



ESPECIAL
DE VERANO



HARI NOTI CIAS

MARZO 2023 No. 226



PAN DE MOLDE (CON MASA MADRE)

Ingredientes:	%	Onzas
Harina Dura Virgen de Covadonga o El Sol	100.00	1000.00
Agua	58.00	580.00
Masa Madre	20.00	200.00
Azúcar	2.00	20.00
Sal	2.00	20.00
Manteca Vegetal	5.00	50.00
Levadura instantánea	0.30	3.00

Procedimiento:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Disolver la masa madre con el agua y la levadura instantánea.
3. Colocar todos los ingredientes en la batidora y mezclar hasta formar una masa.
4. Desarrollar el gluten de la masa a un 75%.
5. Dejar reposar la masa durante 45 minutos.
6. Cortar las piezas del tamaño deseado bolear y figurar. Posteriormente colocar en moldes de pan sandwich.
7. Dejar fermentar hasta que la masa llene el molde.
8. Precalentar el horno a 220°C. Realizar cortes al pan e ingresarlo al horno, aplicar vapor, bajar la temperatura a 190°C y hornear durante 30 minutos dependiendo el tamaño del molde.

Rendimiento: 3 unidades de 625 gramos cada uno.

PASTEL AMBIENTE

PASTEL AMBIENTE

Ingredientes:	%	Libras	Onzas
Premezcla Cream Cake Vainilla	100.00	2.00	
Huevo	35.00		11.20
Agua	22.50		7.20
Aceite	30.00		9.20

EL RELLENO

Jalea de piña	30.00	9.20
---------------	-------	------

BETÚN

Ingredientes:	Cantidades
Manteca	12 onzas
Azúcar glas cernida	2 libras
Margarina	6 onzas
Agua o leche líquida	3 cucharadas
Sabor	a/g

FONDANT DE MARSHMELOWS

Ingredientes:	Cantidades
Marshmelows blancos	12 onzas
Agua	1 onza
Glicerina	1 cucharadita
Manteca	1 onza
Azúcar glas cernida	2 libras aprox.
Esencia	Al gusto
Colorante	Al gusto

Procedimiento:

1. Pesár correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar en la batidora el 50% de todos los ingredientes líquidos junto con toda la Premezcla.
3. Mezclar por 1 minuto a velocidad baja con paleta, incrementar a velocidad media por 2 minutos más.
4. Limpieza de tazón y paleta agregar el resto de los ingredientes líquidos.
5. Nuevamente mezclar por 1 minuto a velocidad baja con paleta, incrementar a velocidad media por 2 minutos más.
6. Agregar a moldes previamente engrasados y hornear a 150°C por 50 minutos aproximadamente dependiendo el tamaño del molde.

Procedimiento:

1. Pesár correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar en la batidora la manteca y margarina, mezclar hasta que se tenga una mezcla homogénea.
3. Agregar azúcar hasta que se integre a la mezcla de las grasas.
4. Agregar el líquido y sabor, mezclar hasta obtener una mezcla cremosa.

Procedimiento:

1. Pesár correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar en baño maría todos los ingredientes menos el azúcar glas.
3. Fundir hasta que no queden grumos.
4. Hacer una piletta con la mitad de azúcar glas y agregar los ingredientes fundidos, mezclar en forma envolvente.
5. Amasar hasta que tengamos la textura requerida, si se necesita más azúcar agregar poco a poco.

PROCEDIMIENTO DE PASTEL COMPLETO:

1. Utilizar dos bases de pastel número #20 de 30 onzas de batido cada una, al tener las bases horneadas y frías hacer corte en la parte de enmedio horizontalmente para obtener dos piezas de cada base.
2. Apilar una encima de otra, agregar relleno de piña entre cada capa, hasta apilar las cuatro piezas sacadas de las dos bases.
3. Posteriormente hacer cortes en la parte superior de las bases hasta obtener una forma ovalada para tener la forma deseada, al tener esta forma se aplicará una capa de betún para que fije el fondant que se le aplicará.
4. Teniendo la base cubierta, estirar el fondant amarillo y cubrir toda la pieza, con la ayuda de un acocador, asteca o utensilios para modelar fondant hacer los cuadros distintivos de una forma transversal en toda la pieza, dar realce a los cuadros con marcadores y crayones para fondant, así tener una pieza más realista.
5. Terminamos con la corona, estirar fondant verde y cortar en piezas triangulares alargadas, pegar en la parte superior.
¡Listo! tenemos el pastel de verano en forma de piña.



