



Molinos Modernos



PREMEZCLAS



**MASAS DULCES
RECETAS**



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



CUBILETE

INGREDIENTES	%	5 LIBRAS
Premezcla Masas Dulces	100	80 onzas
Agua	60	48 onzas
Levadura	2	1.6 onzas

PROCEDIMIENTO:

1. Agregar levadura, la mitad del agua y premezcla en la batidora, mezclar por 1 minuto en velocidad baja.
2. Mezclar por 2 minutos en velocidad alta.
3. Agregar el agua restante y mezclar por 3 minutos a velocidad media.
4. Verter la mezcla en los moldes previamente engrasados.
5. Hornear a 195°C (383°F) de 15 a 20 minutos aproximadamente.

Rendimiento:
86 unidades de 1.5 de onza.



PAN DULCE (PAN DE MANTECA)

INGREDIENTES	%	5 LIBRAS
Premezcla Masas Dulces	100	80 onzas
Agua	25.6	20.5 onzas
Levadura	3.5	2.8 onzas

PROCEDIMIENTO:

1. Agregar levadura, agua y premezcla en la batidora, mezclar por 30 segundos en velocidad baja.
2. Mezclar en velocidad alta hasta obtener el desarrollo total de la masa.
3. La temperatura final de la masa deberá ser de 28-30° C.
4. Sacar la masa del tazón, pesar, cortar, bolear y figurar.
5. Fermentar las piezas a una temperatura de 35° C y 70% de humedad relativa, hasta que obtenga el volumen requerido.
6. Hornear a 190°C (374°F) de 15 a 16 minutos aproximadamente.

Rendimiento: 68 unidades de 1.5 de onza.



SHECA DE ANÍS

INGREDIENTES	%	5 LIBRAS
Premezcla Masas Dulces	100	80 onzas
Agua	25.6	20.5 onzas
Levadura	3.5	2.8 onzas
Anís	0.6	0.5 onzas

PROCEDIMIENTO:

1. Agregar levadura, agua y premezcla en la batidora, mezclar por 30 segundos en velocidad baja.
2. Mezclar en velocidad alta hasta obtener el desarrollo total de la masa.
3. La temperatura final de la masa deberá ser de 28-30° C.
4. Agregar el anís y mezclar por medio minuto a velocidad baja. Sacar la masa del tazón, pesar, cortar, bolear y figurar.
5. Fermentar las piezas a una temperatura de 35° C y 70% de humedad relativa, hasta que obtenga el volumen requerido.
6. Hornear a 190°C (374°F) de 15 a 16 minutos aproximadamente.

Rendimiento: 41 unidades de 2.5 onzas.



PAN DULCE TOSTADO

INGREDIENTES	%	5 LIBRAS
Premezcla Masas Dulces	100	80 onzas
Agua	32	25.6 onzas

PROCEDIMIENTO:

1. Agregar agua y premezcla en la batidora, mezclar por 3 minutos en velocidad baja.
2. Bolear y figurar del peso deseado.
3. Hornear a 180° C de 16 a 18 minutos aproximadamente.

Rendimiento: 105 unidades de 1 onza.



PAN ROYAL

INGREDIENTES	%	5 LIBRAS
Premezcla Masas Dulces	100	80 onzas
Agua	28.8	23 onzas
Levadura	2.0	1.6 onzas
Huevo	11.5	9.2 onzas
Royal	1.3	1.0 onzas

PROCEDIMIENTO:

1. Agregar agua, levadura, huevo, royal y premezcla en la batidora, mezclar por 30 segundos en velocidad baja.
2. Mezclar en velocidad media por 4 minutos.
3. Colocar directamente las porciones deseadas sobre bandejas.
4. Hornear a 200°C (392°F) de 16 a 18 minutos aproximadamente.

Rendimiento: 57 unidades de 2 onzas.



ROSCA

INGREDIENTES	%	5 LIBRAS
Premezcla Masas Dulces	100	80 onzas
Agua	28	22.4 onzas
Levadura	1.3	1.0 onzas
Margarina	6.4	5.1 onzas
Leche	1.3	1.0 onzas

PROCEDIMIENTO:

1. Agregar levadura, agua, leche y premezcla en la batidora, mezclar por 30 segundos en velocidad baja.
2. Mezclar en velocidad alta por 8 minutos y agregar la margarina.
3. Mezclar hasta obtener el desarrollo total de la masa.
4. Dividir la masa y figurar en forma de rosca y decorar con ajonjolí.
5. Fermentar las piezas hasta que obtengan el volumen requerido.
6. Hornear a 170°C (338°F) de 18 a 20 minutos aproximadamente.

Rendimiento: 109 unidades de 1 onza.



CHAMPURRADA ESPECIAL

INGREDIENTES	%	5 LIBRAS
Premezcla Masas Dulces	100	80 onzas
Agua	9.6	7.7 onzas
Huevo	22.4	17.9 onzas
Margarina	6.4	5.1 onzas
Leche	1.3	1.0 onzas

PROCEDIMIENTO:

1. Agregar todos los ingredientes en la batidora, mezclar por 30 segundos en velocidad baja.
2. Mezclar en velocidad media por 4 minutos.
3. Bolear y aplanar del peso deseado, decorar con ajonjolí.
4. Hornear a 150°C (302°F) de 20 a 23 minutos aproximadamente.

Rendimiento: 56 unidades de 2 onzas.



GALLETAS DE MANTEQUILLA

INGREDIENTES	%	1 LIBRA
Premezcla Masas Dulces	100	16 onzas
Margarina o Mantequilla	31	5 onzas
Huevo	12.4	2 onzas

PROCEDIMIENTO:

1. Pesar los ingredientes.
2. Colocar todos los ingredientes en la batidora, y mezclar de 3 a 5 minutos, hasta formar una masa manejable.
3. Refrigerar por 1 hora o 15 minutos en el freezer.
4. Estirar la masa con un bolillo, usar cortadores. Utilizar harina espolvoreada en la mesa y colocar en bandejas.
5. Hornear a 165°C (325°F) por 10 minutos.

Nota: El horneado dependerá del tamaño de la galleta.

Rendimiento:

46 unidades de 0.5 de onza (dependiendo el tamaño del molde).



ALFAJORES (Galletas de Maicena)

INGREDIENTES	%	1 LIBRA
Premezcla Masas Dulces	100	16 onzas
Margarina o Mantequilla	45	7.2 onzas
Huevo	18	2.88 onzas
Maicena	25	4 onzas
Licor	a/g	

PROCEDIMIENTO:

1. Pesar los ingredientes.
2. Colocar todos los ingredientes en la batidora, hasta formar una masa manejable.
3. Refrigerar por 1 hora o 15 minutos en el congelador.
4. Estirar con un bolillo y cortar en forma de círculo, colocar en bandejas.
5. Hornear a 165°C (325°F) por 10 minutos, dependiendo el tamaño trabajado.

Opcional: Agregar ron blanco en la masa.

Nota: Este tipo de galletas son de color blanco y no doradas.

Rendimiento: 60 unidades de 0.5 de onzas (30 alfajores completos).

BASE PARA PIE O TARTALETA

INGREDIENTES	%	1 LIBRA
Premezcla Masas Dulces	100	16
Margarina	31.25	5
Huevo	12.5	2

PROCEDIMIENTO:

1. Pesar los ingredientes.
2. Colocar todos los ingredientes en la batidora, hasta formar una masa manejable.
3. Refrigerar por 1 hora o 15 minutos en el congelador.
4. Estirar con un bolillo, aun grosor de 1/2 centímetro, dependiendo el tamaño del molde a utilizar.
5. Hornear a 165°C (325°F) por 10 minutos dependiendo el tamaño trabajado y el relleno utilizado.

Rendimiento:

3 bases de Pie.



PREMEZCLAS



Masas Dulces

¿Te interesa desarrollar tu negocio? Llámanos al 2277-1616



Da click aquí y conéctate:
CEDECAP Guatemala

www.cmimolinosmodernos.com
servicioalclienteharinas@somoscmi.com



Molinos Modernos

Producto Centroamericano hecho en Guatemala. Producido y distribuido por Molinos Modernos, S.A. 24 av. 35-05 zona 12.

¿Consultas o comentarios? Llame al 2277-1616





PREMEZCLAS



Molinos Modernos

