mismo tamaño y estíralas de manera alargada, procura que queden del mismo largo.
- Forma la trenza y luego colócala en la lata y déjala reposar.
- Una vez ha dado su punto, barnízala con huevo y ponla al horno.

Tiempo de horneado: de 15 a 20 minutos.

Temperatura del horno: 194 °C / 380 °F

{NOTAS}

- Al momento de entrar al horno puedes barnizar y colocar harina de arroz o ajonjolí descortezado en la superficie para decorarla.
- Debes tener cuidado con el tiempo de fermentación, ya que si se excede puede colapsar el producto dentro del horno.
- Si utilizas levadura fresca en vez de instantánea, debes tener el cuidado de colocarle el doble de la cantidad que indica la formulación, de no ser así, el producto fermentará más lentamente.



Ingresa a la edición digital de Pan Caliente en www.molinosmodernosenlinea.com y comparte esta receta.



Semita larga

(HONDURAS)

Foto con fines ilustrativos.

{INGREDIENTES MASA}

%		Libras	Onzas*
100	Harina fuerte	25	-
20	Azúcar	5	-
10	Manteca	2	8
2	Sal	-	8
1.5	Levadura instantánea	-	6
10	Huevos	2	8
48	Agua	12	-

{INGREDIENTES PASTA}

%		Libras	Onzas*
100	Harina semifuerte	12	-
56.3	azúcar glas	6	12
63	Manteca	7	9

* Una onza equivale a 28 gramos. Una libra equivale a 0.453592 kilos.

{PROCESO}

Preparación de la masa

- Pesa muy bien los ingredientes.
- Mezcla harina, azúcar, manteca, sal, huevo, levadura y agua a velocidad lenta por 1 minuto.

- Sigue mezclando en velocidad rápida de 13 a 14 minutos de maquinado. Verifica la extensibilidad del gluten de la masa, la cual tendrá una temperatura final de entre 26 a 28 °C / 78.8 a 82.4 °F.

Preparación de pasta:

- Bate azúcar y manteca por 2,5 minutos a velocidad 2. Pasa a velocidad 3 y bate por 1 minuto más.
- Agrega la harina en velocidad 1 por 2 minutos, ve poco a poco.
- Pasa a velocidad 2 y bate por 6 minutos.

Figurado:

- Lleva la pasta y la masa a la mesa y haz trozos de 25 a 27 gramos, luego une con la pasta (la que tendrá un peso de 11 - 12 gramos) dándole una forma alargada, cada unidad debe medir 12 centímetros. El ancho de las tres unidades debe de ser de 10 centímetros.
- Coloca en la lata de 24 unidades (6X4) para luego ponerla en el carrillo.

Tiempo de horneado: 17 a 18 minutos

Temperatura de horneado: 200 °C / 392 °F



Ingresa a la edición digital de Pan Caliente en www.molinosmodernosenlinea.com y comparte esta receta.



Bisquete

(NICARAGUA)

{INGREDIENTES}

%		Gramos*
100	Harina	100
3	Polvo de hornear	30
3	Levadura	30
12	Azúcar	120
50	Margarina	500
2	Sal	20
3	Leche en polvo	30
30	Huevos	300
30	Agua	300

* *Una onza equivale a 28 gramos.
Una libra equivale a 0.453592 kilos.

{PROCESO}

- Pesa todos los ingredientes. En un tazón mezcla harina, margarina, leche en polvo y polvo de hornear.
- Disuelve el agua, la sal, el azúcar y la levadura y mezcla con los ingredientes secos hasta tener una pasta homogénea.
- Extiende la pasta en la mesa con un rodillo y corta las piezas con un cortador redondo de 3 a 3,5 centímetros.
- Pon en bandejas de aluminio y barniza con yemas de huevo. Deja reposar de 45 a 60 minutos y hornea.

