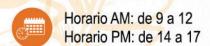




Cursos Libres

Para clientes de Molinos Modernos Cursos de Temporada / Cupos limitados en nuestras sedes





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



Servicio al Cliente: 2277-1616

Guatemala.

	O	
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 Pandería	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

	No. 2 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	
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	







		D.	PAN.
	redientes base:	%	UM
	ezcla de Pastel locolate	100.00	1000.00
Huevo		9.00	90.00
Agua		20.00	200.00
Aceite	е	18.00	180.00
	nstantáneo	1.00	10.00
-	dientes mousse:		UM
302000000000000000000000000000000000000	o crema	250.00	250.00
	elíquida	100.00	100.00
	e condensada e líquida caliente	150.00	150.00
and the same of th	a gelatina	150.00	150.00
Gelati	ina sin sabor	1.00	10.00
	tas Choco Wow	100.00	100.00
tritura Ir	Married School of the Control of the		
The second second	ngredientes decoración:	%	UM A/C
	a batida nelada de frutos	A/G A/G	A/G A/G
rojos		A/G	A/G
1. P. ba 2. M m 3. A ca 4. D 5. P. ha 6. Ll ha 7. Ju tri 8. P	Procedimiento: Para la base pesar d'atidora, agregar inimiezclar en velocidad nitad del tiempo (1 ral tener la mezcla liston papel parafinado pejar enfriar en refrigara la mousse hidrasta obtener una malevar a la batidora d'asta unificar los docuntar las dos mezclaturadas. Para montar el postrituradas. Para montar el postrituradas. Polocar en la parte in refrigeración hasta	cialmente d baja por minuto). sta, verter o y llevar geración ratar la ge nezcla fluí queso cre s ingredie las anterio re tomar er formar un inferior la	e todos los r dos minus en media a horno po para luego latina sin sida. ema junto centes. ormente processor de cortador o cilindro, base de possor de cortador o comente processor de cortador o cilindro.
m	nermelada y crema		Receta c

