



Molinos
Modernos

ESPECIAL
MARZO



HARI
NOTI
CIAS

MARZO 2024 No. 237



ROLL CAKE CON SPONGE

INGREDIENTES:

| BASE: | % | gr |
|-----------------------------------|--------|---------|
| Premezcla de Sponge Backen | 100.00 | 1000.00 |
| Agua | 15.00 | 150.00 |
| Huevo | 90.00 | 900.00 |
| DECORACIÓN: | % | gr |
| Crema Batida Sabores | 100.00 | 500.00 |
| Mermelada de fresa o frutos rojos | 100.00 | 500.00 |
| Frutos rojos para decoración | 100.00 | 100.00 |

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 previamente preparadas y llevar a horno a temperatura de 200°C de 6 a 10 minutos.
5. Dejar enfriar y cortar hacia lo largo en tiras con medidas de 6-8 cms. de ancho.
6. Rellenar con una capa de crema y una de mermelada, empezar a enrollar las tiras una tras otra hasta obtener un bizcocho enrollado de unos 20 cms. de diámetro.
7. Posterior agregar una capa más de bizcocho y humedecer más, terminar con decoración de crema batida.

INGREDIENTES:

| BASE: | % | gr |
|-----------------------------------|--------|---------|
| Premezcla de Dona Backen | 100.00 | 1000.00 |
| Agua | 40.00 | 400.00 |
| Huevo | 8.00 | 80.00 |
| Margarina Industrial | 15.00 | 150.00 |
| Levadura Seca Masa Dulce Gloripan | 1.00 | 10.00 |

PROCEDIMIENTO:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
 2. Colocar todos los ingredientes en la olla amasadora o batidora.
 3. Amasar hasta desarrollar gluten.
 4. Reposar la masa durante 20 minutos a temperatura ambiente.
 5. Dividir la masa en piezas de 70 gramos o bolear.
 6. Colocar sobre las bandejas engrasadas, barnizar, decorar con queso parmesano y orégano o semillas.
 7. Dejar fermentar hasta que dupliquen su tamaño.
 8. Hornear a 170°C durante 15 a 18 minutos.
- Rendimiento: 23 unidades de 70 gramos cada una.**

BRIOCHE BUNS

Pastel Tres Leches

SPONGE CAKE

Backen

BackTorte



PRESENTACIÓN
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



| Ingredientes: | % | Onzas |
|------------------------------|-----|-------|
| Premezcla Sponge Cake Backen | 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



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:
