



Por el gusto de  
*crecer juntos.*



GRUPO  
**LA MODERNA**®

Catálogo de productos



¡ES PAN  
COMIDO!



HARINAS  
PREPARADAS



Por el gusto  
de *crecer juntos*.

GRUPO  
LA MODERNA®

[pirineos.com.mx](http://pirineos.com.mx)



## Solución integral

Al estar fabricada de acuerdo a las especificaciones precisas del cliente, *Bakery Mix* permite ahorrar en azúcar, grasas, saborizantes y emulsificantes, pues se evitan los desperdicios y sobrantes que se generan en el proceso de mezcla de estos ingredientes. Así mismo, permite realizar un manejo de inventario óptimo, pues ayuda a estandarizar la calidad y cantidad de panes que se producen.

## Rapidez, rendimiento y calidad

*Bakery Mix* es sinónimo de rapidez al brindar un ahorro de tiempo en preparación y pesado de ingredientes, tiempos de amasado y horneado del pan, ya que hace rendir cada gramo de masa otorgándole la mejor calidad en los productos finales.

## Conserva el sabor tradicional

Al ser una premezcla especializada para cada tipo de pan y con un control de calidad total desde el origen de los trigos, *Bakery Mix* permite estandarizar la elaboración del pan, logrando siempre un producto uniforme que conserva el sabor único de tu panadería en cada horneada.

## Sabroso y saludable

Surdir tu panadería con *Bakery Mix* es esencial para lograr recetas saludables. Lo fabricamos con ingredientes de la mejor calidad, porque creemos que comer rico también es comer sano.





# ¡ES PAN COMIDO!

HARINAS  
PREPARADAS



Por el gusto  
de *crecer juntos*.

GRUPO  
LA MODERNA®

[pirineos.com.mx](http://pirineos.com.mx)



Harina preparada para

# DONA LEVADURA

Bakery Mix® / Tres Estrellas®

Es un producto a base de harina de trigo, resultado de la mezcla exacta de ingredientes, listo para preparar Dona Levadura.

## Beneficios

- Es fácil de manejar.
- Miga cerrada y uniforme.
- Buena simetría y volumen.
- Textura suave.
- Mínima absorción de aceite.
- Sabor balanceado para cualquier topping.

## Empaque

Saco de polipropileno laminado para envasar 20 kg.

## Almacenamiento y vida de anaquel

Deberá almacenarse en un ambiente fresco, limpio y seco, en estas condiciones el consumo preferente es de 10 meses a partir de la fecha de fabricación.

## Modo de preparación\*

Bakery Mix Dona Levadura	10 kg	20 kg
Agua (se sugiere fría)	4.5 L	9 L
Levadura seca**	100 g	200 g

1. Mezclar Bakery Mix para Dona (usando el gancho o máquina de espiral) con la levadura seca durante 1 minuto en 1<sup>a</sup> velocidad.
2. Agregar el agua y amasar durante 2 minutos.
3. Subir a 2<sup>a</sup> velocidad hasta que la masa despegue del cazo y tenga elasticidad media.
4. Reposar la masa durante 15 minutos aproximadamente.
5. Laminar y hacer 2 dobleces hasta que el paño tenga una consistencia firme.
6. Cortar piezas del tamaño deseado.
7. Fermentar hasta que las piezas doblen su tamaño.
8. Freír a 170° C durante 40 segundos por cada lado aprox.
9. Sacar y dejar enfriar, decorar al gusto.

\*Las instrucciones de preparación pueden variar dependiendo de las condiciones y uso en la panadería, así como de la zona geográfica.

\*\*La cantidad de levadura a usar dependerá de la rapidez de elaboración requerida, así como temperatura ambiente del amasijo.





TRES  
ESTRELLAS

¡ES PAN  
COMIDO!



HARINAS  
PREPARADAS



Por el gusto  
de *crecer juntos*.

GRUPO  
LA MODERNA®

[pirineos.com.mx](http://pirineos.com.mx)





Harina preparada para  
**BIZCOCHO**

Bakery Mix® / Tres Estrellas®

Es un producto a base de harina de trigo, resultado de la mezcla exacta de ingredientes, listo para preparar Bizcocho.

#### Beneficios

- *Facilita el trabajo en la panadería.*
- *Estandariza el proceso y la calidad del pan.*
- *Presenta mayor tolerancia al amasado.*
- *Se obtiene un mayor volumen en las piezas horneadas.*
- *Además un delicioso sabor.*

#### Empaque

Saco de polipropileno laminado para envasar 20 kg.

#### Almacenamiento y vida de anaquel

Deberá almacenarse en un ambiente fresco, limpio y seco, en estas condiciones el consumo preferente es de 10 meses a partir de la fecha de fabricación.

#### Modo de preparación\*

Bakery Mix Bizcocho	10 kg	20 kg
Agua (se sugiere fría)	3 L	6 L
Huevo fresco (se sugiere frío)	1.5 L	3 L
Levadura seca	100 g	200 g

1. Mezclar Bakery Mix para Bizcocho (usando el gancho o máquina de espiral) con la levadura seca durante 1 minuto en 1<sup>a</sup> velocidad.
2. Agregue el huevo y la mitad de la cantidad de agua y amasar durante 2 minutos.
3. Subir a 2<sup>a</sup> velocidad en cuanto la masa comience a tomar elasticidad y agregar poco a poco el agua restante, continuar amasando hasta que la masa despegue del cazo.
4. Sacar la masa y reposar durante 30 minutos.
5. Pesar el bastón, dividir, bolear y formar las piezas.
6. Fermentar hasta doblar el volumen de las piezas.
6. Hornear a 180° C durante 15 minutos aproximadamente.

\*Las instrucciones de preparación pueden variar dependiendo de las condiciones y uso en la panadería, así como de la zona geográfica.

\*\*La cantidad de levadura a usar dependerá de la rapidez de elaboración requerida, así como temperatura ambiente del amasijo.





# ¡ES PAN COMIDO!

HARINAS  
PREPARADAS



Por el gusto  
de *crecer juntos.*

GRUPO  
LA MODERNA®

[pirineos.com.mx](http://pirineos.com.mx)



Harina preparada para

# PAN DANÉS

Bakery Mix® / Tres Estrellas®

Es un producto a base de harina de trigo, resultado de la mezcla exacta de ingredientes, listo para preparar Pan Danés.

## Beneficios

- Es fácil de manejar.
- Miga uniforme.
- Buen hojaldrado.
- Color dorado.
- Prolongada vida de anaquel.
- Delicioso sabor mantequilla.

## Empaque

Saco de polipropileno laminado para envasar 20 kg.

## Almacenamiento y vida de anaquel

Deberá almacenarse en un ambiente fresco, limpio y seco, en estas condiciones el consumo preferente es de 10 meses a partir de la fecha de fabricación.

## Modo de preparación\*

Bakery Mix Pan Danés	10 kg	20 kg
Agua (se sugiere fría)	2 L	4 L
Huevo fresco (se sugiere frío)	3 L	6 L
Levadura seca**	100 g	170 g

Para el empaste: 200 g de Margarina por kg de masa.

1. Mezclar Bakery Mix para Pan Danés (usando el gancho o máquina de espiral) con la levadura seca durante 1 minuto en 1<sup>a</sup> velocidad.
2. Agregue el huevo y la mitad de la cantidad de agua y amasar durante 2 minutos.
3. Subir a segunda velocidad en cuanto la masa comience a tomar elasticidad y agregar poco a poco el agua restante, continuar amasando hasta que la masa despegue del cazo.
4. Sacar la masa y aplicar el empaste previamente preparado, distribuirlo en forma uniforme dando 3 dobleces y dejar reposar 1 hora en temperatura ambiente.
5. Refrigerar la masa empastada al menos 12 horas.
6. Sacar de refrigeración y dar un doblez más, cortar y formar las piezas requeridas.
7. Fermentar hasta doblar el volumen.
8. Hornear a 180° C durante 15 minutos aproximadamente.

\*Las instrucciones de preparación pueden variar dependiendo de las condiciones y uso en la panadería, así como de la zona geográfica.

\*\*La cantidad de levadura a usar dependerá de la rapidez de elaboración requerida, así como temperatura ambiente del amasijo.





¡ES PAN  
COMIDO!

HARINAS  
PREPARADAS



Por el gusto  
de *crecer juntos*.

