

# CMC®

Mezclas completas para hornear

## Mezcla para magdalenas básicas

### Basic Muffin Mix

	Base para 5 lb	Base para 2.5 lb
<b>Magdalenas básicas</b>	Mezcla para 5 lb	Mezcla para 2.5 lb
<b>Agua</b>	4 ½ tazas (36 onzas)	2 ¼ tazas (18 onzas)
<b>Método</b> - Use una batidora con el accesorio de paleta. - Vierta el agua en el bol de la batidora. Añada la mezcla para magdalena 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:**  <b>No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda.</b>		

<b>Horno estándar</b>	<b>400° F durante 12 – 16 minutos**</b>
<b>Horno de convección</b>	<b>350° F durante 10 – 14 minutos**</b>

\* La velocidad baja es la 1.<sup>a</sup> velocidad de una batidora de 3 velocidades o la 2.<sup>a</sup> 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 5 lb de mezcla para magdalenas básicas rendirá:

28 magdalenas supergrandes - pese 4 onzas de masa o use la medida semiesférica n.º 10.

50 magdalenas estándar - pese 2 ¼ onzas de masa o use la medida semiesférica n.º 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**



# CMC<sup>®</sup>

*Calidad y valor*

## Mezcla para magdalenas básicas

Basic Muffin Mix  
Completa

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

<b>Horno estándar</b>	<b>400° F durante 12 - 16 minutos**</b>
<b>Horno de convección</b>	<b>350° F durante 10 - 14 minutos**</b>

\* La velocidad baja es la 1.<sup>a</sup> velocidad de una batidora de 3 velocidades o la 2.<sup>a</sup> 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 rmasa 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**

