



Molinos
Modernos



CMI



premezclas
molinos modernos

Recetario

NUEVOS PRODUCTOS



**Molinos
Modernos**

SERVICIO AL CLIENTE TELÉFONO: 2277-1616
servicioalclienteharinas@somoscmi.com



premezclas
molinos modernos



PUDDING CAKE DE VAINILLA/ PASTEL AMBIENTE

INGREDIENTES	%	1 Libra		5 Libras	
		LIBRAS	ONZAS	LIBRAS	ONZAS
Premezcla Pudding Cake de Vainilla	100	1		5	
Huevo	35		5.6	1	12
Agua	25		4	1	4
Aceite	20		3.2	1	
RENDIMIENTO PASTEL					
1 lb. 1 Premezcla 1 pastel # 22					
5 lbs. de Premezcla 5 pasteles # 22					

PROCEDIMIENTO:

- 1 Pesar correctamente todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora el 75% del huevo, el 50% de agua y la premezcla.
- 3 Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja con la paleta.
- 4 Incrementar a velocidad media durante 3 minutos.
- 5 Detener la batidora, agregar los líquidos restantes incluyendo el aceite y limpiar el tazón.
- 6 Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja, y 1 minuto en velocidad media.
- 7 Llenar los moldes previamente engrasados.
- 8 Hornear a 135°C (275°F) durante 50 a 60 minutos dependiendo el tamaño del molde.



premezclas
molinos modernos

Resultados Espectaculares

NUEVOS PRODUCTOS

Pastel Cremoso de Vainilla • Pastel Amarillo tipo plancha • Pastel de Zanahoria



SERVICIO AL CLIENTE TELÉFONO: 2277-1616
servicioalclienteharinas@somoscmi.com



premezclas
molinos modernos

Resultados Espectaculares

NUEVOS PRODUCTOS

Pastel Cremoso de Chocolate • Pudding Cake Vainilla • Pastel Chocolate tipo plancha



SERVICIO AL CLIENTE TELÉFONO: 2277-1616
servicioaldienteharinas@somoscmi.com



premezclas
molinos modernos

PUDDING CAKE DE VAINILLA/ MUFFIN

INGREDIENTES	%	1 Libra		5 Libras	
		LIBRAS	ONZAS	LIBRAS	ONZAS
Premezcla Pudding Cake de Vainilla	100	1		5	
Huevo	35		5.6	1	12
Agua	26		4.16	1	4.8
Aceite	17		2.72		13.6
RENDIMIENTO MUFFINS					
1 lb. 1 Premezcla 14 muffins # 4					
5 lbs. de Premezcla 71 muffins # 4					

PROCEDIMIENTO:

- 1 Pesar correctamente todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora el 75% del huevo, el 50% de agua y la premezcla.
- 3 Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja con la paleta.
- 4 Incrementar a velocidad media durante 3 minutos.
- 5 Detener la batidora, agregar los líquidos restantes incluyendo el aceite y limpiar el tazón.
- 6 Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja y 1 minuto en velocidad media.
- 7 Colocar capacillo en los moldes de muffins y llenar.
- 8 Hornear a 185°C (365°F) durante 16 a 18 minutos dependiendo el tamaño de capacillo.



premezclas
molinos modernos



PUDDING CAKE DE VAINILLA/ PASTEL FRÍO Y BRAZO GITANO

INGREDIENTES	%	1 Libra		5 Libras	
		LIBRAS	ONZAS	LIBRAS	ONZAS
Premezcla Pudding Cake de Vainilla	100	1		5	
Huevo	70		11.20	3	8
Agua	12		1.92		9.6
Aceite	12		1.92		9.6
RENDIMIENTO PASTEL					
1 lb. 1 Premezcla 1 pastel # 22 • 5 lbs. de Premezcla 5 pasteles # 22					
RENDIMIENTO BRAZO GITANO					
1 lbs. de Premezcla 1.5 bandejas de 42 x 30 cm. (media plancha) 5 lbs. de Premezcla 7.5 bandejas de 42x 30 cm. (media plancha)					

PROCEDIMIENTO:

- 1 Pesar correctamente todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora el 75% del huevo, el 50% de agua y la premezcla.
- 3 Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja con la paleta.
- 4 Incrementar a velocidad media durante 3 minutos.
- 5 Detener la batidora, agregar los líquidos restantes incluyendo el aceite y limpiar el tazón.
- 6 Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja y 1 minuto en velocidad media.
- 7 Llenar los moldes previamente engrasados.
- 8 Hornear a 135°C (275°F) durante 50 a 60 minutos dependiendo el tamaño del molde.

Nota: Para realizar brazo gitano hacer cambios en el paso #7 y #8

- 7 Llenar las bandejas previamente engrasados.
- 8 Hornear a 200°C (392°F) durante 4 a 5 minutos dependiendo el tamaño de la bandeja.



premezclas
molinos modernos

Disfruta de nuestros nuevos productos





premezclas
molinos modernos



PASTEL CHOCOLATE TIPO PLANCHA/ PASTEL AMBIENTE

INGREDIENTES	%	1 Libra		5 Libras	
		LIBRAS	ONZAS	LIBRAS	ONZAS
Premezcla Pastel Chocolate Tipo Plancha	100	1		5	
Agua 1	46		7.36	2	4.8
Agua 2	20		3.2	1	
Aceite	12		1.92		9.6
RENDIMIENTO PASTEL					
1 lbs. de Premezcla 1 bandejas de 42 x 30 cm. (media plancha)					
5 lbs. de Premezcla 1 bandejas de 42 x 30 cm. (media plancha)					

PROCEDIMIENTO:

- 1 Pesar correctamente todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora el agua 1 y la premezcla.
- 3 Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja con la paleta.
- 4 Incrementar a velocidad media durante 2 minutos.
- 5 Detener la batidora, agregar el agua 2 y el aceite. Limpiar el tazón.
- 6 Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja y 2 minutos en velocidad media.
- 7 Llenar las bandejas previamente engrasadas.
- 8 Hornear a 150°C (302°F) durante 20 a 25 minutos dependiendo el tamaño de la bandeja.



premezclas
molinos modernos



PASTEL DE ZANAHORIA/ PASTEL AMBIENTE Y MUFFIN

INGREDIENTES	%	1 Libra		5 Libras	
		LIBRAS	ONZAS	LIBRAS	ONZAS
Premezcla Pastel de Zanahoria	100	1		5	
Huevo	35		5.6	1	12
Agua	35		5.6	1	12
Aceite	30		4.8	1	8
RENDIMIENTO PASTEL					
1 lb. 1 Premezcla 1 pastel # 22 • 5 lbs. de Premezcla 5 pasteles # 22					
RENDIMIENTO MUFFINS					
1 lbs. de Premezcla 16 muffins # 4 • 5 lbs. de Premezcla 80 muffins # 4					

PROCEDIMIENTO:

- 1 Pesar correctamente todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora huevo, agua y premezcla.
- 3 Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja con la paleta.
- 4 Incrementar a velocidad media durante 3 minutos.
- 5 Detener la batidora, agregar el aceite y limpiar el tazón.
- 6 Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja y 2 minutos en velocidad media.
- 7 Llenar los moldes previamente engrasados.
- 8 Hornear a 135°C (275°F) durante 50 a 60 minutos dependiendo el tamaño del molde.

Nota: Para realizar muffins hacer cambios en el paso #7 y #8

- 7 Colocar capacillo en los moldes de muffins y llenar.
- 8 Hornear a 185°C (365°F) durante 16 a 18 minutos dependiendo el # de capacillo.



premezclas
molinos modernos



PASTEL CREMOSO DE VAINILLA/ PASTEL AMBIENTE Y MUFFIN

INGREDIENTES	%	1 Libra		5 Libras	
		LIBRAS	ONZAS	LIBRAS	ONZAS
Premezcla Pastel Cremoso de Vainilla	100	1		5	
Huevo	35		5.6	1	12
Agua	22.5		3.6	1	2
Aceite	30		4.8	1	8
RENDIMIENTO PASTEL					
1 lb. 1 Premezcla 1 pastel # 22 • 5 lbs. de Premezcla 5 pasteles # 22					
RENDIMIENTO MUFFINS					
1 lbs. de Premezcla 15 muffins # 4 • 5 lbs. de Premezcla 75 muffins # 4					

PROCEDIMIENTO:

- 1 Pesar correctamente todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora el 50% de los líquidos y toda la premezcla.
- 3 Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja con la paleta.
- 4 Incrementar a velocidad media durante 2 minutos.
- 5 Detener la batidora, agregar los líquidos restantes y limpiar el tazón.
- 6 Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja y 2 minutos en velocidad media.
- 7 Llenar los moldes previamente engrasados.
- 8 Hornear a 135°C (275°F) durante 50 a 60 minutos dependiendo el tamaño del molde.

Nota: Para realizar muffins hacer cambios en el paso #7 y #8

- 7 Colocar capacillo en los moldes de muffins y llenar.
- 8 Hornear a 185°C (365°F) durante 16 a 18 minutos dependiendo el # de capacillo.



premezclas
molinos modernos



PASTEL AMARILLO TIPO PLANCHA/ PASTEL AMBIENTE

INGREDIENTES	%	1 Libra		5 Libras	
		LIBRAS	ONZAS	LIBRAS	ONZAS
Premezcla Pastel Amarillo tipo plancha	100	1		5	
Agua 1	46		7.36	2	4.8
Agua 2	20		3.2	1	
Aceite	12		3.2		9.6
RENDIMIENTO PASTEL					
1 lb. de Premezcla 1 bandeja de 42 x 30 cm. (media plancha) 5 lbs. de Premezcla 5 bandejas de 42 x 30 cm. (media plancha)					

PROCEDIMIENTO:

- 1 Pesar correctamente todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora el agua 1 y la premezcla.
- 3 Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja con la paleta.
- 4 Incrementar a velocidad media durante 2 minutos.
- 5 Detener la batidora, agregar el agua 2 y el aceite. Limpiar el tazón.
- 6 Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja, y 2 minutos en velocidad media.
- 7 Llenar las bandejas previamente engrasadas.
- 8 Hornear a 150°C (302°F) durante 20 a 25 minutos dependiendo el tamaño de la bandeja.



