



Molinos
Modernos



Especial
Día del cariño



**HARI
NOTI
CIAS**

ENERO 2024 No. 235



INGREDIENTES:

INGREDIENTES:	%	gr
Harina de trigo dura	100.00	1000.00
Agua	65.00	650.00
Sal	2.00	20.00
Levadura seca para masas blancas	0.75	7.50
Cebolla picada	10.00	100.00
Orégano seco	0.50	5.00

PRE-FERMENTO POOLISH:	%	gr
Harina de trigo dura	100.00	300.00
Agua	100.00	300.00
Levadura seca para masas blancas	0.01	0.03

Nota: Realizar el poolish y descontar el peso de cada ingrediente en la receta final.

PROCEDIMIENTO:

- Proceso para Poolish:**
1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
 2. En un recipiente integrar bien los ingredientes hasta formar una masa.
 3. Tapar y dejar fermentar de 12 a 18 horas a temperatura ambiente.
- Proceso para Masa Final:**
1. Pesar todos los ingredientes.
 2. Colocar en la olla amasadora o batidora harina, sal, agua, levadura y poolish, mezclar hasta formar una masa.
 3. Incrementar la velocidad de amasado hasta desarrollar el 50% de gluten a la masa.
 4. Agregar e incorporar la cebolla picada y el orégano.
 5. Terminar de desarrollar la masa al 100% de gluten.
 6. Dejar reposar la masa a temperatura ambiente durante 45 minutos.
 7. Dividir la masa y bolear (2 piezas de masa por pan, una de 75 gramos y una de 225 gramos).
 8. Reposar 10 minutos.
 9. Estirar la masa de 75 gramos y colocar aceite sobre ella, luego colocar la pieza de 225 sobre la masa con aceite, envolver y sellar.
 10. Dejar fermentar los panes sobre una bandeja con suficiente harina durante 30 minutos.
 11. Realizar un corte en forma de corazón al centro del pan.
 12. Hornear a 200°C durante 25 minutos.
- Rendimiento: 6 unidades de 300 gramos cada una.**

Pan de Cebolla y Orégano
con Pre-fermento.



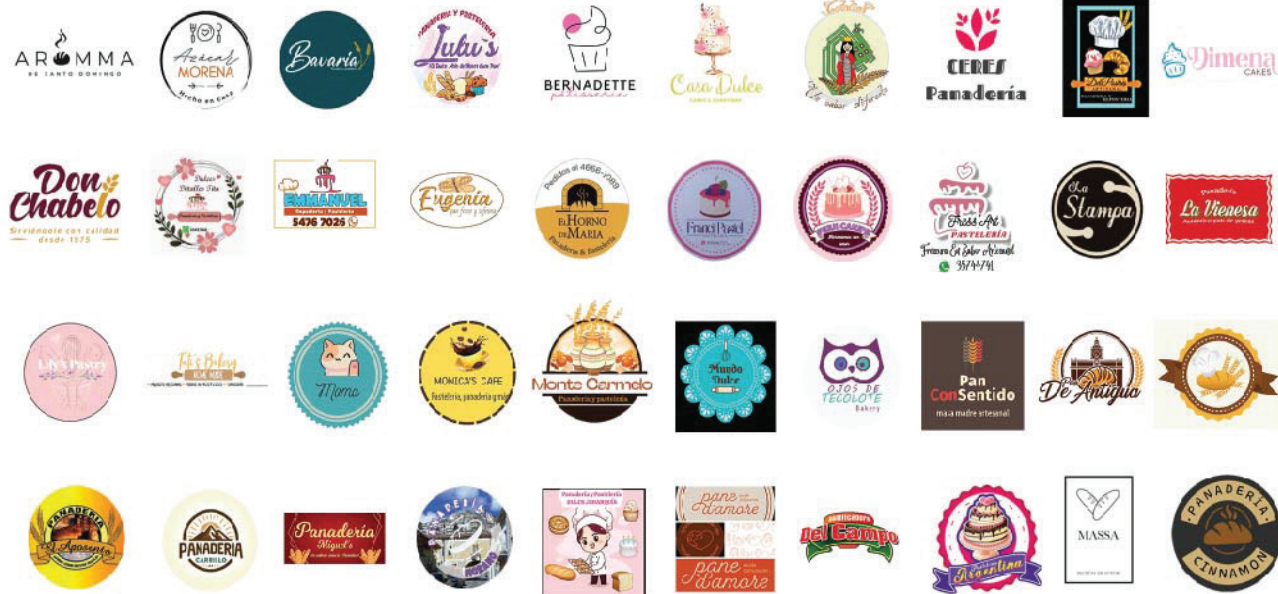
FELICITAMOS
A LA XVII PROMOCIÓN DE

COCREO

CENTRO DE CAPACITACIÓN DE MOLINOS MODERNOS

El pasado diciembre tuvimos la oportunidad de graduar a 60 clientes que se especializaron en tres áreas

PANADERÍA, PASTELERÍA Y ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIO



Backen

BackTorte

LO QUE BUSCAN LOS EXPERTOS

DONA BACKEN

Presentación

Saco 22.68 kg / 50 libras
Saco 11.34 kg / 25 libras



Características

- Mayor suavidad
- Más tiempo de vida
- Más esponjosidad
- Poca absorción de aceite

Ideal para elaborar:
Donas tradicionales
Donas rellenas,
Bolas de Berlín,
Submarinos,
Roles de Canela,
Croissant,
Trenzas rellenas dulces,
Trenzas rellenas saladas



AISO²
bakery experts



INGREDIENTES:

BASE:	%	gr
Premezcla de dona BAKEN	100.00	1000.00
Agua	45.00	450.00
Levadura instantánea Glori pan dorada	1.00	10.00
DECORACIÓN:	%	gr
Icing	100.00	1000.00
Sprinkles de ocasión	A/G	A/G
Colorante rojo ENCO	A/G	A/G

PROCEDIMIENTO:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar la levadura junto con el agua y disolver hasta tener una mezcla homogénea.
3. Agregar en la batidora todos los ingredientes juntos y mezclar por 5 minutos para tener una buena integración de ingredientes.
4. Dejar reposar la masa por 30 minutos.
5. Refinar la masa nuevamente en la batidora hasta tener un 80% de desarrollo.
6. Bolear piezas de 0.50 onzas y dejar fermentar por 40 minutos.
7. Llevar a fritura a una temperatura de 175°C por 2 minutos de cada lado.
8. Dejar enfriar y decorar al gusto.

Bolitas
de Dona

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  

Búscanos como:
Molinos Modernos GT



Agente de Ventas:

Teléfono:
