

# CMC®

*Calidad y valor*

## Mezcla para pan de maíz dulce

Sweet Cornbread Mix  
Completa

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
<b>1.º paso</b>	Mezcla para 50 lb 16 ¼ lb de agua fría (8 ⅞ cuartos de galón)	Mezcla para 25 lb 8 ⅞ lb de agua fría (4 ⅞ cuartos de galón)	Mezcla para 5 lb 3 ¼ tazas de agua fría (⅞ cuarto de galón)
<b>2.º paso</b>	16 ¼ lb de agua fría (8 ⅞ cuartos de galón)	8 ⅞ lb de agua fría (4 ⅞ cuartos de galón)	3 ¼ tazas de agua fría (⅞ 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 dulce.</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>350° F durante 30 - 35 minutos**</b>
<b>Horno de convección</b>	<b>300° F durante 20 - 25 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 dulce rendirá:  
10 bandejas de tamaño completo (vierta 8 lb y 4 onzas de la masa en una bandeja de 26" x 18")  
20 bandejas de mitad de tamaño (vierta 4 lb y 2 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**

