

CMC[®]

Calidad y valor

Mezcla para magdalenas básicas

Basic Muffin Mix
Completa

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
Magdalenas básicas	Mezcla para 50 lb	Mezcla para 25 lb	Mezcla para 5 lb
Agua	22 ½ lb (11 ¼ cuartos de galón)	11 ¼ lb (5 ⅝ cuartos de galón)	4 ½ tazas (1 ⅞ cuartos de galón)
Método <ul style="list-style-type: none">- Use una batidora con el accesorio de paleta.- Vierta el agua en el bol de la batidora. Añada la mezcla para magdalenas básicas.- Mezcle a baja velocidad* durante 1 minuto.- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.- Mezcle a baja velocidad* durante 1 minuto más.- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.- Hornee de acuerdo con la siguiente tabla.** <p style="text-align: center;">No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda.</p>			

Horno estándar	400° F durante 12 - 16 minutos**
Horno de convección	350° F durante 10 - 14 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 magdalenas basicas rendira:
284 magdalena super grande – pese 4 onzas de masa o use la medida semiesferica n° 10
505 magdalena estandar – pese 2 ¼ onzas de masa o use la medida semiesferica n° 20

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

