



*Especial día
de la Madre*



HARI NOTI CIAS

ABRIL 2023 No. 227

Bollo de Leche

Método Tangzhong



Bollo

Ingredientes:	%	Onzas
Harina Dura	100.00	80.00
Agua	13.00	10.40
Leche Líquida	45.00	36.00
Azúcar	8.00	6.40
Sal	1.50	1.20
Manteca Vegetal	10.00	8.00
Levadura Instantánea	1.00	0.80
Huevo	10.00	8.00

Tangzhong

Harina Dura 10% del total de harina	100.00	8.00
Leche líquida	360.00	28.80

Nota: Realizar primero el tangzhong y descontar el peso de cada uno de los ingredientes en la receta final.

Procedimiento para el Tangzhong:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Llevar al fuego una olla, colocar la harina y la leche y disolver hasta gelatinizar.
3. Reservar mientras se pesan los demás ingredientes y a la vez enfriar.

Procedimiento para la masa final

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar en la amasadora todos los ingredientes menos la harina y el tangzhong, buscar eliminar los granos de azúcar y de sal.
3. Posteriormente, agregar la harina y el tangzhong. Amasar hasta desarrollar 100% el gluten de la masa.
4. Sacar la masa de la olla y dividir en el peso deseado, bolear y decorar; colocar en bandejas o moldes.
5. Dejar en fermentación hasta que triplique su tamaño. Barnizar antes de llevar al horno.
6. Hornear a 170°C durante 15 a 20 minutos. (Colocar 1 segundo de vapor al ingresar el pan al horno)

Rendimiento: 75 unidades de 2 onzas cada una.



Empanada Chapina



Empanada

Ingredientes:	%	Onzas
Harina de Maiz del Comal	70.00	28.00
Harina Suave	30.00	12.00
Margarina	60.00	24.00
Huevo	40.00	16.00
Azúcar Glass	30.00	12.00
Polvo de Hornear	1.00	0.40
Sal	1.00	0.40
Colorante	0.30	0.12

Procedimiento:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar en la batidora, harina suave, harina de maíz del comal, polvo de hornear, azúcar glass y margarina, mezclar con la paleta hasta obtener una mezcla arenosa.
3. Mezclar huevo y sal en un bowl, agregarlo a la batidora y mezclar hasta obtener una masa homogénea y manejable.
4. Estirar con un bollo agregando harina previamente en la mesa para evitar que se pegue y cortar según el tamaño deseado.
5. Rellenar con manjar de leche previamente preparado o crema pastelera en manga.
6. Colocar en bandejas previamente engrasadas y barnizadas.
7. Hornear a 160°C (320°F) por 25 minutos aproximadamente dependiendo del tamaño.
8. Dejar enfriar y decorar con azúcar glass.

Rendimiento: 30 unidades de 3 onzas de masa cada una.

EQUIPO CREADOR DE LA RECETA
GANADORA DEL TALLER DEL COMAL
EN EL HORNO

Erick Mazariegos, Boris Lopez,
Mishell Barrera



Pastel para Mamá



Pastel

Ingredientes:	%	Lbs.	Lbs.
Premezcla Cream Cake Vainilla	100.00	2.00	
Huevo	35.00		11.20
Agua	22.50		7.20
Aceite	30		9.20

Relleno

Dulce de leche	50.00	1.00	
----------------	-------	------	--

Procedimiento

1. Pesar 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.

Butter Cream

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

Procedimiento

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar en la batidora la manteca y margarina y mezclar hasta que se tenga una mezcla homogénea.
3. Agregar la azúcar hasta que se integre a la mezcla de las grasas.
4. Agregar el líquido, sabor y mezclar hasta obtener una mezcla cremosa.
5. Al teñir el butter cream separar en los colores necesarios y utilizar colores únicamente en gel para no afectar la crema.

Procedimiento

1. Realizar los cortes necesarios a las bases de pastel en esta ocasión vamos a necesitar cuatro piezas, entre cada pieza se estará rellenando con dulce de leche.
2. Al tener el pastel montado con su respectivo relleno cubrir con una capa de butter cream de color negro, posteriormente a esto dibujar el diseño con un palillo y al momento de estar listo delinear con butter cream de color blanco para terminar cubrir en la parte superior con rosas y flores de la misma crema y de diferentes colores.

Visítanos en Nuestras Tiendas



GUATEMALA

5ª. Av. 13-06, zona 9

Local A y B

TIENDA EXPRESS

QUETZALTENANGO

12 Av. 1-82, zona 3



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

Da  Visita nuestras redes



Búscanos como: Cedecap Guatemala

Agente de Ventas:

Teléfono:
