



Harinas especiales Cuatro Cosechas®



- ▶ Tortillas tradicionales
- ▶ Pasteles especiales
- ▶ Panes y rollos

Harinas Cuatro Cosechas® de Ardent Mills

Continuación del patrimonio culinario

La tradición latinoamericana de hacer pan dulce, pasteles tres leches y tortillas se remonta a generaciones atrás, y todavía hoy se espera el mismo sabor, textura y rendimiento de cocción. Las harinas Cuatro Cosechas® de Ardent Mills ofrecen las características nostálgicas que definen este patrimonio culinario.

HARINAS PARA CADA APLICACIÓN

Molida cuidadosamente para ofrecer calidad y rendimiento de cocción, puede contar con la harina Cuatro Cosechas® con el fin de elaborar productos horneados frescos y deliciosos en su restaurante o panadería de forma consistente. Dentro de la familia de harinas Cuatro Cosechas®, Ardent Mills ofrece tres opciones distintas (harina para tortilla, harina para pan y harina para pastel) adaptadas con distintos niveles de proteína, humedad y cenizas para producir el nivel de artesanía deseado en las recetas tradicionales y la cocina latinoamericana.



TORTILLAS

- Tortillas



PASTEL

- Pastelería
- Galletas
- Panes para desayuno
- Mezcla para pastel



PAN

- Pan dulce
- Bolillos
- Rollos
- Panes para hamburguesas y salchichas
- Masa de pizza

¿Por qué Ardent Mills? CONFIANZA

Ardent Mills se enfoca en la consistencia y rendimiento de cada una de sus harinas. Con especificaciones establecidas a nivel nacional para cada una de nuestras marcas que deben cumplirse en cada uno de nuestros molinos, puede estar seguro de que Ardent Mills hace lo mismo en todo momento y en todas partes.

GARANTÍA DE SUMINISTRO

Con molinos en comunidades de los Estados Unidos, trabajamos para garantizar un servicio sin interrupciones.

RECURSOS TÉCNICOS

Nuestro equipo técnico puede ayudarle a resolver desafíos durante su proceso y también cuenta con los recursos culinarios para convertir las ideas de nuevos productos en alimentos terminados, lo que ayudará a hacer crecer su negocio.

HARINA FRESCA

Molemos nuestras harinas cuando el cliente las pide, no elaboramos producto para almacenarlo. Cuando el cliente recibe un pedido de Ardent Mills, puede confiar en que es del mejor trigo molido y fresco, cultivado en granjas familiares.



Proteína: 10.7-11.3%

Ceniza: 0.49-0.55%

Humedad: 14.3%

Producto #5168928

Descripción:

Harina para Tortilla Cuatro Cosechas 50LB-RA

GTIN:

678008019586



Proteína: 7.5-9.3%

Ceniza: 0.41-0.45%

Humedad: 12.0-14.0%

Producto #5175037

Descripción:

Harina para Pastel Cuatro Cosechas 50LB-CB

GTIN:

678008022500



Proteína: 11.8-12.6%

Ceniza: 0.51-0.57%

Humedad: 12.0-14.0%

Producto #5169492

Descripción:

Harina para Pan y Rollo Cuatro Cosechas 50LB-RG

GTIN:

678008019791



Para consultas de ventas o para solicitar una hoja de especificaciones, comuníquese con su distribuidor o gerente de cuentas de Ardent Mills o visítenos en línea en ardentmills.com



Recetas de Harina Cuatro Cosechas® de Ardent Mills

TORTILLAS CUATRO COSECHAS®

Masa

| | | | | | |
|----------------------|------|----------------------|------|--------------|-----|
| Harina para tortilla | 100% | Bicarbonato de sodio | 1.5% | Agua (tibia) | 60% |
| Sal | 1% | Manteca | 8% | | |

En un tazón de una batidora eléctrica, mezclar la harina, la sal y el bicarbonato de sodio. Mezclar a velocidad baja durante 1 minuto. Agregar manteca a los ingredientes secos y mezclar durante 1 minuto. Agregar lentamente agua tibia a la mezcla de harina, mezclando durante 2 minutos a baja velocidad. Mezclar a velocidad media durante 8-12 minutos o hasta que la masa esté suave. Retirar la masa de la batidora y colocarla sobre una superficie ligeramente enharinada. Dividir la masa en porciones de 65 gramos y hacer bolas con cada una. Cubrir las bolas de masa con una toalla húmeda o una envoltura de plástico durante 30 minutos. Enharinar ligeramente su área de amasar y extender cada bola con un rodillo hasta que tengan un grosor de 1/8 de pulgada. Colocar en una sartén caliente y cocinar hasta que esté burbujeante y dorada; aproximadamente 1-2 minutos por cada lado.

PASTEL DE TRES LECHE CUATRO COSECHAS®

Mezcla de pastel

| | | | |
|--------------------|------|----------------------|-----|
| Harina para pastel | 100% | Claros de huevo | 64% |
| Polvo para hornear | 2% | Yemas de huevo | 42% |
| Sal | 0.5% | Extracto de vainilla | 2% |

Mezcla de tres leches

| | |
|------------------|-----|
| Leche condensada | 40% |
| Leche evaporada | 35% |
| Half & Half | 25% |

La mezcla de pastel: Precalentar el horno de convección a 350 °F. En el tazón mezclar la harina, el polvo de hornear y la sal. En una batidora eléctrica, mezclar las yemas de huevo y la mitad de la cantidad de azúcar, mezclar hasta que las yemas sean de color amarillo pálido, luego agregar la vainilla y la leche. Combinar la mezcla de harina con la mezcla de huevo y revolver suavemente que se mezclen. En un tazón, mezclar las claras de huevo y la última mitad del azúcar, mezclar hasta obtener picos rígidos. Incorporar suavemente la mezcla de clara de huevo en la masa de harina con una espátula. Asegurarse de no mezclar demasiado. Verter la mezcla de pastel en el molde. Hornear durante 25-35 minutos o hasta que los bordes comiencen a dorarse ligeramente. Retirar del horno y dejar reposar durante 10 minutos. **Mezcla de tres leches:** En un tazón mezclar la leche condensada dulce, la leche evaporada y Half & Half juntas, luego colóquelas en el refrigerador hasta que las necesite. Una vez que el bizcocho se enfríe, usar un tenedor para hacer agujeros por todo el bizcocho y verter la mezcla de leche sobre el bizcocho.

BOLILLO CUATRO COSECHAS®

Base

| | | | | | |
|----------------------|------|----------------------|-----|---------|-----|
| Harina para pan | 25% | Harina para pan | 75% | Manteca | 5% |
| Levadura instantánea | 0.5% | Levadura instantánea | 1% | Agua | 30% |
| Agua | 35% | Sal | 2% | | |

Masa

Base: Mezclar la harina, la levadura instantánea y el agua. Cubrir con envoltura plástica y dejar fermentar por 4 horas. **Masa:** En el tazón de la batidora; con un gancho para masa, mezclar la harina, la levadura, la sal, la manteca, el agua y la base. Mezclar a velocidad baja durante 3 minutos. Mezclar a velocidad media durante otros 12-15 minutos o hasta que la masa esté suave. Colocar sobre una superficie ligeramente enharinada, cubriendo con envoltura de plástico. Dejar reposar por 20 minutos. Retirar la envoltura de plástico y dividir la masa en porciones de 100 gramos. Aplanar cada porción, doblando las masas en 1/3 secciones, presionando para sellar. Repetir el proceso de sellado hasta formar un rollo. Para rollos de forma ovalada (la forma habitual del bolillo), hacer rodar las bolas entre las palmas de las manos durante unos 5 segundos para hacer una forma cilíndrica, afinándose ligeramente en los extremos. Colocar las piezas en una o más bandejas para hornear. Cubrir con una toalla y dejar que los panes se levanten nuevamente durante unos 60 minutos. Precalentar el horno a vapor a 450 °F. Antes de colocar los rollos dentro del horno, hacer un corte profundo de 1/4 de pulgada; alrededor de un ángulo de 45 grados en cada rollo y rociar ligeramente con agua tibia. Hornear por 20-25 minutos o hasta que esté dorado y bien cocido. Retirar del horno y dejar reposar durante 10-15 minutos.