PASTEL CREMOSO DE VAINILLA/ CHOCOLATE/ BRAZO GITANO

INGREDIENTES	%	1 Libra		5 Libras	
		LIBRAS	ONZAS	LIBRAS	ONZAS
Premezcla Pastel Cremoso de Vainilla/ Chocolate	100	1		5	
Huevo	70		11.2	3	8
Agua	12		1.92		9.6
Aceite	12		1.92		9.6
RENDIMIENTO PASTEL					
1 lbs. de Premezcla 1 bandeja de 42 x 30 cms. (media plancha)					
5 lbs. de Premezcla , 5 bandejas de 42 x 30 cm (media plancha)					

PROCEDIMIENTO:

- 1 Pesar correctamente todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora el 50% de los líquidos y toda la premezcla.
- 3 Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja con la paleta.
- 4 Incrementar a velocidad media durante 2 minutos.
- 5 Detener la batidora, agregar los líquidos restantes y limpiar el tazón.
- 6 Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja y 2 minutos en velocidad media.
- 7 Llenar las bandejas previamente engrasadas.
- 8 Hornear a 200°C (392°F) durante 4 a 5 minutos dependiendo el tamaño de la bandeja.



PASTEL CREMOSO DE VAINILLA/ PASTEL FRÍO

INGREDIENTES	%	1 Libra		5 Libras	
		LIBRAS	ONZAS	LIBRAS	ONZAS
Premezcla Pastel Cremoso de Vainilla	100	1		5	
Huevo	60		9.6	3	
Agua	12		1.92		9.6
Aceite	12		1.92		9.6
RENDIMIENTO DE PASTEL					
1 lbs. de Premezcla 1 pastel # 22					
5 lbs. de Premezcla 5 pasteles # 22					

PROCEDIMIENTO:

- 1 Pesar correctamente todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora el 50% de los líquidos y toda la premezcla.
- 3 Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja con la paleta.
- 4 Incrementar a velocidad media durante 2 minutos.
- 5 Detener la batidora, agregar los líquidos restantes y limpiar el tazón.
- 6 Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja y 2 minutos en velocidad media.
- 7 Llenar los moldes previamente engrasados.
- 8 Hornear a 135°C (275°F) durante 50 a 60 minutos dependiendo el tamaño del molde.



premezclas
molinos modernos



PASTEL CREMOSO DE CHOCOLATE/ PASTEL AMBIENTE

INGREDIENTES	%	1 Libra		5 Libras	
		LIBRAS	ONZAS	LIBRAS	ONZAS
Premezcla Pastel Cremoso de Chocolate	100	1		5	
Huevo	35		5.6	1	12
Agua	22.5		3.6	1	2
Aceite	30		4.8	1	8
RENDIMIENTO PASTEL					
1 lb. 1 Premezcla 1 pastel # 22 • 5 lbs. de Premezcla 5 pasteles # 22					
RENDIMIENTO MUFFINS					
1 lbs. de Premezcla 15 muffins # 4 • 5 lbs. de Premezcla 75 muffins # 4					

PROCEDIMIENTO:

- 1 Pesar correctamente todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora el 50% de los líquidos y toda la premezcla.
- 3 Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja con la paleta.
- 4 Incrementar a velocidad media durante 2 minutos.
- 5 Detener la batidora, agregar los líquidos restantes y limpiar el tazón.
- 6 Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja y 2 minutos en velocidad media.
- 7 Llenar los moldes previamente engrasados.
- 8 Hornear a 135°C (275°F) durante 50 a 60 minutos dependiendo el tamaño del molde.

Nota: Para realizar muffins hacer cambios en el paso #7 y #8

- 7 Colocar capacillo en los moldes de muffins y llenar.
- 8 Hornear a 185°C (365°F) durante 16 a 18 minutos dependiendo el # de capacillo.



premezclas
molinos modernos



PASTEL CREMOSO DE CHOCOLATE/ PASTEL FRÍO

INGREDIENTES	%	1 Libra		5 Libras	
		LIBRAS	ONZAS	LIBRAS	ONZAS
Premezcla Pastel Cremoso de Chocolate	100	1		5	
Huevo	60		9.6	3	
Agua	12		1.92		9.6
Aceite	12		1.92		9.6
RENDIMIENTO PASTEL					
1 lbs. de Premezcla 1 pastel #22 5 lbs. de Premezcla 5 pasteles # 22					

PROCEDIMIENTO:

- 1 Pesar correctamente todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la batidora el 50% de los líquidos y toda la premezcla.
- 3 Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja con la paleta.
- 4 Incrementar a velocidad media durante 2 minutos.
- 5 Detener la batidora, agregar los líquidos restantes y limpiar el tazón.
- 6 Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja y 2 minutos en velocidad media.
- 7 Llenar los moldes previamente engrasados.
- 8 Hornear a 135°C (275°F) durante 50 a 60 minutos dependiendo el tamaño del molde.



SERVICIO AL CLIENTE TELÉFONO: 2277-1616
servicioalclienteharinas@somosci.com