



Molinos
Modernos

Especial Junio



HARI NOTI CIAS

JUNIO 2023 No. 229





Ingredientes:	%	Onzas
Harina Dura	100.00	80.00
Sal	2.00	1.60
Azúcar	14.00	11.20
Agua	40.00	32.00
Huevo	18.00	14.40
Margarina	14.00	11.20
Leche en polvo	3.00	2.40
Levadura Instantánea	1.25	1.00
Margarina industrial para empaste	30.00	24.00
Relleno		Onzas
Huevo		6.00
Jamón		16.00
Aceituna		6.00
Queso mozzarella		16.00
Cebolla		8.00
Chile pimienta		3.00

Procedimiento para la Masa:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar en la amasadora todos los ingredientes menos la margarina para empaste y amasar hasta desarrollar 100% del gluten.
3. Sacar la masa y estirar sobre la mesa, empastar con la margarina, doblar y estirar hasta 1/2 cm.
4. Cortar la masa en cuadros de 1.5 cm. y colocar el relleno excepto el huevo, integrar bien y colocar el huevo.
5. Colocar en moldes con papel parafinado y fermentar hasta que duplique su tamaño.
6. Hornear a 170°C durante 20 a 25 minutos.

Rendimiento: 9 Unidades de 24 onzas cada una.

**Receta desarrollada por el instructor:
Abner Esteban**


Pan Kimbo

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 Vía Whatsapp:
Zona 9: 4128-1575
Quetzaltenango: 4128-1224



Servicio al Cliente:
2277-1616

Junio Guatemala

FECHA	CURSO	HORARIO
1	Pan Bagel	Mañana/ Tarde
1	Especialidades Fritas de Maíz	Mañana/ Tarde
5	Pan Negro Semi Integral	Mañana
5	Muffin de Maíz	Tarde
13	Pan Kimbo	Tarde
13	Zepelines de Sabores	Tarde
14	Big Muffin	Tarde
15	Pastel Carlota	Tarde
21	Matemática Panadera	Mañana/ Tarde
22	Costos en la Panderia	Mañana/ Tarde
23	Focaccia con Biga	Mañana
23	Mi Panadería Segura	Tarde
27	Paris Brest	Tarde
28	Empanadas Chilenas	Tarde
29	Galletería Tradicional	Tarde

Quetzaltenango

FECHA	CURSO	HORARIO
7	Pan Ciabatta	Mañana
8	Galleta Cilindrada	Mañana
9	Pizza con Biga	Mañana
15	Pastel Doble Altura 1	Mañana/ Tarde
16	Pastel Doble Altura 2	Mañana/ Tarde

SÉ PARTE DE NUESTROS CURSOS VIRTUALES



6

CURSO
Especialidades Fritas
con Productos Del Comal



13

Pastel para Papá
con colorantes ENCO

10:00 am.

20

Pan Kimbo

27

Mini Pastel Mocca
con Chocowow



Ingredientes base:	%	UM
Premezcla de Pastel de Chocolate	100.00	1000.00
Huevo	9.00	90.00
Agua	20.00	200.00
Aceite	18.00	180.00
Café instantáneo	1.00	10.00
Ingredientes mousse:	%	UM
Queso crema	250.00	250.00
Leche líquida	100.00	100.00
Leche condensada	150.00	150.00
Leche líquida caliente para la gelatina	150.00	150.00
Gelatina sin sabor	1.00	10.00
Galletas Choco Wow triturada	100.00	100.00
Ingredientes decoración:	%	UM
Crema batida	A/G	A/G
Mermelada de frutos rojos	A/G	A/G

Procedimiento:

1. Para la base pesar correctamente todos los ingredientes y llevarlos a la batidora, agregar inicialmente todos los líquidos.
2. Mezclar en velocidad baja por dos minutos haciendo una limpieza a la mitad del tiempo (1 minuto).
3. Al tener la mezcla lista, verter en media bandeja previamente preparada con papel parafinado y llevar a horno por 18 minutos por 170°C.
4. Dejar enfriar en refrigeración para luego cortar con moldes.
5. Para la mousse hidratar la gelatina sin sabor con la leche líquida y disolver hasta obtener una mezcla fluida.
6. Llevar a la batidora queso crema junto con la leche condensada y mezclar hasta unificar los dos ingredientes.
7. Juntar las dos mezclas anteriormente preparadas y agregar las galletas trituradas.
8. Para montar el postre tomar el cortador previamente utilizado en la base y utilizar acetato para formar un cilindro.
9. Colocar en la parte inferior la base de pastel y seguir con el mousse, llevar a refrigeración hasta que gelatinice el mousse y decorar, una capa de mermelada y crema batida.

Receta desarrollada por el instructor:
Oscar Corado

Mini Cake de Mocca y Mousse

**CHOCO
WOW**



galletaschocowow

Visítanos en nuestras:

TIENDA EXPRESS

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

QUETZALTENANGO
12 Av. 1-82, zona 3



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

Visita nuestras redes



Búscanos como: Cedecap Guatemala

Agente de Ventas:

Teléfono:
