

# CMC®

Calidad y valor

## Mezcla para pan de maíz estilo sureño

Southern Cornbread Mix  
Completa

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
<b>1.º paso</b>	Mezcla para 50 lb 15 lb de agua fría (7 ½ cuartos de galón)	Mezcla para 25 lb 7 ½ lb de agua fría (3 ¾ cuartos de galón)	Mezcla para 5 lb 3 tazas de agua fría (¾ cuarto de galón)
<b>2.º paso</b>	15 lb de agua fría (7 ½ cuartos de galón)	7 ½ lb de agua fría (3 ¾ cuartos de galón)	3 tazas de agua fría (¾ cuarto de galón)
<b>Método</b>			
<b>1.º paso</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Use una batidora con el accesorio de paleta.</li><li>- Vierta el agua fría en bol de la batidora. Añada la mezcla para pan de maíz estilo sureño.</li><li>- Mezcle a baja velocidad* durante 2 minutos.</li><li>- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.</li></ul>			
<b>2.º paso</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Añada el agua fría restante al bol.</li><li>- Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos.</li><li>- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.</li><li>- Mezcle a baja velocidad* durante 2 minutos más.</li><li>- Esparza la masa uniformemente en una bandeja engrasada y hornee de acuerdo con la siguiente tabla:**</li></ul>			
<b>No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda.</b>			

<b>Horno estándar</b>	<b>375° F durante 25 - 30 minutos**</b>
<b>Horno de convección</b>	<b>325° F durante 18 - 23 minutos**</b>

\* 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 pan de maíz estilo sureño rendirá:

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

20 bandejas de mitad de tamaño (vierta 4 lb 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**

