

“JIFFY”[®]

Mezclas completas para hornear

Mezcla para pan de maíz estilo sureño y muffin

Southern Cornbread and Muffin Mix

	Base para 5 lb	Base para 2.5 lb
Pan de maíz sureño y muffin	Mezcla para 5 lb	Mezcla para 2.5 lb
Agua	4 ½ tazas de agua (36 onzas)	2 ¼ tazas de agua (18 onzas)

Método

- Use una batidora con el accesorio de paleta.
- Vierta el agua en el bol de la batidora.
Añada la mezcla de pan sureño de maíz y muffin.
- Mezcle a baja velocidad* durante 1 minuto.
- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.
- Mezcle a baja velocidad* durante 1 minuto más.
- Escala la masa en sartenes engrasado o forrados con papel.
- Hornee de acuerdo con la siguiente tabla:**

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

* 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 25 lb de mezcla para pan de maíz estilo sureño y muffin:

Tamaño de la cacerola	Escala	Horno de convección	Horno estándar	Rendimiento
Bandeja de mitad de tamaño	3 lb 10 onzas	350° F durante 11 – 13 minutos**	400° F durante 17 – 21 minutos**	2
Bandeja de tamaño completo	7 lb 4 onzas	350° F durante 11 – 13 minutos**	400° F durante 17 – 21 minutos**	1
Magdalena estándar	La medida semiesférica n.º 20 sirve (1.8 onzas)	350° F durante 8 – 12 minutos**	400° F durante 13 – 17 minutos**	63

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