CURSOS LIBRES PARA CLIENTES DE MOLINOS MODERNOS

Cursos de Temporada / Cupos limitados en nuestras sedes

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



Inscripciones Via Whatsapp:
Zona 9: 4128-1575
Quetzaltenango: 4128-1224



Servicio al Cliente:
2277-1616

QUETZALTENANGO - MARZO

FECHA	CURSO	HORARIO
15	Productos Fritos de Maíz	Mañana/ Tarde
16	Productos Fritos de Maíz	Mañana/ Tarde
17	Pan de Yemas	Mañana/ Tarde
22	Polvorosas	Mañana/ Tarde
23	Pan Sandwich	Mañana/ Tarde
24	Torta de Semana Santa	Mañana/ Tarde

GUATEMALA - MARZO

FECHA	CURSO	HORARIO
2	Brownie de Sabor	Mañana/ Tarde
3	Browcheese	Mañana/ Tarde
15	Pastel Charlotte	Mañana
16	Dobladas de Maíz	Mañana
16	Garnachas	Mañana
22	Quesadilla de Oriente	Mañana
23	Polvorosas	Mañana
24	Buñuelos de Semana Santa	Mañana
27	Cronuts	Mañana/ Tarde
28	Cinamon Rolls	Mañana/ Tarde
29	Pastel de Hojaldre	Mañana/ Tarde
30	Rusticake	Mañana/ Tarde
31	Pastel con Gelatina	Mañana/ Tarde

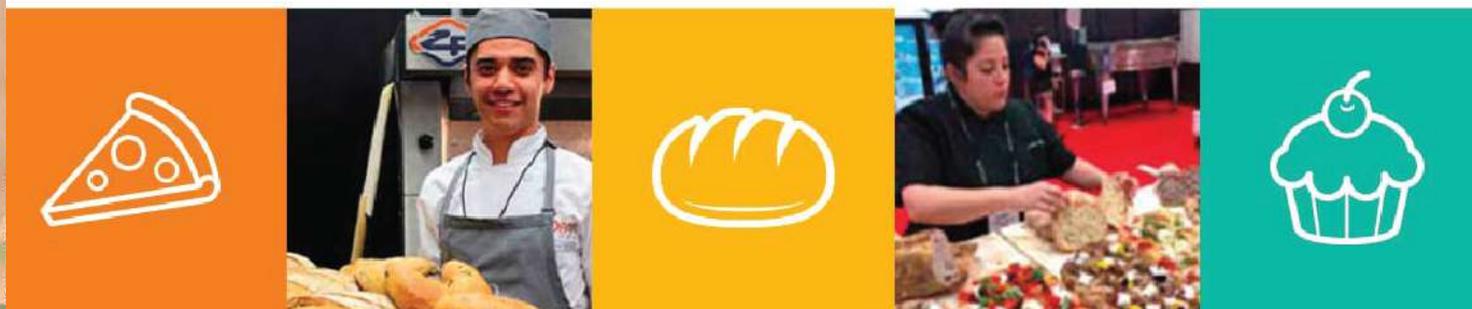


TE INVITA A:



Forma parte del evento pionero en el país que reúne a las industrias de panificación, repostería, pastelería & pizza.

Vive nuevas experiencias, avances en tecnología, comparte en proveedores y conoce los productos más innovadores en el sector.



¡Síguenos y conoce más!

📅 10 Y 11 DE MARZO

🕒 9:00 A.M. - 7:00 P.M.

📍 SALAMANCA
EVENTOS Y EXPERIENCIAS
NUEVO CUSCATLÁN,
EL SALVADOR



🌐 EXPOPAN-CMI.COM



📘 @EXPOPANPIZZA



📷 @EXPOPANPIZZA

Visítanos en Nuestras Tiendas



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

TIENDA EXPRESS

QUETZALTENANGO
12 Av. 1-82, zona 3



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



Da  Visita nuestras redes



Búscanos como: Cedecap Guatemala

Agente de Ventas:

Teléfono:
