Cañuelas
PROFESIONAL

# CATÁLOGO HARINA INTEGRAL PASTELERÍA

• FEBRERO 2025 •



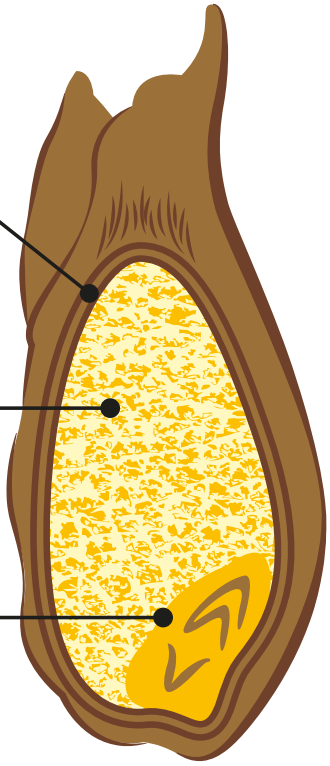
molino CAÑUELAS
CALIDAD E INNOVACION

# ¿Qué es una Harina Integral?

La harina integral es un producto que se obtiene de moler el grano de trigo **entero,** es decir, **sin separar ninguna de sus partes.**

Para poder moler el grano en su totalidad, es necesario un exigente proceso previo de limpieza y depuración

Para ello **Molino Cañuelas** cuenta con un **Sistema Único en Argentina,** que remueve la capa superficial de grano y elimina cualquier riesgo de contaminación externa, garantizando asi la inocuidad necesaria para moler el 100% del grano, resultando en una harina que conserva toda la fibra y nutrientes presentes en el trigo.



**SALVADO**

Fibras, vitaminas y minerales

**ENDOSPERMO**

Carbohidratos y proteínas

**GERMEN**

Antioxidantes y fitonutrientes

# Molino Cañuelas ha obtenido la Certificación Whole Grains Council.

**Este aval internacional garantiza que la harina ha sido obtenida a partir de la molienda de los granos enteros, conservando todos sus nutrientes originales, en especial Fibra, Vitaminas y Minerales.**

100% GRANOS ENTEROS 50g por porción WholeGrainsCouncil.org

**Buscá este sello en todos los productos elaborados con granos enteros.**

Único molino argentino con **Certificación internacional del Whole Grains Council** que garantiza las propiedades y **calidad del producto.**

Para más información visitá: **https://wholegrainscouncil.org/**

molino CAÑUELAS

CALIDAD E INNOVACION




## HARINA INTEGRAL FINA

(HIN0549)

*Harina de granulometría fina ideal para la elaboración de todo tipo de panes, pastas frescas y productos de repostería. Realizada en molino de piedra. Granos seleccionados.*

**Presentación:** Bolsa de 25 kg




## HARINA INTEGRAL FINA PUREZA

(HIN0644)

*Harina con mayor contenido de fibra, vitaminas del grupo B, E y algunos minerales, como el magnesio, que se ha relacionado con un mejor metabolismo de la glucosa y la insulina.*

**Presentación:** Pack de 4 unidades por 5 kg




## PREMEZCLA PARA ELABORAR PAN INTEGRAL CON SEMILLAS

(HIN0545)

*La premezcla para elaborar Pan Integral con semillas Pureza tiene aplicación en la más variada gama de productos, panes de bollos, bollitos saborizados, galletas, grisines, tartas y pizzas. Contiene harina integral y abundante semillas Chía, Sésamo, Lino y Girasol.*

**Presentación:** Pack de 4 unidades por 5 kg

**Rendimiento x kg:** 3 unidades de 500 g

# RECETAS



molino CAÑUELAS

CALIDAD E INNOVACION

# BUDÍN DE CHOCOLATE Y BANANA CON HARINA INTEGRAL Y COCO



## Ingredientes:

- 3 bananas maduras medianas
- 170 g **Harina Integral Fina Cañuelas**
- 35 g Polvo de hornear
- 2 Huevos
- 150 g coco rallado
- 30 g miel
- 15 cc leche
- 80 g cacao amargo
- 220 g Azúcar mascabo

## Preparación:

**1.** Colocamos en un bowl las bananas, los huevos, miel y leche. Batimos bien. **2.** Agregamos el cacao, el coco y por último la Harina Integral Fina Cañuelas con el polvo para hornear cernido. **3.** Mezclamos con cuchara tratando de no bajar la mezcla. **4.** La acomodamos en un molde de budín. Lo espolvoreamos con azúcar si queremos darle más dulzor. **5.** Hornear a 180°C por 30 minutos.

# BUDÍN CON HARINA INTEGRAL



## Ingredientes:

- 200 cc crema de leche
- 220 g Azúcar mascabo
- 200 g **Harina Integral Fina Cañuelas**
- Polvo de hornear
- 4 Huevos
- Esencia de vainilla

## Preparación:

**1.** Comenzar agregando la crema de leche en un bols. Batir un poco. Mientras se bate la crema ir incorporando en forma de lluvia (agregar de a poco) el azúcar mascabo. **2.** Agregar los huevos de a uno, sumar la esencia de vainilla mientras se continúa batiendo. **3.** Con un batidor manual incorporar harina con tamizador previamente mezclada con el polvo de hornear. **4.** Mezclar todo y llevar al molde. Cocción entre 30 y 40 minutos dependiendo del molde y del horno. **5.** Desmoldar y decorar con glaseado y algunas nueces.

# MASAS SECAS DE HARINA INTEGRAL



## Ingredientes:

**Masa**
- 150 g **Harina Integral Fina Cañuelas**
- 1 cucharada polvo de hornear
- 50 cc jugo de naranja o limón
- 70 g manteca pomada
- 50 g azúcar
- 1 yema de huevo
- 10 cc esencia de vainilla

**Para decorar:** c/n de chocolate semi amargo y blanco, pistachos, nueces, azúcar impalpable, jugo de limón, grajeas y maní

## Preparación:

**1.** Mezclar la manteca, el azúcar, la yema de huevo, la esencia de vainilla y el del jugo. **2.** Añadimos los ingredientes secos: la harina y polvo de hornear. Armamos un bollito. Reservamos en heladera media hora. **3.** Estiramos la masa, hacer los cortes con diferentes formas colocar en bandeja previamente enmantecada y enharinada. **4.** Hornear de 8 a 10 minutos a 240 °C.
La decoración, derretir chocolate negro, chocolate blanco, añadí maní picado, nueces, y pistachos picados. Realizar un glasé fluido y continuar con la decoración.

# TARTA INVERTIDA DE MANZANAS CON HARINA INTEGRAL



## Ingredientes:

- 1 huevo
- 100 cc aceite
- 100 g azúcar
- 40 g miel
- 150 g **Harina Integral Fina Cañuelas**
- 80 cc agua
- 30 g leche en polvo
- Ralladura de limón
- Esencia de vainilla
- 1 manzana
- 35 g polvo de hornear

**Para el caramelo**
- 30 g manteca o aceite de coco
- 100 g azúcar
- jugo de 1 limón

## Preparación:

**1.** Cortar las manzanas en plumas y agregarle jugo de limón por encima y reservar. **2.** Para la masa incorporamos los ingredientes de a poco, mezclamos el huevo con el azúcar, la esencia de vainilla el aceite, el agua y la ralladura de limón. **3.** Por último, la harina integral con la leche en polvo y el polvo de hornear. Una vez listo reservamos. **El caramelo: 1.** Colocar el aceite de coco (o manteca) con el jugo de limón y el azúcar. Lo hacemos a fuego lento para no quemarlo. **2.** Una vez listo sacamos del fuego y le agregamos las manzanas en plumas que habíamos reservado. Y por encima la mezcla. **3.** Llevamos al horno precalentado por 30 min o hasta introducir el cuchillo y salga limpio. Desmoldar en caliente.