Tiempo de horneado: 15 minutos

Temperatura de horneado: 180 grados °C/ 356 °F



Ingresa a la edición digital de Pan Caliente en www.molinosmodernosenlinea.com y comparte esta receta.



Pan ciabatta con aceitunas y tomate deshidratado

(COSTA RICA)

{INGREDIENTES}

%		Gramos
100	Harina fuerte	2.0
85	Agua	1.7
2	Sal	0.40
1	Mejorante	0.20
0.5	Azúcar	0.10
0.8	Levadura instantánea	0.16
10	Aceitunas negras	0.20
10	Tomates deshidratados	0.20

* Una onza equivale a 28 gramos. Una libra equivale a 0.453592 kilos.

{PROCESO}

- Prepara el puesto de trabajo y pesa los ingredientes.
- Mezcla la harina con la levadura y agrega el aceite, el mejorante, el azúcar, la sal y mezcla bien.
- Agrega el agua, las aceitunas y el tomate seco y amasa hasta que esté fina.
- Fermenta por una hora en bandeja con harina.
- Corta piezas del tamaño deseado en forma rectangular.
- Fermenta por otra hora en bandeja con harina.
- Decora con harina.
- Hornea en horno con vapor.

Tiempo de horneado: 45 minutos.

Temperatura de horneado: 170 °C / 340°F



Ingresa a la edición digital de Pan Caliente en www.molinosmodernosenlinea.com y comparte esta receta.



Dumpling en salsa de bacalao

(REPÚBLICA DOMINICANA)

{INGREDIENTES}

- 8 Tazas de harina suave (2 libras)
- 4 Cucharadas de sal
- 3 Taza de agua
- 4 Cucharadas de aceite
- 1 Cucharada de azúcar blanca

* Una onza equivale a 28 gramos. Una libra equivale a 0.453592 kilos.

{PROCESO}

- Coloca la harina en un recipiente y añade la sal y el aceite. Agrega poco a poco el agua hasta que se forme una masa que no se pegue a los dedos. Si la masa está muy seca puedes añadir más agua.
- Toma un poco de la masa, forma unos bollitos pequeños y colócalos en un plato con un poco de harina para que no se peguen.
- Toma una olla y coloca suficiente agua para que cubra los bollitos. Cuando el agua esté hirviendo agrega los *dumplings* y deja cocer.

Tiempo de cocción: de 20 a 30 minutos

Salsa de bacalao

{INGREDIENTES}

- 2 Libras de bacalao
- 1 Cucharada de aceite
- 3 Ajíes morrones picados en cuadritos
- 1 Cebolla grande picada en cuadritos
- 3 Tomates grandes picados en cuadritos
- 1 Cucharada de aceitunas
- 1 Ramo de cilantro picado finamente
- 1 Cucharada de pasta de tomate
- Agua para hervir el bacalao.

{PROCESO}

- Pon el bacalao a hervir por unos 30 minutos. Cuando esté listo, desmenuza y retira las espinas. En una olla, sofríe en el aceite los ajíes, la cebolla, tomates, aceitunas y la pasta de tomate. Añade el bacalao desmenuzado y el cilantro picado. Déjalo cocer de cinco a diez minutos. Mezcla los *dumplings* junto con el bacalao, la salsa y sirve.



Ingresa a la edición digital de Pan Caliente en www.molinosmodernosenlinea.com y comparte esta receta.



CEDECAP Recomienda



Sin importar el tamaño de tu panadería, toma en cuenta los siguientes consejos para fortalecer la producción y atraer clientes.

.....



Mercadeo ***

1. Piensa en tu atributo principal (qué pan le gusta más a la gente), qué hace a tu negocio distinto y úsalo a tu favor. También puedes utilizar tu ubicación o tu servicio al cliente para ser distinto.
2. Evita subirte a lo viral o lo que está de moda en el momento, ya que esto no se ajusta a todos los lugares o situaciones. Lo que te hace diferente, si es un potencial para explotar a tu favor.
3. Actualiza tu comunicación gráfica (fotos) al menos cada seis meses. No uses las mismas imágenes de siempre, ya que dejarán de atraer y parecer tentadoras.
4. Si no sabes cómo presentar un menú o cómo hacer una fotografía a un producto ¡Infórmate! las redes sociales tienen muchas ideas.



Resolución de problemas * * *

- 1. Poco Volumen:** Poca levadura, mucha sal, mucha azúcar o leche. También la masa pudo estar fría.
- 2. Corteza oscura:** Horno muy caliente, vapor en el horno, poco reposo en bola o mucha leche.
- 3. Miga áspera:** Mucho alimento en la levadura, poca o mucha fermentación, mucha humedad en el cuarto de crecimiento.



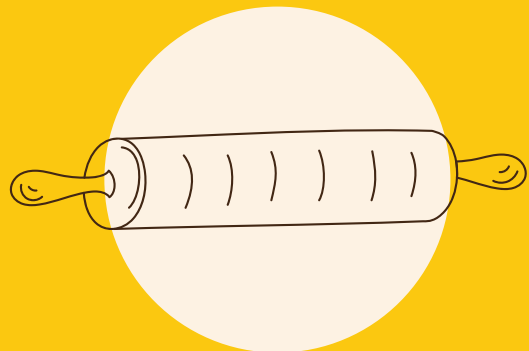
Procesos * * *

- 1.** Da mantenimiento periódico a las balanzas y pesas.
- 2.** Revisa utensilios antes de comenzar a trabajar para tener lo necesario.
- 3.** Lava inmediatamente los utensilios después de haberlos utilizado.
- 4.** Precalienta el horno al menos 15 minutos antes para tener la temperatura adecuada.



Ingredientes * * *

- 1.** Si cambias de marca de levadura, posiblemente tengas que reajustar las dosis que utilizas, pues hay diferencias (a veces notables) en cuanto a su potencia, así como en el sabor, olor y forma de fermentar el pan.
- 2.** En el caso de aguas muy ricas en cal tienes que aumentar las dosis de levadura de las recetas.
- 3.** Coloca los sacos de harina en plataformas para que no toquen el suelo. La humedad puede dañar significativamente el producto.
- 4.** Coloca las grasas en un lugar alejado de la luz solar. Puede cambiar el sabor del producto.



Buenas prácticas de manufactura * * *

- 1.** Utiliza una alfombra para limpiar tus zapatos antes de ingresar al lugar de trabajo.
- 2.** Mantén trapos y toallas limpias en el lugar de trabajo en todo momento.
- 3.** Mantén una temperatura regulada en el lugar de trabajo para evitar sudor y complicaciones con los hornos.



Si tienes alguna duda o algún problema que no sepas cómo resolver, escríbenos a pancaliente@molinosmodernos.com y nuestros expertos te la resolverán en futuras ediciones.



ría

arlos

Panadería
Carlos

«EL PANADERO CON EL PAN»



José Alejandro estudió derecho, pero su verdadera pasión desde niño fueron las ventas. Frutas, empanadas y fuegos artificiales fueron el preámbulo para formar a uno de los empresarios más jóvenes y exitoso del suroccidente de Guatemala. Panadería Don Carlos, sin embargo, no es exclusivamente un esfuerzo individual de este joven de 25 años, sino de toda una familia.

Por: Óscar Ismatul (Texto) y Andrés Amaya (fotografía).

Hace tan solo tres años, la familia Alfaro Calderón inició la aventura de producir pan de primera calidad para la cabecera departamental de Retalhuleu. La primera producción que realizó se vendió por 75 quetzales (casi US\$10). Las pruebas y los errores fueron una constante durante los siguientes meses, y gran parte del aprendizaje condujo a la familia a entender la necesidad de su mercado: llevar el producto a la casa de los consumidores. Fue así como, en una minivan blanca, la panadería Don Carlos (nombre del papá de José Alejandro), comenzó la distribución de producto de excelente calidad, que en tan solo tres años se ha convertido en todo un símbolo de aquel departamento guatemalteco.

