

CMC[®]

Calidad y valor

Mezcla para pastel blanco

White Cake Mix
Completa

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
1.º paso	Mezcla para 50 lb 12 ½ lb de agua fría (6 ¼ cuartos de galón)	Mezcla para 25 lb 6 ¼ lb de agua fría (3 ½ cuartos de galón)	Mezcla para 5 lb 2 ½ tazas de agua fría (⁵ / ₈ cuarto de galón)
2.º paso	12 ½ lb de agua fría (6 ¼ cuartos de galón)	6 ¼ lb de agua fría (3 ½ cuartos de galón)	2 ½ tazas de agua fría (⁵ / ₈ cuarto de galón)
Método			
1.º paso <ul style="list-style-type: none">- Use una batidora con el accesorio de paleta.- Vierta el agua fría en el bol de la batidora. Añada la mezcla para pastel blanco.- Mezcle a baja velocidad* durante 2 minutos.- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta. 2.º paso <ul style="list-style-type: none">- Añada el agua fría restante al bol.- Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos.- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.- Mezcle a baja velocidad* durante 2 minutos más.- Esparza la masa uniformemente en una bandeja engrasada y enharinada y hornee de acuerdo con la siguiente tabla:**			
No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda.			

Horno estándar	350° F durante 30 - 35 minutos**
Horno de convección	300° F durante 20 - 25 minutos**

* 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 50 lb de mezcla para pastel blanco rendirá:

10 bandejas de tamaño completo (vierta 7 lb y 8 onzas de la masa en una bandeja de 26" x 18")

20 bandejas de mitad de tamaño (vierta 3 lb y 12 onzas de la masa en una bandeja de 18" x 13")

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