GRUPO  
LA MODERNA®

[pirineos.com.mx](http://pirineos.com.mx)



Harina preparada para  
**ROSCA DE REYES**

Bakery Mix® / Tres Estrellas®

Es un producto a base de harina de trigo, resultado de la mezcla exacta de ingredientes, listo para preparar Rosca de Reyes.

#### Beneficios

- *Facilita el trabajo en la panadería.*
- *Mayor tolerancia al amasado.*
- *Obtendrá un mayor volumen en las piezas horneadas.*
- *Textura suave y esponjosa.*
- *Producto fresco por más tiempo en su anaquel.*
- *Marcado aroma a mantequilla y un delicado toque de naranja.*

#### Empaque

Saco de polipropileno laminado para envasar 20 kg.

#### Almacenamiento y vida de anaquel

Deberá almacenarse en un ambiente fresco, limpio y seco, en estas condiciones el consumo preferente es de 10 meses a partir de la fecha de fabricación.

#### Modo de preparación\*

Bakery Mix Rosca de Reyes	10 kg	20 kg
Agua (se sugiere fría)	3 L	6 L
Huevo fresco (se sugiere frío)	1,6 L	3,2 L
Levadura seca	100 g	200 g

1. Mezclar Bakery Mix para Rosca de Reyes (usando el gancho o máquina de espiral) con la levadura seca durante 1 minuto en 1<sup>a</sup> velocidad.
2. Agregar el huevo y la mitad de la cantidad de agua y amasar durante 1 minuto.
3. Subir a 2<sup>a</sup> velocidad durante 8 minutos .
4. Bajar a 1<sup>a</sup> velocidad e incorporar el total del agua durante 2 minutos.
5. Subir a 2<sup>a</sup> velocidad hasta que la masa despegue del cazo.
6. Sacar y reposar la masa 20 minutos aproximadamente.
7. Cortar tantos de acuerdo al tamaño requerido.
8. Laminar los tantos y enrollar para formar la rosca (en este punto se pueden agregar los tradicionales muñecos).
9. Barnizar la rosca y decorar.
10. Fermentar la rosca hasta que doble su volumen.
11. Hornear a 180° C de 20 a 25 minutos (dependiendo el tamaño de la rosca y color deseado) y dejar enfriar.

\*Las instrucciones de preparación pueden variar dependiendo de las condiciones y uso en la panadería, así como de la zona geográfica.

\*\*La cantidad de levadura a usar dependerá de la rapidez de elaboración requerida, así como temperatura ambiente del amasijo.





# ¡ES PAN COMIDO!

HARINAS  
PREPARADAS



Por el gusto  
de *crecer juntos*.

GRUPO  
LA MODERNA®

[pirineos.com.mx](http://pirineos.com.mx)



Harina preparada para

# PAN DE MUERTO

Bakery Mix® / Tres Estrellas®

Es un producto a base de harina de trigo, resultado de la mezcla exacta de ingredientes, listo para preparar Pan de Muerto.

## Beneficios

- Fácil de preparar.
- Gran tolerancia al amasado.
- Excelente volumen que se mantiene.
- Miga suave y esponjosa.
- Sabor tradicional mantequilla.

## Empaque

Saco de polipropileno laminado para envasar 20 kg.

## Almacenamiento y vida de anaquel

Deberá almacenarse en un ambiente fresco, limpio y seco, en estas condiciones el consumo preferente es de 10 meses a partir de la fecha de fabricación.

## Modo de preparación\*

Bakery Mix Pan de Muerto	10 kg	20 kg
Agua (se sugiere fría)	3 L	6 L
Huevo fresco (se sugiere frío)	1,6 L	3,2 L
Levadura seca	100 g	200 g

Para barnizar: Mantequilla

1. Mezclar Bakery Mix para Pan de Muerto (usando el gancho o máquina de espiral) con la levadura seca durante 1 minuto en 1<sup>a</sup> velocidad.
2. Agregar el huevo y la mitad de la cantidad de agua y amasar durante 2 minutos.
3. Subir a 2<sup>a</sup> velocidad en cuanto la masa comience a tomar elasticidad y agregar poco a poco el agua restante, continuar amasando hasta que la masa despegue del cazo.
4. Sacar la masa y reposar durante 15 minutos.
5. Dividir y formar las piezas del tamaño deseado.
6. Fermentar hasta doblar el volumen de las piezas.
7. Hornear a 180° C de 20 a 25 minutos, dependiendo del tamaño de las piezas.
8. Dejar enfriar y barnizar las piezas con mantequilla líquida y bañarlas con azúcar blanca.

\*Las instrucciones de preparación pueden variar dependiendo de las condiciones y uso en la panadería, así como de la zona geográfica.

\*\*La cantidad de levadura a usar dependerá de la rapidez de elaboración requerida, así como temperatura ambiente del amasijo.





# ¡ES PAN COMIDO!



Por el gusto  
de *crecer juntos*.

GRUPO  
MODERNA®

[pirineos.com.mx](http://pirineos.com.mx)



Harina preparada para

# PAN DE CAJA

Bakery Mix® / Tres Estrellas®

Es un producto a base de harina de trigo, resultado de la mezcla exacta de ingredientes, listo para preparar Pan de Caja Blanco.

## Beneficios

- Acortará sus tiempos de producción.
- Estandariza la calidad.
- Rebanadas simétricas.
- Miga notablemente cerrada.
- Miga resistente.
- Textura ideal, que no se pega al paladar.
- Rico sabor y aroma.

## Empaque

Saco de polipropileno laminado para envasar 20 kg.

## Almacenamiento y vida de anaquel

Deberá almacenarse en un ambiente fresco, limpio y seco, en estas condiciones el consumo preferente es de 10 meses a partir de la fecha de fabricación.

## Modo de preparación\*

Bakery Mix Pan de Caja	10 kg	20 kg
Agua (se sugiere fría)	6 L	12 L
Levadura seca**	100 g	200 g

1. Mezclar Bakery Mix para Pan de Caja Blanco (usando el gancho o máquina de espiral) con la levadura seca durante 1 minuto en 1<sup>a</sup> velocidad.
2. Agregar el agua y amasar durante 1 minuto.
3. Subir a 2<sup>a</sup> velocidad por 12 minutos aproximadamente o hasta que la masa adquiera una consistencia elástica.
4. Hacer tantos del peso requerido (para pan grande se recomienda 780 g).
5. Formar piezas y colocarlas en moldes previamente engrasados.
6. Fermentar durante 55 minutos aproximadamente en cámara a 36° C y 80 % de humedad relativa o hasta que la pieza alcance 3/4 de la altura del molde.
7. Cerrar con las tapas el molde y hornear a 210° C durante 22 minutos aproximadamente.
8. Desmoldar inmediatamente y dejar enfriar.
9. Proceder a rebanar y embolsar.

\*Las instrucciones de preparación pueden variar dependiendo de las condiciones y uso en la panadería, así como de la zona geográfica.

\*\*La cantidad de levadura a usar dependerá de la rapidez de elaboración requerida, así como temperatura ambiente del amasijo.



# ¡ES PAN COMIDO!

TRES  
ESTRELLAS



HARINAS  
PREPARADAS



Por el gusto  
de *crecer juntos*.

GRUPO  
LA MODERNA®

[pirineos.com.mx](http://pirineos.com.mx)





## Harina preparada para **BOLLOS**

Bakery Mix® / Tres Estrellas®

Es un producto a base de harina de trigo, resultado de la mezcla exacta de ingredientes, listo para preparar Bollos y Medias noches.

### Beneficios

- Reduce los tiempos en su proceso.
- Excelente volumen y simetría.
- Miga uniforme y esponjosa.
- Corteza brillante y suave.
- Excelente sabor.

### Empaque

Saco de polipropileno laminado para envasar 20 kg.

### Almacenamiento y vida de anaquel

Deberá almacenarse en un ambiente fresco, limpio y seco, en estas condiciones el consumo preferente es de 10 meses a partir de la fecha de fabricación.

### Modo de preparación\*

Bakery Mix Bollos	10 kg	20 kg
Agua (se sugiere fría)	6.5 L	13 L
Aceite vegetal	250 ml	500 ml
Levadura seca	100 g	200 g

1. Mezclar Bakery Mix para Bollos (usando el gancho o máquina de espiral) con la levadura seca durante 1 minuto en 1<sup>a</sup> velocidad.
2. Agregar el agua y amasar durante 2 minutos.
3. Agregar el aceite y subir a 2<sup>a</sup> velocidad por 12 minutos aproximadamente o hasta que la masa adquiera una consistencia elástica.
4. Sacar la masa del cazo y reposar de 12 a 15 min.
5. Proceder a pesar, cortar, formar y agregar el ajonjoli según corresponda el tipo de piezas a preparar y colocarlas en el molde correspondiente.
6. Fermentar en cámara a una temperatura entre 35° y 38° C y humedad relativa entre 75% y 80 % durante 40 minutos aproximadamente o hasta que las piezas doblen su volumen.
7. Hornear a 180 °C durante 15 minutos, según corresponda.
8. Desmoldar y dejar enfriar, posteriormente empacar.

\*Las instrucciones de preparación pueden variar dependiendo de las condiciones y uso en la panadería, así como de la zona geográfica.

\*\*La cantidad de levadura a usar dependerá de la rapidez de elaboración requerida, así como temperatura ambiente del amasijo.





# ¡ES PAN COMIDO!

HARINAS  
PREPARADAS



Por el gusto  
de *crecer juntos.*

GRUPO  
MODERNA®

[pirineos.com.mx](http://pirineos.com.mx)



## Harina preparada para **PIZZA**

Bakery Mix® / Tres Estrellas®

Es un producto a base de harina de trigo, resultado de la mezcla exacta de ingredientes, listo para preparar Pizza.

### Beneficios

- Fácil y rápido de preparar.
- Textura crujiente.
- Color dorado uniforme.
- Sabor neutro para preparar al gusto.

### Empaque

Saco de polipropileno laminado para envasar 20 kg.

### Almacenamiento y vida de anaquel

Deberá almacenarse en un ambiente fresco, limpio y seco, en estas condiciones el consumo preferente es de 10 meses a partir de la fecha de fabricación.

### Modo de preparación\*

<b>Bakery Mix Pizza</b>	<b>5 kg</b>	<b>20 kg</b>
Agua (se sugiere fría)	3 L	12 L

1. Colocar todos los ingredientes en la amasadora e incorporar por 30 segundos en primera velocidad.
2. Amasar durante 5 minutos en segunda velocidad o hasta que haya desarrollado.
3. Cortar los tantos según el tamaño deseado y dejar reposar durante media hora.
4. Extender la masa según el tamaño deseado y dejar reposar durante 15 minutos para que leve.
5. Colocar los ingredientes según el tipo de pizza.
6. Hornejar a 250 °C durante 7 a 9 minutos.
7. Retirar del horno y degustar.

\*Las instrucciones de preparación pueden variar dependiendo de las condiciones y uso en la panadería, así como de la zona geográfica.





# ¡ES PAN COMIDO!

HARINAS  
PREPARADAS



Por el gusto  
de *crecer juntos*.

GRUPO  
LA MODERNA®

[pirineos.com.mx](http://pirineos.com.mx)





Harina preparada para  
**CREPAS**  
Bakery Mix® / Tres Estrellas®

Es un producto a base de harina de trigo, resultado de la mezcla exacta de ingredientes, listo para preparar Crepas.

#### Beneficios

- Rápido y fácil de cocinar
- Sabor neutro.
- Excelente aspecto dorado brillante.
- Ideal para preparar varios tipo de platillos y postres.

#### Empaque

Saco de polipropileno laminado para envasar 5 kg.

#### Almacenamiento y vida de anaquel

Deberá almacenarse en un ambiente fresco, limpio y seco, en estas condiciones el consumo preferente es de 10 meses a partir de la fecha de fabricación.

#### Modo de preparación\*

Bakery Mix Crepas	1 kg	5 kg
Leche	2 L	10 L

1. Mezclar Bakery Mix Crepas (en la licuadora o batidora) la cantidad de ingredientes deseados durante 3 minutos, hasta que desaparezcan los grumos y obtenga una mezcla ligera.
2. Dejar reposar la mezcla durante 5 minutos y agitar ligeramente antes de usarla; precalentar la sartén o crepera.
3. Verter un poco de la mezcla y extenderla en toda la superficie de la sartén o crepera previamente engrasada, de tal forma que quede muy delgada.
4. Dejar cocer alrededor de 2 minutos y voltear.
5. Colocar el relleno dulce o salado al gusto.

\*Las instrucciones de preparación pueden variar dependiendo de las condiciones y uso en la panadería, así como de la zona geográfica.





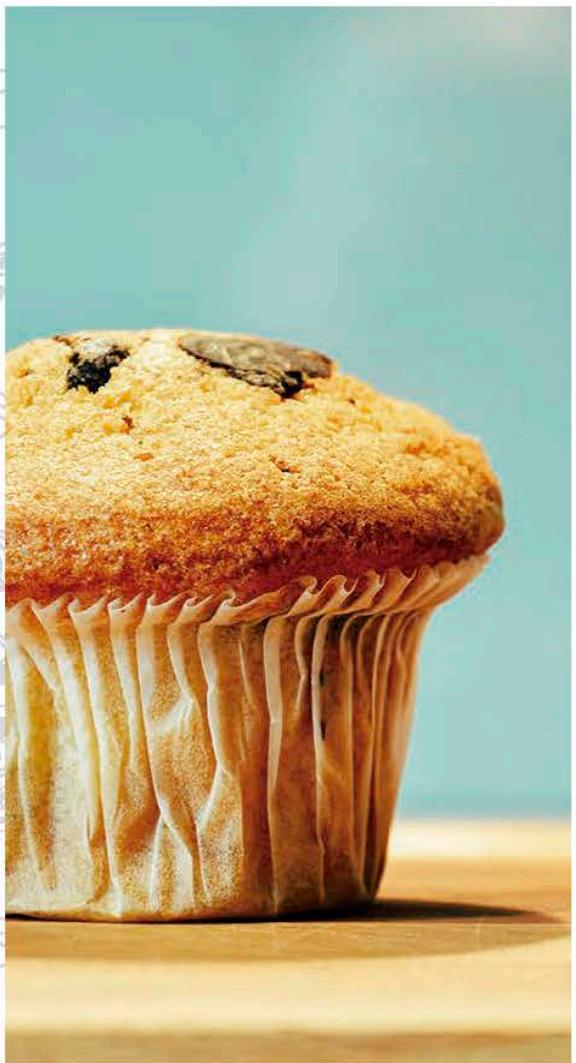
# ¡ES PAN COMIDO!



Por el gusto  
de *crecer juntos*.

GRUPO  
LA MODERNA®

[pirineos.com.mx](http://pirineos.com.mx)



Harina preparada para  
**MUFFIN**

Bakery Mix® / Tres Estrellas®

Es un producto a base de harina de trigo, resultado de la mezcla exacta de ingredientes, listo para preparar Muffin Chocolate o Vainilla.

#### Beneficios

- Fácil y rápido de preparar.
- Versátil para preparar cupcakes y muffins.
- Excelente volumen.
- Textura suave y cremosa.
- Frescura que se siente al paladar.
- Sabor con perfiles estrictamente seleccionados.
- Ideal para agregar diferentes rellenos y coberturas.

#### Empaque

Saco de polipropileno laminado para envasar 20 kg.

#### Almacenamiento y vida de anaquel

Deberá almacenarse en un ambiente fresco, limpio y seco, en estas condiciones el consumo preferente es de 10 meses a partir de la fecha de fabricación.

#### Modo de preparación\*

Bakery Mix Muffin	10 kg	20 kg
Agua (se sugiere fría)	3 L	6 L
Huevo fresco	3.5 L	7 L
Aceite vegetal	3 L	6 L

1. Mezclar Bakery Mix para Muffin Chocolate o Vainilla (usando la paleta) con el huevo fresco durante 1 minuto en 1<sup>a</sup> velocidad.
2. Subir a segunda velocidad y batir durante 4 minutos.
3. Bajar a primera velocidad e incorporar el agua y el aceite durante 1 minuto.
4. Raspar el cazo y batir 2 minutos en 2<sup>a</sup> velocidad.
5. Llenar los capacillos al peso deseado.
6. Hornear de 170° a 180° C de 20 a 25 minutos aproximadamente dependiendo del peso de cada uno.

\*Las instrucciones de preparación pueden variar dependiendo de las condiciones y uso en la panadería, así como de la zona geográfica.





TRES  
ESTRELLAS



¡ES PAN  
COMIDO!



HARINAS  
PREPARADAS



Por el gusto  
de *crecer juntos*.