Hoy, Panadería Don Carlos emplea a 70 personas, tiene una flotilla de 19 microbuses, 3 puntos de venta y utiliza 700 quintales de harina al mes.



LOS VEHÍCULOS DEL PAN

El joven emprendedor y su familia decidieron, entonces, llevar el pan a la casa de los retaltecos y los municipios aledaños. Así, dejaron el sistema de distribución tradicional de puntos de venta y comenzaron el diseño de las rutas, la contratación de pilotos y, sobre todo, la formulación de los más de 70 tipos de pan que fabrican diariamente. «Comenzamos primero con una panel (minivan) y vimos cómo la gente se acercaba a comprar de inmediato», cuenta José. Este modelo, único en la región, sirvió para hacer crecer exponencialmente el negocio.



Los vehículos se fueron multiplicando hasta llegar a 19, y los consumidores aumentaron considerablemente. Sin embargo, uno de los mayores éxitos mercadológicos fue utilizar un *jingle* (anuncio publicitario) con la frase «El panadero con el pan» utilizada en una película protagonizada por el cómico mexicano Tin Tan. La idea fue de doña Dora (madre de José Alejandro) y fue un éxito de inmediato. Cada una de las minivan cuenta con un sistema de audio que anuncia la llegada del pan a los barrios y colonias que ocupan las 14 rutas de distribución.

EL SIGUIENTE PASO

La curiosidad de José Alejandro lo ha llevado a explorar nuevas oportunidades para el mercado. «Nuestro siguiente reto es buscar la forma de exportar pan precocido para Estados Unidos y convertirnos en una marca líder en la fabricación y distribución de pan», afirma. Para ello, reconoce que el éxito de su empresa radica en tres pilares fundamentales: fe en Dios,

unión familiar y confianza en los empleados, a la vez que reconoce que Molinos Modernos fue una pieza vital desde que inició el proyecto, pues dio acompañamiento técnico, logístico y mercadológico a la familia Alfaro.



LA TECNOLOGÍA COMO HERRAMIENTA PARA EL ÉXITO

Panadería Don Carlos emplea lo más reciente en tecnología para la elaboración de sus 70 variedades de pan. Pesadoras electrónicas y un horno de última generación son algunas de las herramientas que utilizan para su proceso de panificación. Esto no solo les ha permitido mejorar sus tiempos sino que, además, fijar la cantidad exacta de productos para elaborar. Adicional, todos los vehículos repartidores cuentan con GPS y son monitoreados de forma estratégica para no dejar de llevar el pan a la mesa de los retaltecos.



Ingresa a www.molinosmodernosenlinea.com y comparte esta historia.



MAGALY, EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA



El matrimonio formado por Elsa Núñez y Miguel Ángel Juárez se ha encargado de endulzar, desde hace 30 años, el paladar de cientos de salvadoreños.

Por: Ricardo Vásquez Guevara (texto) y Gloria Lissette Monterrosa (fotografía)

Esta historia de éxito y superación personal inició en una modesta casa en la colonia Jardines de Merliot, en el departamento de La Libertad, en El Salvador. Ningún miembro de la familia Juárez imaginó que, tres décadas después, tendría una panadería que, gracias a sus deliciosos productos, ha logrado conquistar el exigente paladar de sus clientes.

En la memoria de doña Elsa aún está presente el momento en que inició la primera horneada de salpores (un pan dulce), en una pequeña cocina familiar con horno, y con dos latas artesanales fabricadas por su esposo. «Nuestras vecinas fueron las primeras clientas, quienes nos compraban pan para tomarse la tacita de café todas las tardes. Gracias a Dios, poco a poco se fue corriendo el rumor en la colonia y la demanda empezó a crecer», recuerda Elsa.

