



Molinos
Modernos

*Especial
Verano!*



HARI NOTI CIAS

FEBRERO 2024 No. 236

Piña Colada

INGREDIENTES:

BASE:	%	gr
Premezcla de Sponge BAKEN	100.00	1000.00
Agua	15.00	150.00
Huevo	90.00	900.00
Coco deshidratado		
ALMÍBAR:	%	gr
Líquido para tres leches	100.00	500.00
Leche de Coco	50.00	250.00
ALMÍBAR:	%	gr
Mermelada de piña	100.00	500.00

PROCEDIMIENTO:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar todos los ingredientes juntos en la batidora y con globo mezclar 1 minuto a velocidad baja.
3. Realizar una breve limpieza del tazón y mezclar nuevamente por 4 minutos a velocidad media.
4. Dosificar en planchas y llevar a horno a temperatura de 150°C por 35 minutos.
5. Dejar enfriar y cortar piezas del tamaño necesario.
6. Colocar en moldes a utilizar y colocar una base de bizcocho, humedecer y seguir con una capa de relleno.
7. Posterior, agregar una capa mas de bizcocho y humedecer y terminar con una decoración de crema batida.

Corona Hawaiana

INGREDIENTES:

BASE:	%	gr
Premezcla de Dona BAKEN	100.00	900.00
Agua	48.00	432.00
Levadura seca para masa dulce	1.00	9.00
Margarina industrial	10.00	90.00
Sasson completa	A/G	A/G
Margarina hojaldre	40.00	360.00
RELLENO:		gr
Jamón		450.00
Queso mozzarella		350.00
Piña picada		400.00
Aceituna		100.00
Mayonesa		170.00
Pimienta		A/G
Sasson completa		A/G

PROCEDIMIENTO:

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Colocar en la amasadora o batidora todos los ingredientes menos la margarina hojaldre.
3. Amasar hasta desarrollar el gluten a la masa.
4. Estirar la masa de forma rectangular sobre la mesa y empastar con la margarina hojaldre.
5. Realizar dos dobleces simples.
6. Dejar reposar la masa durante 15 minutos tapada con plástico.
7. Estirar la masa en forma rectangular y colocar el relleno. Enrollar y cortar las coronas del tamaño deseado.
8. Con tijera o cuchillo realizar cortes de forma vertical sin cortar por completo la corona. Colocar en bandejas engrasadas y darle forma de corona.
9. Dejar fermentar durante 25 minutos.
10. Barnizar las coronas antes de llevarlas al horno.
11. Hornear a 170°C durante 30 o 35 minutos dependiendo del tamaño de la corona.

Rendimiento: 4 Coronas.

Backen

BackTorte



SPONGE CAKE

Presentación

Saco 22.68 kg / 50 libras

Saco 11.34 kg / 25 libras

Características

- Ideal para Pastel Borracho y Tres Leches
- Absorción mayor del 100% de almíbar o de jarabe tres leches
- Bizcocho esponjoso



PASTEL TRES LECHES

Ingredientes:	%	Onzas
Premezcla Sponge		
Vainilla AIS	100	32.00
Huevo	90	28.80
Agua	15	4.80
Almíbar:	Onzas	
Jarabe de tres Leches AIS		100
Agua		100

Procedimiento para el Batido:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar en la batidora huevo, agua y premezcla, batir a velocidad baja con el globo durante 1 minuto.
3. Realizar limpieza al tazón de la batidora.
4. Batir a velocidad alta durante 4 minutos.
5. Llenar los moldes previamente engrasados.
6. Hornear a 170°C durante 20 a 25 minutos dependiendo el tamaño del molde.

Procedimiento para el Almíbar:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar todos los ingredientes en un bowl y mezclar bien.

Procedimiento para decoración:

1. Esperar que los bizcochos estén completamente fríos.
2. Pinchar el bizcocho con un palillo para que absorba bien el almíbar.
3. Mojar los bizcochos con el 150% de peso en base al peso del bizcocho horneado, ejemplo: (peso de bizcocho horneado 12 onzas. Peso de Almíbar 18 oz).
4. Decorar con crema batida o merengue.
5. Empacar los tres leches y mantener en refrigeración de 4°C a 7°C.

Rendimiento: 4 bizcochos de 16 onzas de batido c/u.

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



EL LEÓN



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



premezclas
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



You



Búscanos como:
Molinos Modernos GT



Agente de Ventas:

Teléfono:
