

CMC®

Calidad y valor

Mezcla para bizcocho tipo “brownie fudge”

Fudge Brownie Mix
Completa

NUEVA

RECETA FUDGY

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
Bizcocho tipo “brownie fudge”	Mezcla para 50 lb	Mezcla para 25 lb	Mezcla para 5 lb
Agua tibia (90° F a 100° F)	12½ lb (6¼ cuartos de galón)	6¼ lb (3½ cuartos de galón)	2½ tazas (5⁄8 cuarto de galón)

RECETA ORIGINAL DE PASTEL

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
Bizcocho tipo “brownie fudge”	Mezcla para 50 lb	Mezcla para 25 lb	Mezcla para 5 lb
Agua tibia (90° F a 100° F)	20 lb (10 cuartos de galón)	10 lb (5 cuartos de galón)	4 tazas (1 cuarto de galón)

Método para Receta FUDGY y Receta ORIGINAL DE PASTEL

- Use una batidora con el accesorio de paleta.
- Vierta el agua tibia (90° F a 100° F) en el bol de la batidora. Añada la mezcla para bizcocho tipo “brownie fudge”.
- Mezcle a baja velocidad* durante 1 minuto.
- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.
- Mezcle a baja velocidad* durante 1 minuto más. No bata excesivamente.
- Esparza la masa uniformemente en una bandeja engrasada.
- Hornee de acuerdo con la siguiente tabla:**

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

Horno estándar	350° F durante 20 - 25 minutos**
Horno de convección	300° F durante 15 - 20 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 bizcocho tipo “brownie fudge” rendirá: 10 bandejas de tamaño completo o 20 bandejas de mitad de tamaño.

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

