

“JIFFY”[®]

Mezclas completas para hornear

SABORIZADA NATURALY ARTIFICIALMENTE

Mezcla de crema dulce para panqueques y gofres Sweet Cream Pancake and Waffle Mix

| | HORNADA COMPLETA | MITAD DE HORNADA |
|--|--------------------------------|---------------------------------|
| Panqueques de crema dulce y gofres | Mezcla para 5 lb | Mezcla para 2.5 lb |
| Agua (70° F a 75° F) | 9 tazas de agua* (72 onzas) | 4½ tazas de agua* (36 onzas) |
| Método | | |
| <ul style="list-style-type: none">- Use una batidora con batidor de alambre.- Vierta el agua en el bol de la batidora. Añada la mezcla de crema dulce para panqueques y gofres.- Mezcle a baja velocidad** durante 30 segundos.- Deje de mezclar. Raspe el bol y el batidor.- Mezcle a baja velocidad** durante 1 minuto mas. No bata excesivamente.- Cocine en una parrilla ligeramente engrasada.- Para gofres belgas: siga las instrucciones de la mezcla descrita anteriormente y añada 2½ tazas (18 onzas) de aceite por cada 5 libras de mezcla. Se debe añadir el aceite al mismo tiempo que el agua. | | |
| No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda. | | |

* Para panqueques más gruesas, utilice menos agua. Para panqueques más finas, utilice más agua.

** 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.

La masa de 5 lb de mezcla para panqueques de crema dulce y gofres rendirá:

| | Escala | Instrucciones de cocción | Rendimiento |
|----------------------------|--|---|-------------|
| Panqueques de 4" | La medida semiesférica n.º 20 sirve (1.6 onzas) | Parrilla a 375° F durante 1½ - 2 minutos por cada lado | 95 |
| Panqueques de 5" | La medida semiesférica n.º 16 sirve (2.2 onzas) | Parrilla a 375° F durante 1½ - 2 minutos por cada lado | 69 |
| Gofres belgas de 7" | 2 - Las medidas semiesféricas n.º 10 sirve (6.8 onzas) | Plancha para gofres belgas a 375° F durante 3 - 5 minutos o hasta que estén dorados | 25 |

Nota: Cubra y guarde la masa en el refrigerador cuando no esté en uso. Revuelva la masa antes de usarla.
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

