

# JIFFY®

Mezclas completas para hornear

SABORIZADA NATURAL Y ARTIFICIALMENTE

## Mezcla de pan dulce de maíz y muffin Sweet Cornbread and Muffin Mix

	Base para 5 lb	Base para 2.5 lb
<b>Pan de maíz dulce y muffin</b>	Mezcla para 5 lb	Mezcla para 2.5 lb
<b>Agua</b>	4 tazas de agua (32 onzas)	2 tazas de agua (16 onzas)

**Método**

- Use una batidora con el accesorio de paleta.
- Vierta el agua en el bol de la batidora.  
Añada la el pan de maíz dulce y la mezcla para muffin.
- Mezcle a baja velocidad\* durante 1 minuto.
- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.
- Mezcle a baja velocidad\* durante 1 minuto más.
- Escala la masa en sartenes engrasado o forrados con papel.
- Hornee de acuerdo con la siguiente tabla:\*\*

**No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda.**

\* La velocidad baja es la 1.ª velocidad de una batidora de 3 velocidades o la 2.ª velocidad en una batidora de 4 velocidades.

\*\* El tiempo de horneado puede variar dependiendo del horno y de la carga del horno.

Rendimiento y peso: La masa de 5 lb de mezcla de pan de maíz dulce y muffin hará:

Tamaño de la cacerola	Escala	Horno de convección	Horno estándar	Rendimiento
Bandeja de mitad de tamaño	3.5 lb	350° F durante 11 – 13 minutos**	400° F durante 17 – 21 minutos**	2
Bandeja de tamaño completo	7 lb	350° F durante 11 – 13 minutos**	400° F durante 17 – 21 minutos**	1
Magdalena estándar	La medida semiesférica n.º 20 sirve (1.7 onzas)	350° F durante 8 – 12 minutos**	400° F durante 13 – 17 minutos**	64

A gran altitud (más de 4,000 pies): Añada ½ onza de harina y ¼ de onza de agua por cada libra de mezcla. Puede ser necesario disminuir el tiempo de batido ligeramente o aumentar la temperatura del horno.

0g GRASA TRANS. ALMACENE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.

**JIFFY Foodservice, LLC • Chelsea, Michigan 48118**