GRUPO  
LA MODERNA®

[pirineos.com.mx](http://pirineos.com.mx)



Harina preparada para

# PASTEL ESPONJA

Bakery Mix® / Tres Estrellas®

Es un producto a base de harina de trigo, resultado de la mezcla exacta de ingredientes, listo para preparar Pastel Esponja Chocolate o Vainilla.

## Beneficios

- Fácil preparación.
- Estructura firme.
- Tolerante al manejo.
- Alta absorción de jarabe tres leches.
- Buena retención del jarabe.
- Selección óptima de color y sabor chocolate.
- Suave sabor vainilla para combinar con frutas

## Empaque

Saco de polipropileno laminado para envasar 20 kg.

## Almacenamiento y vida de anaquel

Deberá almacenarse en un ambiente fresco, limpio y seco, en estas condiciones el consumo preferente es de 10 meses a partir de la fecha de fabricación.

## Modo de preparación\*

Bakery Mix Pastel Esponja	10 kg	20 kg
Agua (se sugiere fría)	3.7 L	7.4 L
Huevo	4 L	8 L

1. Mezclar Bakery Mix Pastel Esponja Chocolate o Vainilla en el tazón de la batidora (usando el globo) junto con el huevo en 1<sup>a</sup> velocidad durante 1 minuto para incorporarlos.
2. Subir a 2<sup>a</sup> velocidad y mezclar durante 7 minutos.
3. Bajar a 1<sup>a</sup> velocidad, agregar poco a poco el agua y mezclar durante 1 minuto.
4. Raspar el fondo del cazo para incorporar la mezcla.
5. Mezclar nuevamente durante 7 minutos en 2<sup>a</sup> velocidad.
6. Colocar la cantidad de batido en charolas o en moldes según especificación de pieza terminada.
7. Hornear a 160° C durante 35 minutos aproximadamente.
8. Desmoldar y dejar enfriar, cortar la superficie del pan de tal modo que quede plano.
9. Agregar el jarabe tres leches, decorar y refrigerar.

\*Las instrucciones de preparación pueden variar dependiendo de las condiciones y uso en la panadería, así como de la zona geográfica.





¡ES PAN  
COMIDO!

HARINAS  
PREPARADAS



Por el gusto  
de *crecer juntos*.

GRUPO  
MODERNA®

[pirineos.com.mx](http://pirineos.com.mx)



Harina preparada

# CREAM CAKE

Bakery Mix® / Tres Estrellas®

Es un producto a base de harina de trigo, resultado de la mezcla exacta de ingredientes, listo para preparar Creame Cake Chocolate o Vainilla.

## Beneficios

- *Textura suave y cremosa.*
- *Versátil para preparar rosca, cupcakes y muffins.*
- *Excelente volumen.*
- *Sabor con perfiles seleccionados.*

## Empaque

Saco de polipropileno laminado para envasar 20 kg.

## Almacenamiento y vida de anaquel

Deberá almacenarse en un ambiente fresco, limpio y seco, en estas condiciones el consumo preferente es de 10 meses a partir de la fecha de fabricación.

## Modo de preparación\*

Bakery Mix Cream Cake	10 kg	20 kg
Agua (se sugiere fría)	3 L	6 L
Huevo fresco	3.5 L	7 L
Aceite vegetal	3 L	6 L

1. Mezclar Bakery Mix para Cream Cake Vainilla (Usando la paleta) con el huevo fresco durante 1 minuto en 1<sup>a</sup> velocidad.
2. Subir a 2<sup>a</sup> velocidad y batir durante 4 minutos.
3. Bajar a 1<sup>a</sup> velocidad e incorporar el agua y el aceite durante 1 minuto.
4. Raspar el cazo y batir durante 4 minutos en 2<sup>a</sup> velocidad.
5. Llenar los moldes al peso deseado.
6. Hornear a 170° C durante 40 minutos aproximadamente dependiendo del peso del pan.
7. Dejar enfriar y decorar.

\*Las instrucciones de preparación pueden variar dependiendo de las condiciones y uso en la panadería, así como de la zona geográfica.





Por el gusto de  
*crecer juntos.*

G R U P O  
**LA MODERNA®**



Carretera Panamericana km 11, tramo Salamanca-Celaya,  
Col. Emiliano Zapata, Salamanca, Gto. C.P. 36700

**01 800 147 4444**  
**www.pirineos.com.mx**