La familia empezó el emprendimiento con la inquietud de generar ingresos extras, ya que la situación económica en ese momento no era muy favorable. El camino no ha sido fácil y han tenido que superar diferentes obstáculos y adversidades, sin embargo, el sacrificio ha rendido sus frutos, ya que, en la actualidad, Panadería Magaly se ha ganado, a fuerza de sabor y productos de excelente calidad, la preferencia de sus clientes.

EL CAMINO HACIA EL ÉXITO

Gracias al esfuerzo, dedicación y tenacidad del matrimonio Juárez y sus dos hijos, lograron alquilar una casa para expandir el negocio, empezaron a diversificar el portafolio de productos y contrataron a varios colaboradores para atender la demanda. En poco tiempo compraron seis hornos artesanales y extendieron su producción a diferentes colonias cercanas, pero no todo fue fácil.

«Uno de los momentos difíciles que vivimos los salvadoreños fue la ofensiva armada de 1989, ya que los cortes de energía, enfrentamientos y el toque de queda hacían difícil la fabricación y distribución del pan, pero gracias a Dios siempre nos las ingeniamos para no dejar de producir el producto y satisfacer la demanda de nuestros clientes», rememora Miguel Ángel. Muchas veces, junto a sus hijos, recorrían varias cuadras a pie, cargados con bolsas de pan para repartir

«Panadería Magaly ha crecido gracias a la voluntad de Dios y al apoyo de nuestros colaboradores y clientes», Elsa Núñez.



en las tiendas de la zona, no importaba si el clima estaba frío o si la lluvia estaba presente.

Ahora, el panorama ha cambiado y cuentan con dos locales, vehículos para reparto y una extensa variedad de pan y repostería que satisface hasta el paladar de los clientes más exigentes.

LOS PRIMEROS PRODUCTOS

«Empezamos con *queiquitos*, canastitas, salpores, picudas y novias, además de nuestra receta especial de pan francés, solo utilizábamos una tabla para trabajar y dos latas para hornearlas», recuerda Elsa. Hoy, ofrecen más de 25 variedades en sus dos locales, los cuales están abiertos desde las cinco y media de la mañana y cierran cuando se despacha al último cliente. Desde 1989, la empresa hornea el mejor pan tradicional dulce y francés.

«Este negocio ha nacido como un bebé, al que hemos tenido que cuidar y proteger desde que estaba pequeño, le hemos dedicado cientos de horas, desvelos y sacrificios, pero gracias a Dios ahora se ha desarrollado y está en su plenitud», asegura Elsa. A pesar del paso de los años, Elsa y Miguel Ángel no descuidan su pa-



nadería, ya que todos los días trabajan junto a sus colaboradores, y a sus hijos les han inculcado la misma mística de trabajo y dedicación.

CHILENITAS SALVADOREÑAS

Uno de sus productos principales es la «chilenita» con el toque salvadoreño, las cuales son fabricadas con una sazón especial, con la receta de Miguel Ángel. Este producto es uno de los que más aceptación tiene entre los comensales, quienes no pierden la oportunidad para acompañar su «chilenita» con una bebida caliente o fría. El producto ha impulsado la fama de la panadería a nivel nacional.

Ingresa a www.molinosmodernosenlinea.com y comparte esta historia.





EL RENACER DE UN ESFUERZO FAMILIAR



El empeño del matrimonio Rijo es respaldado hoy por 110 colaboradores. Calidad, constancia y dedicación son la clave del éxito de Panificadora Oriental.

Por: Romilka Pérez (texto) y Andi Gómez (fotografía)

Eusebio y Alma Rijo jamás imaginaron que el cierre del negocio donde siempre trabajaron se convertiría en la oportunidad de sus vidas. «Sin pausa, pero sin prisa», así inició la historia de Panificadora Oriental, el 30 de agosto de 1997, en la calle Luperón #3 Villa España, en La Romana, una provincia turística de República Dominicana.

