



ESPECIAL NAVIDEÑO



HARI NOTI CIAS

NOVIEMBRE 2023 No. 234

INGREDIENTES:

BASE:	%	GRAMOS	ESPONJA	%	GRAMOS
Harina suave Gallo Azul	100.00	1000.00	Harina suave Gallo Azul 30%	100.00	300.00
Azúcar	10.00	100.00	Leche líquida	70.00	210.00
Yema de huevo	7.00	70.00	Levadura instantánea para masa dulce	0.50	1.50
Huevo	16.00	160.00			
Leche líquida	42.00	420.00			
Levadura instantánea para masa dulce	1.50	15.00			
Sal	1.50	15.00			
Almendra molida	20.00	200.00			
Almendra en lasca	20.00	200.00			
Mantequilla sin sal	30.00	300.00			
Espicias (clavo, cardamomo y canela)	A/G	A/G			
Pasas	50.00	500.00			
Arándanos deshidratados	25.00	250.00			
Naranja confitada	25.00	250.00			
Ralladura de limón	A/G	A/G			
Ron	15.00	150.00			

Macerar pasas, arándanos, naranja confitada, ralladura de limón y ron durante 2 días en refrigeración. Nota: Realizar la masa esponja y descontar el peso de cada ingrediente en la receta final.

Procedimiento para la Esponja:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. En un recipiente integrar bien los ingredientes hasta formar una masa.
3. Tapar y dejar fermentar 12 horas a temperatura ambiente.

Procedimiento para la Masa Final:

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Colocar en la batidora la masa esponja, azúcar, yema de huevo, huevo, leche líquida, levadura y sal. Disolver bien.
3. Colocar la harina con las especias, incorporar y formar una masa. Desarrollar el gluten.
4. Agregar la almendra molida e incorporar.
5. Agregar poco a poco la mantequilla, incorporar bien y seguir amasando.
6. Antes de terminar de amasar agregar los frutos macerados y la almendra en lascas.
7. Sacar la masa y dejar fermentar durante 1 hora.
8. Dividir los panes, bolear y figurar.
9. Dejar fermentar hasta que duplique su tamaño.
10. Hornear a 175°C durante 25 a 30 minutos dependiendo el tamaño del pan.
11. Al salir del horno barnizar con ron y luego con mantequilla derretida.
12. Dejar enfriar y cernir con suficiente azúcar glass.

Rendimiento: 6 unidades de 600 gramos cada una.

PAN DULCE ALEMÁN (STOLLEN)



CORONA NAVIDEÑA CREAM CAKE

INGREDIENTES:

BASE:	%	UNI.
Premezcla de chocolate Cream Cake	100.00	1000g
Huevo	35.00	350g
Agua	22.50	225g
Aceite	30.00	300g
RELLENO:		UNI.
Crema de Chocolate		500g
DECORACIÓN		UNI.
Polvo para merengue ENCO		65g
Agua 1		200ml
Azúcar		400g
Agua 2		150ml

PROCEDIMIENTO:

Procedimiento Base:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Mezclar todos los ingredientes en la batidora por 1 minuto a velocidad baja.
3. Hacer una limpieza del tazón y batir nuevamente por 5 minutos a velocidad media.
4. Dosificar en molde deseado teniendo como referencia el grosor del batido de 0.5 cm.
5. Llevar a horno a una temperatura de 160°C por 20-25 minutos dependiendo el tamaño del molde.
6. Dejar enfriar.

Procedimiento Crema:

1. Colocar en la batidora la crema batida y mezclar hasta obtener una consistencia deseada para manglear y firme.

Procedimiento Merengue:

1. Colocar en la batidora con globo el polvo de merengue y el agua 1 mezclar en velocidad media por 10 minutos aproximadamente.
2. Mientras el polvo de merengue levanta colocar en una cacerola azúcar junto con el agua 2 y llevar hasta obtener una miel invertida con una temperatura de 110°C.
3. Unificar ambas, mezclar agregando la miel invertida en forma de hilo en batidora con velocidad baja, al agregar toda la mezcla subir la velocidad a alta y seguir mezclando hasta obtener la consistencia deseada.



TAMAL NAVIDEÑO



Procedimiento para la Masa:

1. Disolver la harina de Maíz con el 75% del agua.
2. En una olla colocar el 25% d agua, sal y manteca.
3. Dejar que los ingredientes se disuelvan en el agua y colocar la mezcla de harina de maíz.
4. Llevar a fuego alto por 10 minutos o hasta que tenga una consistencia espesa, mezclando continuamente con una paleta.
5. Sacar del fuego y reservar.

Procedimiento para el Recado:

1. Cortar en porciones pequeñas la carne y reservar.
2. En un sartén colocar el tomate, chile pimienta, cebolla, canela, chile pasa, chile guaque y asar bien.
3. Retirar todos los ingredientes del fuego y reservar.
4. Tostar el ajonjolí y la pepitoria hasta que se doren.
5. Licuar el ajonjolí y la pepitoria hasta que este molida
6. Licuar todo los ingredientes asados agregandole de poco e poco la mezcla de pepitoria y ajonjolí molido hasta obtener un recado homogéneo.
7. Colocar en una olla y llevar a ebullición, colocar la carne en porciones y hervir por 3 minutos y apagar.

Procedimiento para armar los tamales:

1. Cortar las hojas de plátano en forma rectangular, lavarlas y hervirlas por 10 minutos. Las hojas deben lavarse y secarse muy bien.
2. Poner una hoja de plátano sobre una hoja de maxán en diagonal y colocar encima un poco de masa y una porción abundante de relleno, poner las aceitunas, alcaparras, pasas uvas y semillas con algunas tiras de chiles.
3. Doblar las hojas y hacer un paquetito que debe atarse con tiras de cibaque, ablandadas en agua previamente.
4. Repetir el proceso con cada tamal.

INGREDIENTES MASA:	%	ONZAS
Harina de Maíz Blanco	100.00	16.00
TA	43.75	7.00
Agua	400.00	64.00
Sal	8.44	1.35

RECADO:	%	ONZAS
Tomate Maduro	200.00	32.00
Cebolla	6.88	1.10
Ajonjolí	6.88	1.10
Pepitoria	6.88	1.10
Chile pasa	8.44	1.35
Chile Guaque	2.81	0.45
Chile pimienta	100.00	16.00
Sal	2.81	0.45
Azúcar		C/N
Canela en raja		C/N
Carne de cerdo Toledo	50.00	8.00

2023 INSCRIPCIÓN ABIERTA MÓDULOS DE ESPECIALIZACIÓN

COCREO

COMUNIDAD - CRECIMIENTO - OPORTUNIDADES

- PRESENCIALES EN NUESTRAS SEDES ZONA 9 Y QUETZALTENANGO
- MODALIDAD VIRTUAL

PARA CLIENTES DE MOLINOS MODERNOS

- 5 Módulos de Panadería
 - 5 Módulos de Pastelería
 - Módulo de Administración de Negocio
- Cada módulo es de una semana, una vez al mes llegamos en modalidad virtual a todo el país

PARA MAYOR INFORMACIÓN:



PBX:
2277-1616



O por medio
de su desarrollador
comercial o televentista



Visítanos en:

TIENDA EXPRESS

GUATEMALA

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

QUETZALTENANGO

12 ave. 1-82, zona 3



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

Visita nuestras redes



Da click y visita
nuestras redes



You Tube

Búscanos como: Molinos Modernos GT



Agente de Ventas:

Teléfono:
