



ESPECIAL DÍA DEL NIÑO



HARI NOTI CIAS

SEPTIEMBRE 2023 No. 232



PROCEDIMIENTO:

BASE:	%	UNI.
Harina Suave Gallo Azul	100.00	1000g
Sal	1.50	15g
Margarina	8.00	80g
Agua	58.00	580g
Margarina de empaste	50.00	500g

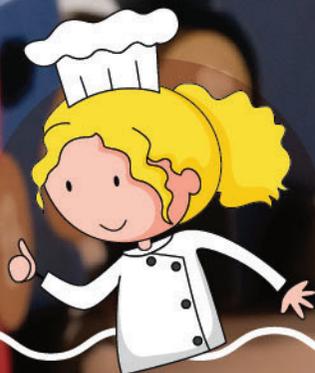
DECORACIÓN:	UNI.
Chocolate cobertura	250g
Nuez	100g
Crema pastelera	400g

Procedimiento:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Realizar un cuadrado con la margarina empaste del tamaño de una hoja tamaño A4 y llevar a refrigeración.
3. Realizar una masa con el resto de los ingredientes colocar en la amasadora agua, sal, margarina y harina, mezclar hasta obtener el 50 % de desarrollo.
4. Sacar de la amasadora y dejar reposar por 15 minutos para luego pasar a laminar, se laminara la masa al doble de tamaño de la margarina que esta en reposo.
5. Posterior realizar la integración de la margarina empaste a la masa (empastado).
6. Posterior realizar un dobles simple y dejar reposar por 15 minutos más.
7. Laminar nuevamente y realizar un dobles doble y dejar reposar otros 15 minutos más.
8. Después del reposo laminar nuevamente para realizar otro dobles siempre y dejar reposar nuevamente 15 minutos.
9. Laminar por una 4 vez para realizar un dobles doble nuevamente, en este punto puede dejar reposar la masa para que la margarina se recupere y se solidifique nuevamente.
10. Laminar nuevamente la masa dejándola con un espesor de 0.5 cms., sacar tiras de 2.5 cms. para luego ser enrolladas y colocadas en los moldes previamente preparados.
11. Llevar al horno por 45 minutos a 180°C con peso para que no sea afectada la figuración del producto.
12. Dejar enfriar y decorar con chocolate y nuez.



NEW YORK ROLLS



PASTEL DÍA DEL NIÑO

PROCEDIMIENTO:

BASE:	%	UNI.
Premezcla para pastel vainilla o blanco	100.00	1000.00
Huevo	35.00	350.00
Agua	25.00	250.00
Aceite	28.00	280
Colorantes ENCO	A/G	A/G
DECORACIÓN:		UNI.
Margarina		115g
Manteca		340g
Leche líquida		25g
Sabor vainilla		25g
Azúcar glas		1000g
Palitos de azúcar de colores		400g

Procedimiento Base:

1. Para la base utilizar el procedimiento de pastel ambiente.
2. Colocar agua, huevo y premezcla; mezclar por 30 segundos en velocidad baja, posterior subir la velocidad media y mezclar por 2 minutos más.
3. Parar la mezcla agregar el aceite y mezclar nuevamente por 1 minuto y 30 segundos más en velocidad baja.
4. Separar porciones de 390g y teñir con colorante ENCO con colores a su elección, llevar la mezcla a moldes previamente engrasados.
5. Llevar a horno por 25 - 30 minutos a una temperatura de 145°C.
6. Dejar enfriar.

Procedimiento Decoración:

1. Colocar ambas grasas en batidora con paleta y mezclar hasta que ambas se unifiquen y cambien de color.
2. Posterior agregar azúcar glas y el sabor vainilla; seguir mezclando hasta que todos los ingredientes se unifiquen y se vuelvan una crema.
3. Con la leche si fuera necesario dar consistencia.

COCREO

COMUNIDAD - CRECIMIENTO - OPORTUNIDADES

Cursos Libres Especiales PARA CLIENTES DE MOLINOS MODERNOS



Horario AM: de 9 a 12
Horario PM: de 14 a 17



Inscripciones Vía Whatsapp:
Quetzaltenango: 4128-1224



Servicio al Cliente:
2277-1616

QUETZALTENANGO - SEPTIEMBRE

FECHA	HORARIO	CURSO
11	Mañana y Tarde	Pie de espinacas y queso
12	Tarde	Pie de queso dulce
14	Mañana y Tarde	Curso de Dona Backen - donas día del niño
22	Tarde	Curso para pequeños panales (pastelería)

SÍGUENOS:   Molinos Modernos GT

COCREO

COMUNIDAD - CRECIMIENTO - OPORTUNIDADES

Cursos Libres Especiales PARA CLIENTES DE MOLINOS MODERNOS



Horario AM: de 9 a 12
Horario PM: de 14 a 17



Inscripciones Vía Whatsapp:
Zona 9: 4128-1575



Servicio al Cliente:
2277-1616

GUATEMALA - SEPTIEMBRE

FECHA	HORARIO	CURSO
11	Mañana y tarde	Matemática panadera
11	Tarde	Donas para día del niño
12	Mañana y tarde	¿Estoy perdiendo dinero en mi panadería? Hagamos nuestros costos
12	Mañana y Tarde	Brazo gitano para niños
13	Mañana y Tarde	Prefermentos
14	Mañana y Tarde	Fougasse con tocineta
27 y 28	Tarde	Curso para pequeños panales (panadería)
27 y 28	Tarde	Curso para pequeños panales (pastelería)
29	Tarde	Pastel sorpresa

SÍGUENOS:   Molinos Modernos GT



Visítanos en:

TIENDA EXPRESS



GUATEMALA

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

QUETZALTENANGO

12 ave. 1-82, zona 3



HARINA DURA



HARINA DURA



HARINA DURA



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



molinos modernos



HARINA INTEGRAL



HARINA EXTRA SUAVE

HARINA DE TRIGO SUAVE -
RENDIDORA



Inscríbese en cursos y capacitaciones al teléfono 2277-1616
servicioalclienteharinas@somoscmi.com

Visita nuestras redes

Da click



Búscanos como: Molinos Modernos GT

Agente de Ventas:

Teléfono:

