



Premezcla para brownie

Ingredientes	%	Fórmula 3 Lbs.	
		Libras	Onzas
MM Premezcla para brownie	100	3	
Huevo	19		12
Agua	10		5
Aceite	15		7

Procedimiento

1. Pesar correctamente la Premezcla para Brownie de Molinos Modernos, huevos, agua y aceite.
2. Colocar en la batidora todos los ingredientes.
3. Mezclar 30 seg. en la velocidad más baja con la paleta.
4. Cambiar a velocidad media y mezclar por 4 minutos.
5. Limpiar el tazón de la batidora con la espátula.
6. Engrasar y colocar papel parafinado a media bandeja.
7. Hornear a 170 °C (338° F) de 18 a 20 minutos.

Rendimiento de la fórmula

3 lbs. Premezcla = 20 u. de 4 x 8 cms. y 3 cms. de altura



Muy importante, antes de cualquier procedimiento

- 👁️ Revise la calidad de sus ingredientes.
- ★ Verifique que los utensilios a utilizar estén limpios.
- 🧼 Lave correctamente sus manos.



Premezcla para donas

Ingredientes	%	Fórmula 5 Lbs.		Fórmula 1 Lb.	
		Libras	Onzas	Libras	Onzas
MM Premezcla para donas	100	5		1	
Huevo	15		12		2 ½
Agua	35		1 12		5 ½
Levadura fresca	3		2 ½		½

Procedimiento

1. Pesar correctamente la Premezcla para Donas de Molinos Modernos, huevos, agua y levadura.
2. Colocar en la batidora Premezcla, huevos, agua y levadura.
3. Mezclar 2 minutos en la primera velocidad con el gancho.
4. Limpiar el tazón de la batidora con la espátula.
5. Mezclar por 8 minutos aprox. en segunda velocidad o hasta que quede una masa homogénea y manejable, desarrollando el gluten.
6. Sacar la masa del tazón.
7. Bolear del tamaño deseado y dejar fermentar de 5 a 8 minutos.
8. Figurar las donas y dejar fermentar hasta dar un 50 % de soltura.
9. Calentar el aceite hasta que llegue a una temperatura de 160° C.
10. Freírlas hasta lograr el color deseado (aprox. 45 seg. de ambos lados).
11. Dejar enfriar y aplicar la decoración deseada.

Rendimiento de la fórmula

5 lbs. Premezcla = 60 unidades (2 onzas de peso)
1 lbs. Premezcla = 12 unidades (2 onzas de peso)



Premezcla para pastel frío

Ingredientes	%	Fórmula 5 Lbs.		Fórmula 1 Lb.	
		Libras	Onzas	Libras	Onzas
MM Premezcla sabores*	100	5		1	
Huevo	75		3 12		12
Agua	12.5		10		2
Aceite	12.5		10		2

*vainilla, blanco o chocolate.

Procedimiento

1. Pesar correctamente la Premezcla Molinos Modernos, huevos, agua y aceite.
2. Colocar en la batidora en el siguiente orden: huevos, agua y Premezcla.
3. Mezclar 30 segundos en la velocidad más baja con la paleta.
4. Cambiar a velocidad media y mezclar por 2 minutos.
5. Limpiar el tazón de la batidora con la espátula.
6. Agregar el aceite y mezclar por 1 1/2 minutos en velocidad baja.
7. Precalentar el Horno a 160° C (320°F).
8. Engrasar los moldes con manteca vegetal.
9. Hornear a 150 °C (302° F) de 25 a 30 minutos dependiendo del tamaño del molde.

Rendimiento de la fórmula

5 lbs. Premezcla = 5 pasteles No. 26
1 lbs. Premezcla = 1 pastel No. 26





premezclas
molinos modernos

★★★★★

Recetario



Molinos Modernos
molinosmodernos.com / 2277-1616



Premezcla pastel de vainilla

Ingredientes	%	Fórmula 5 Lbs.		Fórmula 1 Lb.	
		Libras	Onzas	Libras	Onzas
MM Premezcla vainilla	100	5		1	
Huevo	35	1	12		6
Agua	25	1	4		4
Aceite	28	1	6		5

Procedimiento

1. Pesar correctamente la Premezcla Pastel Vainilla de Molinos Modernos, huevos, agua y aceite.
2. Colocar en la batidora en el siguiente orden: huevos, agua y Premezcla.
3. Mezclar 30 segundos en la velocidad más baja con la paleta.
4. Cambiar a velocidad media y mezclar por 2 minutos.
5. Limpiar el tazón de la batidora con la espátula.
6. Agregar el aceite y mezclar por 1 ½ minutos en velocidad baja.
7. Precalentar el horno a 160° C (320°F).
8. Engrasar los moldes con manteca vegetal.
9. Hornear a 150 °C (302° F) de 30 a 35 minutos dependiendo del tamaño del molde.