Los esposos Rijo trabajaron por muchos años en Panificadora Oriente, S. A., sin embargo, esta debió cerrar debido a una crisis financiera. «En ese momento, la vida nos cambió, mi esposa y yo decidimos acordar con el dueño que nos liquidara con equipos de la panadería y repostería, decisión que fue bien recibida, puesto que no tenía intención de seguir en el negocio de la panificación», cuenta Eusebio, y así nació la idea de comenzar su emprendimiento.

UN RENACER

Panificadora Oriental inició con un presupuesto de diez mil pesos (US\$200 al cambio actual) prestados por la señora Luz García, persona sumamente importante en la historia de la familia Rijo. Cuando emprendieron, en una construcción que improvisaron en la parte trasera de su casa, utilizaban una pequeña planta eléctrica kubota 6KW, que trasladaban al negocio día a día. «Algunos meses después, Luz, en uno de sus viajes a Santo Domingo, nos compró una planta que le pagaríamos de acuerdo con nuestras posibilidades», comenta Eusebio, poco a poco, el negocio iba creciendo. «En un carro Toyota Corolla que teníamos, lo llenábamos de producto, el cual era vendido en Bayahibe, Enerito y otros pueblos aledaños», recuerda Alma Rijo, y así, las primeras distribuciones las hacían de puerta en puerta por toda la comunidad.

UNA PÉRDIDA CONVERTIDA EN OPORTUNIDAD

Las jornadas de trabajo se iniciaban a las cuatro de la mañana y las ventas iban en aumento. Un total de seis personas colaboraban en la elaboración y distribución de los productos; la producción aumentó y luego ya fueron necesarios dos camionetas y varias motocicletas para cubrir el mercado creciente que se extendía a los pueblos cercanos.



En uno de los viajes, una de las camionetas encargadas de la distribución volcó en la zona de Bayahibe y se perdió el 70 por ciento del producto, el vehículo que-

«Nuestro pan es hecho con empeño, calidad y dedicación. Es el trabajo de muchas manos que día a día alimentan a todos en La Romana. Estamos muy orgullosos de nuestro trabajo y de nuestros productos», Eusebio Rijo.



dó inservible y el desánimo invadió a todos en la Oriental. Este acontecimiento, que en principio fue una tragedia para la empresa, se convirtió en una enorme oportunidad, pues decidieron vender la camioneta tal y como estaba para invertir en un terreno con buena ubicación para el negocio. Fue entonces cuando el trabajo duro, los desvelos y las incansa-



PANIFICADORA ORIENTAL

Cuatro locales trabajan desde las 4 de la mañana para brindar a sus clientes lo mejor de sus productos panaderos.

bles horas de trabajo rindieron sus frutos. «Trabajamos incansablemente para la construcción de nuestro local y, en 1999, empezamos a vender pan caliente, *baguette*, repostería, pizzas y comida desde un establecimiento fijo», narran los esposos Rijo mientras recuerdan con agrado las adversidades que los han convertido en emprendedores modelos para su comunidad.

El paso del tiempo fortaleció la empresa que hoy cuenta con cuatro sucursales y la ayuda del 110 colaboradores que trabajan en diferentes turnos. «Y es que más de dos décadas y tres generaciones son el resultado del arduo trabajo que hemos realizado todo este tiempo que hemos realizado todo este tiempo mi esposa Alma y yo », apunta Eusebio, quien asegura que en todo momento ambos han puesto sus planes y toda su esperanza en la bendición de Dios.

.....
 Ingresa a www.molinosmodernosenlinea.com y comparte esta historia.



{Test de personalidad}

En la escala de pan tostado ¿cómo prefieres comerlo tú?
¡Elige y lee que dice de tu personalidad!



Si elegiste: 1, 2, 3, 4, 5, 6 o 9 eres muy paciente, no pierdes tu tiempo en cosas que no te gustan; sin embargo, esto también incluye tu salud, ya que indirectamente el pan quemado es sinónimo de una mala salud.

