



Molinos  
Modernos

*Especial  
Julio*



**HARI  
NOTI  
CIAS**

---

JULIO 2023 No. 230

---

# Pastel TRES LECHES CON TISTE

Ingredientes:	%	Onzas
Premezcla Sponge		
Vainilla AIS	100.00%	32.00
Huevo	90.00%	28.80
Agua	15.00%	4.80
Almíbar:		Onzas
Jarabe de tres Leches AIS		35.00
Agua		35.00
Tiste		10.00

## Procedimiento para el Batido:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar en la batidora huevo, agua y premezcla, batir a velocidad baja con el globo durante 1 minuto.
3. Realizar limpieza al tazón de la batidora.
4. Batir a velocidad alta durante 4 minutos.
5. Llenar los moldes previamente engrasados.
6. Hornear a 170°C durante 20 a 25 minutos dependiendo el tamaño del molde.

## Procedimiento para el Almíbar:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar todos los ingredientes en un bowl y mezclar bien.

## Procedimiento para decoración:

1. Esperar que los bizcochos estén completamente fríos.
2. Pinchar el bizcocho con un palillo para que absorba bien el almíbar.
3. Mojar los bizcochos con el 150% de peso en base al peso del bizcocho horneado Ejemplo: (Peso de bizcocho horneado 12 onzas. Peso de Almíbar 18 onzas).
4. Decorar con crema batida o merengue.
5. Empacar los tres leches y mantener en refrigeración de 4°C a 7°C.

**Rendimiento: 4 bizcochos de 16 onzas de batido c/u.**

# Pizza NAPOLITANA

Ingredientes:	%	Onzas
Harina Especial para Pizza	100.00%	40.00
Sal	2.00%	0.80
Azúcar	0.50%	0.20
Agua	68.00%	27.20
Levadura Instantánea Gloripan	0.30%	0.12
Aceite de Oliva	5.00%	2.00
Biga	%	Onzas
Harina Dura 50%	100.00%	20.00
Agua	45.00%	9.00
Levadura Instantánea	0.50%	0.10

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

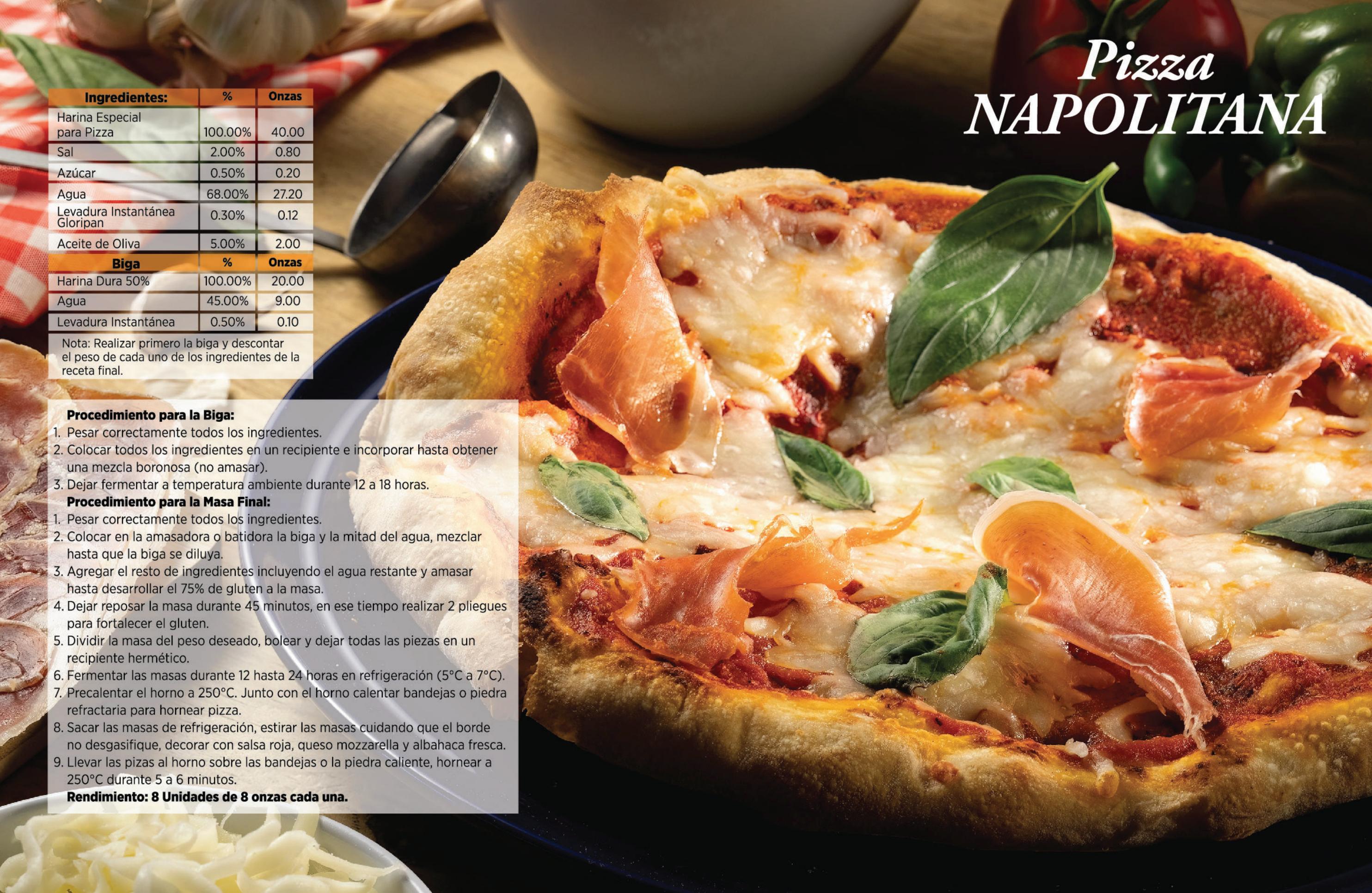
## Procedimiento para la Biga:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar todos los ingredientes en un recipiente e incorporar hasta obtener una mezcla borrosa (no amasar).
3. Dejar fermentar a temperatura ambiente durante 12 a 18 horas.

## Procedimiento para la Masa Final:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar en la amasadora o batidora la biga y la mitad del agua, mezclar hasta que la biga se diluya.
3. Agregar el resto de ingredientes incluyendo el agua restante y amasar hasta desarrollar el 75% de gluten a la masa.
4. Dejar reposar la masa durante 45 minutos, en ese tiempo realizar 2 pliegues para fortalecer el gluten.
5. Dividir la masa del peso deseado, bolear y dejar todas las piezas en un recipiente hermético.
6. Fermentar las masas durante 12 hasta 24 horas en refrigeración (5°C a 7°C).
7. Precalentar el horno a 250°C. Junto con el horno calentar bandejas o piedra refractaria para hornear pizza.
8. Sacar las masas de refrigeración, estirar las masas cuidando que el borde no desgasifique, decorar con salsa roja, queso mozzarella y albahaca fresca.
9. Llevar las pizzas al horno sobre las bandejas o la piedra caliente, hornear a 250°C durante 5 a 6 minutos.

**Rendimiento: 8 Unidades de 8 onzas cada una.**



# Recomendaciones al Momento de Recibir el Producto

1. Verifica que la cantidad y tipo de producto a descargar esté correcto de acuerdo con lo solicitado (cantidad y presentación).



2. Si tu pedido está correcto, procede a firmar conforme a los documentos que el piloto te entrega.



3. Si tu pedido es incorrecto o el producto no llega en buen estado. Procede a hablar con el transportista para hacer la devolución del producto.



4. Si el inconveniente es mayor debes reportarla al vendedor para que se contacte con el jefe de reparto y distribución. El producto no se podrá descargar hasta que se haya solucionado la inconformidad.



5. Si observas alguna inconformidad en el servicio de entrega, comunícate con tu vendedor o a Servicio al Cliente (+502 227-1616).



# COCREO

COMUNIDAD - CRECIMIENTO - OPORTUNIDADES

**Molinos Modernos**

## Cursos Libres Especiales PARA CLIENTES DE MOLINOS MODERNOS



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

### GUATEMALA - JULIO

FECHA	HORARIO	CURSO
5	Mañana	Teoría de Prefermentos
6	Mañana	Pan Ciabatta con Prefermentos
10	Mañana	Bollo de Leche con Tangzhong
14	Mañana y tarde	Pastel triple Chocolate
17	Mañana	Baguette Tipo Sub
17	Tarde	Tres Leches
18	Tarde	Pan Shuco
18	Tarde	Elaboracion de Pastel Tradicional de Vainilla y chocolate VS PREMEZCLAS 1
19	Mañana y tarde	Pan Mexicano
19	Mañana y tarde	Curso Libre de Elaboración de Pastel Tradicional de Vainilla y Chocolate VS PREMEZCLAS 2
20	Mañana y tarde	Pan de Coco
20	Mañana y tarde	Brazo Gitano
21	Mañana y tarde	Chiquiadores
24	Mañana y tarde	Zepelin de Manzana
25	Tarde	Pan Tela
25	Tarde	Pastel de Banano
26	Mañana y tarde	Carrot Cake
27	Mañana y tarde	Pastel con Gelatina
31	Mañana y tarde	Champurrada de Maíz e Integral

### QUETZALTENANGO - JULIO

FECHA	HORARIO	CURSO
4	Tarde	Pastel de banano con Premezcla
5	Tarde	Pastel de Zanahoria
6	Tarde	Pizza
7	Tarde	Brazo Gitano
18	Tarde	Tartaleta de Frutas
19	Tarde	Donas con Premezcla
20	Tarde	Pie Salado
21	Tarde	Pastel 3 Leches



SÍGUENOS: Cedecap Guatemala

Visítanos en:

# TIENDA EXPRESS

**GUATEMALA**

5a. ave. 13-06, zona 9

Local A y B

**QUETZALTENANGO**

12 ave. 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:**

---