

CMC[®]

Calidad y valor

Mezcla para galletas de azúcar

**Sugar Cookie Mix
Completa**

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
Galletas de azúcar	Mezcla para 50 lb	Mezcla para 25 lb	Mezcla para 5 lb
Agua	8 lb (4 cuartos de galón)	4 lb (2 cuartos de galón)	1 ⁵ / ₈ tazas (12 ¹ / ₂ onzas)

Método

- Use una batidora con el accesorio de paleta.
- Vierta el agua en el bol de la batidora. Añada la mezcla para galletas de azúcar.
- Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos.
- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.
- Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos más. No bata excesivamente.
- Utilizando la medida semiesférica n.º 40 (1 onza), deje caer la masa en las bandeja engrasada.
- Hornee de acuerdo con la siguiente tabla:**

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

Horno estándar	375° F durante 13 - 15 minutos**
Horno de convección	325° F durante 8 - 10 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 galletas de azúcar rendirá aproximadamente 75 docenas or 909 galletas.

A gran altitud (más de 4,000 pies): Añada ¹/₂ onza de harina y ¹/₄ 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