Si elegiste: 7, 10, 11, 13 o 14 es probable que te dejes llevar por las apariencias y seas perfeccionista. Tu apariencia lo es todo y, por lo tanto, eres organizado, eficiente y muy ordenado.

Si elegiste: 8, 12, 15 o 16 eres una persona impaciente y espontánea, a la que el tiempo le importa mucho, eres ambicioso y autoexigente. Te importa mucho la energía de la gente, te sientes regularmente muy estresado y atraído a la suavidad de las cosas.

{Encuentra las 5 diferencias}

Instrucciones

Encuentra las cinco diferencias entre las imágenes. Ve con detenimiento y atención.

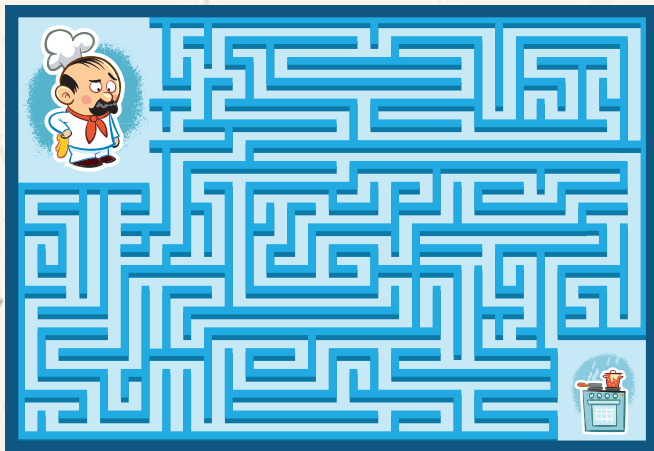


- Solución:**
1. El horno es diferente
 2. El delantal es de otro color
 3. Los guantes son de otro color
 4. Hay menos panes en las estanterías
 5. El pastel es más pequeño

{Laberinto}

Instrucciones

El Pastelero Willy ha perdido el mapa para llegar a su cocina, ¡ayúdalo a llegar a tiempo encontrando el camino correcto!



{Descifra el acertijo}

Instrucciones

Concéntrate y descifra las frases detrás de cada oración desordenada. ¡Es momento de jugar!

1. ceedargar rop le nap ed aadc ida
2. slo cduels tmoemsno es ñcapmanoa noc nu tplsae
3. als aerstd nos sreojme, ocn ttaasr ed seafrr orp senotnom

- Solución:**
1. Agrádecete por el pan de cada día.
 2. Los dulces momentos se acompañan con un pastel.
 3. Las tardes son mejores, con tartas de fresa por montones.



Para emprender o volverte un experto **PANADERO**



**Molinos
Modernos**
Centro de Capacitación

Información

☎ 7826 8519

Centro de Capacitación

PBX: (505) 2264-9240. Carretera Norte Km. 6. Costado Oeste donde fue SIEMENS
Managua, Nicaragua.



Síguenos en:
Gemina Nicaragua

Nicaragua

No acepte este saco con señales de haber sido descosido y verifique que el cordón de la costura tenga nuestro hilo de garantía color naranja.

Para elaboración de
base para Pizzas

ESPIGA[®]

HARINA DE TRIGO

Pizzas



Fortificada

**Molinos
Modernos**

Peso Neto:
11.5 Kg (25 lb)

ESPIGA PIZZA

Ideal para elaboración de Pizzas en procesos artesanales y mecanizados.

Obtén una masa uniforme, de excelente textura y fácil en su manejo.

Atención al Cliente

 **2500-5111**  **2500-5123**  **7829-6946**
 atencionalcliente@molinosmodernos.com

Venta El Salvador

Urbanización industrial Plan de La Laguna,
Antiguo Cuscatlán, San Salvador.

Cedecap: 51 Av. Norte #159 entre Alameda
Roosevelt y 1a. calle poniente San Salvador.

DISPONIBLE EN:
EL SALVADOR