



Molinos  
Modernos



*Especial Día  
del Padre*



# HARI NOTI CIAS

MAYO 2023 No. 228



# Pasta Croissant

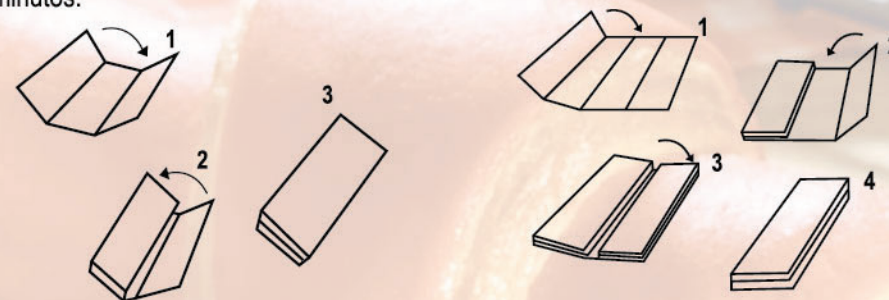


## Masa 1

Ingredientes:	%	Lbs.	Oz.
Harina Suave Gallo Azul	100	2	
Sal	1		0.32
Azúcar	10		3.2
Margarina	8		2.56
Leche en Polvo	3		0.96
Huevo	20		6.4
Levadura	3		0.96
Agua	30		9.60
Esencia	1		0.32
Margarina Empaste	30		9.60

### Procedimiento Masa 1:

Colocar todos los ingredientes juntos, menos la margarina de empaste esta se utilizará cuando la masa este desarrollada, como se ha especificado desarrollar la masa al 75%, dejar reposar 10 minutos luego empastar con la margarina empaste haciendo 2 dobles, 1 simple finalizamos con 1 doble, importante que entre cada doble dejar reposar por 10 minutos.



## Masa 2

Ingredientes:	%	Lbs.	Oz.
Harina suave Gallo Azul	100	2	
Sal	1		0.32
Azúcar	10		3.2
Margarina	8		2.56
Leche en polvo	3		0.96
Huevo	20		6.4
Agua	30		9.60
Esencia	1		0.32
Colorante	1		0.32

### Procedimiento Masa 2:

Colocar todos los ingredientes juntos y desarrollar la masa al 75% al igual que la anterior, posteriormente dejar reposar.

### Procedimiento Final:

Unificar las dos masas colocar en la parte superior de la masa 1 la masa 2, estirar las dos masas homogéneamente y dejar un espesor de 0.5 cms., al tener la masa estirada y unificada las dos masas estirar de una forma rectangular y cortar piezas de 15 cms. de ancho por 26 de largo, cuando se obtengan las piezas enrollar de lo más ancho hacia lo más angosto, colocar en bandeja y llevar a fermentar hasta que duplique su tamaño, hornear a 165°C por 25 minutos. Dejar enfriar y colocar brillo en la parte superior.



# Pan Brioche Método Esponja

Ingredientes:	%	Onzas
Harina Dura	100.00	80.00
Sal	2.00	1.60
Azúcar	23.00	18.40
Mantequilla sin sal	30.00	24.00
Huevo	35.00	28.00
Agua	15.00	12.00
Esencia de Vainilla	3.00	2.40
Agua de Azahar	0.10	0.08
Levadura instantánea	1.25	1.00
Fruta Cristalizada	20.00	16.00
Ron	5.00	4.00

## Esponja

Harina Virgen de Covadonga	100.00	24.00
Huevo	70.00	16.80
Levadura Instantánea	0.33	0.08

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

## Procedimiento para la Esponja:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar todos los ingredientes en un bowl e integrar bien hasta formar una masa.
3. Tapar la masa esponja y dejar fermentar a temperatura ambiente 2 horas, luego refrigerar y seguir fermentando durante 12 a 16 horas más.

## Procedimiento para la masa:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar en la batidora o amasadora la masa esponja, agua, huevo, vainilla, azahar, levadura, ron y harina. Amasar hasta formar una masa.
3. Agregar azúcar, sal y desarrollar el 75% de gluten de la masa.
4. Agregar la mantequilla en trocitos poco a poco hasta integrarla completamente, (de preferencia la mantequilla a temperatura ambiente).
5. Terminar de desarrollar el 100% de gluten de la masa.
6. Dejar reposar la masa durante 60 minutos y en ese lapso de tiempo realizar 2 pliegues a la masa para fortalecer el gluten.
7. Dividir la masa en el peso deseado y colocar en moldes previamente engrasados.
8. Dejar fermentar hasta triplicar el tamaño.
9. Hornear a 160°C durante 18 a 25 minutos dependiendo el tamaño del pan.

**Rendimiento: 11 unidades de 16 onzas cada una.**



## ¿QUÉ ES LA LEVADURA?

La levadura es uno de los ingredientes básicos en la elaboración de panes y repostería. Tiene la importante función de leudar las masas, aumentar el volumen y aportar esponjosidad con la formación de alveolos.

### LEVADURA SECA:

También se le conoce como levadura deshidratada o granulada. Existen presentaciones específicas de levadura seca para pan blanco y levadura seca para masas dulces. Este tipo de levadura empezó a fabricarse en los años 40.

### ¿CÓMO USAR LA LEVADURA SECA?

La levadura seca puede agregarse de forma directa a la harina durante la preparación del pan o productos de repostería. Puede diluirse en agua antes de la preparación de la masa. Ofrece varias ventajas como mayor tiempo de duración, se conserva a temperatura ambiente, es fácil de conservar y de administrar.

### BENEFICIOS DE LA LEVADURA SECA:

	Levadura fresca	Levadura Seca
Equivalencia de Rendimiento	1 parte de levadura fresca	1/3 parte de levadura fresca
Tiempo de Vida empacada	30 días de vida en refrigeración	más de un año de vida a temperatura ambiente
Tiempo de Vida abierta	7 días de vida en refrigeración	15 días de vida a temperatura ambiente y cubierta
Condición de Almacenaje	Refrigerada de 5° a 7° C	Temperatura ambiente, no requiere refrigeración



#### LEVADURA SECA PARA MASA DULCES (ALTAS EN AZÚCAR)

- Empaque con franja dorada
- Presentación de 500 gramos
- Uso especial para formulaciones con porcentaje alto azúcar

#### LEVADURA SECA PARA MASA BLANCAS (SALADAS)

- Empaque con franja roja
- Presentación de 500 gramos
- Uso especial para formulaciones con porcentaje bajo azúcar

#### INGREDIENTES:

- 1 taza de Harina de Maíz Blanco Del Comal
- 48 oz. agua o leche
- 0.05 oz. de canela en polvo
- 0.50 oz. de vainilla
- 7 oz. de azúcar

#### PROCEDIMIENTO:

1. En un recipiente vierta la tercera parte de la leche y agregue toda la harina y disuelva por completo y que no quede ningún grumo.
2. Agregar el resto de la leche, azúcar, vainilla y canela en polvo.
3. Colocar hielo y disfruta.



PARA MÁS INFORMACIÓN DE LA LEVADURA SECA ESCANEA EL CÓDIGO QR



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 click Visita nuestras redes



Búscanos como: Cedecap Guatemala

Agente de Ventas:

---

---

Teléfono:

---

