



Molinos
Modernos

*Especial
San Valentín*



HARI NOTI CIAS

ENERO 2023 No. 224

Cannoli

Ingredientes:

	%	Libras	Onzas
Harina Suave Gallo Azul	100.00	2.00	
Azúcar	5.00		1.60
Sal	0.80		0.25
Margarina Industrial	17.00		5.44
Canela en polvo	5.00		1.60
Agua	42.00		13.44

Decoración:

Chocolate	4 onzas
Queso mascarpone	350 gramos
Azúcar glas	150 gramos
Chispas de chocolate	150 gramos

Procedimiento para la Masa:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar en el centro de la mesa harina + canela en polvo.
3. Al centro de la harina agregar agua + azúcar + sal y disolver todos los granos.
4. Posterior a disolver los granos, agregar margarina y suavizar, integrar poco a poco harina y amasar hasta obtener una masa homogénea y desarrollada.
5. Dejar reposar por 10 minutos para luego laminar (estirar) con un espesor de 1.5 a 2 mm.
6. Cortar piezas circulares del tamaño deseado o según el molde que se utilizará.
7. Colocar en moldes asegurándose pegar muy bien con ligero huevo las uniones.
8. Calentar la grasa a 175°C y freír las piezas por 3 minutos aproximadamente.
9. Dejar enfriar, decorar con chocolate las puntas y rellenar con la crema preparada.
10. Agregar al centro de la piletta el agua, manteca, sal, azúcar y mezclar hasta desintegrar los grumos.
11. Integrar la levadura hasta que se disuelva.
12. Integrar harina hasta tener una mezcla homogénea.
13. Estirar y con la ayuda de un cortador redondo sacar piezas del tamaño deseado.
14. Freír a una temperatura de 150°C.
- 15 Dejar enfriar, rellenar y decorar.

Pastel Ambiente

Ingredientes:	%	Libras	Onzas
Premezcla blanca, vainilla, chocolate	100.00	1.00	
Huevo	35.00		6.00
Agua	25.00		4.00
Aceite	28.00		5.00

Procedimiento:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar en la batidora huevo, agua y premezcla.
3. Mezclar por 30 segundos en velocidad baja.
4. Posteriormente subir la velocidad a media y mezclar por 2 minutos.
5. Parar la batidora y hacer una limpieza al tazón incorporar el aceite y mezclar por 1 minuto con 30 segundos más en velocidad baja.
6. Agregar la mezcla a molde previamente engrasado y hornear a 150°C de 40 a 60 minutos dependiendo el tamaño del molde.

Betún

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, mezclar hasta que se tenga una mezcla homogénea.
3. Agregar azúcar hasta que se integre a la mezcla de las grasas.
4. Agregar el líquido, sabor y mezclar hasta obtener una mezcla cremosa.

Fondant de Marshmelows

Ingredientes:	Cantidades
Marshmelows blancos	12 onzas
Agua	1 onza
Glicerina	1 cucharadita
Manteca	1 onza
Azúcar glas cernida	2 libras aproximadamente
Esencia	Al gusto

Procedimiento:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar en baño maría todos los ingredientes menos el azúcar glas.
3. Fundir hasta que no queden grumos.
4. Hacer una piletta con la mitad de azúcar glas y agregar los ingredientes fundidos y mezclar en forma envolvente.
5. Amasar hasta que tengamos la textura requerida, si se necesita más azúcar agregar poco a poco.

Procedimiento Pastel Completo:

1. Cortar la torta en tres y de la forma deseada.
2. Rellenar con mermelada al gusto o con el mismo betún.
3. Posterior cubrir con una capa leve toda la torta para luego montar el fondant de la forma deseada tratando de buscar la forma caricaturesca que se ve en la fotografía.



MÓDULOS

de Panadería, Pastelería
y Administración de
Negocios de Productos
Horneados

**¡INSCRIPCIÓN
ABIERTA!**



Este 2023 amplia tus conocimientos
en nuestros módulos de especialización
Para clientes de Molinos Modernos

12 Módulos de Enero a Diciembre



PRESENCIAL

en nuestras 2 sedes
(Zona 9 y Quetzaltenango)



VIRTUAL



HORARIOS

AM y PM
(1 semana al mes)



LLENA ESTE FORMULARIO
para pre-inscribirte

Más información al 22771616 o al whatsapp +502 5510 2436

¡CAPACÍTATE Y DESARROLLA TU NEGOCIO!

Visítanos en Nuestras
Tiendas



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

TIENDA EXPRESS

QUETZALTENANGO
12 Av. 1-82, zona 3



HARINA DURA



HARINA DURA



HARINA DURA



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



premezclas molinos modernos



HARINA INTEGRAL



HARINA EXTRA SUAVE

HARINA DE TRIGO SUAVE®
RENDIDORA

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



Da click y visita nuestras redes



CEDECAP GUATEMALA