Rendimiento de la fórmula

- 5 lbs. Premezcla = 5 pasteles No. 26
- 1 lbs. Premezcla = 1 pastel No. 26



Premezcla pastel blanco

Ingredientes	%	Fórmula 5 Lbs.		Fórmula 1 Lb.	
		Libras	Onzas	Libras	Onzas
MM Premezcla sabores*	100	5		1	
Huevo	35	1	12		6
Agua	25	1	4		4
Aceite	28	1	6		5

*vainilla, blanco o chocolate.

Procedimiento

1. Pesar correctamente la Premezcla Pastel Blanco de Molinos Modernos, huevos, agua y aceite.
2. Colocar en la batidora en el siguiente orden: huevos, agua y Premezcla.
3. Mezclar 30 segundos en la velocidad más baja con la paleta.
4. Cambiar a velocidad media y mezclar por 2 minutos.
5. Limpiar el tazón de la batidora con la espátula.
6. Agregar el aceite y mezclar por 1 ½ minutos en velocidad baja.
7. Precalentar el horno a 160° C (320°F).
8. Engrasar los moldes con manteca vegetal.
9. Hornear a 150 °C (302° F) de 30 a 35 minutos dependiendo del tamaño del molde.

Rendimiento de la fórmula

- 5 lbs. Premezcla = 5 pasteles No. 26
- 1 lbs. Premezcla = 1 pastel No. 26



Premezcla pastel de chocolate

Ingredientes	%	Fórmula 5 Lbs.		Fórmula 1 Lb.	
		Libras	Onzas	Libras	Onzas
MM Premezcla chocolate	100	5		1	
Huevo	35	1	12		6
Agua	25	1	4		4
Aceite	28	1	6		5

Procedimiento

1. Pesar correctamente la Premezcla Pastel Chocolate de Molinos Modernos, huevos, agua y aceite.
2. Colocar en la batidora en el siguiente orden: huevos, agua y Premezcla.
3. Mezclar 30 segundos en la velocidad más baja con la paleta.
4. Cambiar a velocidad media y mezclar por 2 minutos.
5. Limpiar el tazón de la batidora con la espátula.
6. Agregar el aceite y mezclar por 1 ½ minutos en velocidad baja.
7. Precalentar el horno a 160° C (320°F).
8. Engrasar los moldes con manteca vegetal.
9. Hornear a 150 °C (302° F) de 30 a 35 minutos dependiendo del tamaño del molde.

Rendimiento de la fórmula

- 5 lbs. Premezcla = 5 pasteles No. 26
- 1 lbs. Premezcla = 1 pastel No. 26



Premezcla magdalena clásica

Ingredientes	%	Fórmula 5 Lbs.		Fórmula 1 Lb.	
		Libras	Onzas	Libras	Onzas
MM Premezcla magdalena	100	5		1	
Huevo	35	1	12		6
Agua	25	1	4		4
Aceite	28	1	6		5

Procedimiento

1. Pesar correctamente la Premezcla Magdalena clásica de Molinos Modernos, huevos, agua y aceite.
2. Colocar en la batidora en el siguiente orden: huevos, agua y Premezcla.
3. Mezclar 30 segundos en la velocidad más baja con la paleta.
4. Cambiar a velocidad media y mezclar por 2 minutos.
5. Limpiar el tazón de la batidora con la espátula.
6. Agregar el aceite y mezclar por 1 ½ minutos en velocidad baja.
7. Precalentar el Horno a 160° C (320°F).
8. Engrasar los moldes con manteca vegetal.
9. Hornear a 150 °C (302° F) de 30 a 35 minutos dependiendo del tamaño del molde.

Rendimiento de la fórmula

- 5 lbs. Premezcla = 5 pasteles molde estándar
- 1 lbs. Premezcla = 1 pastel molde estándar



Muy importante, antes de cualquier procedimiento

→ Revise la calidad de sus ingredientes.

→ Verifique que los utensilios a utilizar estén limpios.

→ Lave correctamente sus manos.