CMC®

Mezclas completas para hornear

SABORIZADA NATURALY ARTIFICIALMENTE

Mezcla para magdalenas de arándano

HECHO CON IMITACIÓN DE ARÁNDANOS

Blueberry Muffin Mix

	Base para 5 lb	Base para 2.5 lb
Magdalenas de arándano	Mezcla para 5 lb	Mezcla para 2.5 lb
Agua	4 ½ tazas (36 onzas)	2 ¼ tazas (18 onzas)

Método

- Use una batidora con el accesorio de paleta.
- Vierta el agua en el bol de la batidora. Añada la mezcla para magdalenas de arándano.
- 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:**

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

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 5 lb de mezcla para magdalenas de arándano rendirá:
29 magdalenas supergrandes de 3 ¾ onzas (pese 4 onzas de masa o use la medida semiesférica n.° 10)
51 magdalenas estándar de 2 onzas (pese 2 ¼ onzas de masa o use la medida semiesférica 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

8 46702 01060 8

vR3.0

CMC®

Mezclas completas para hornear

SABORIZADA NATURALY ARTIFICIALMENTE

Mezcla para magdalenas de arándano

HECHO CON IMITACIÓN DE ARÁNDANOS

Blueberry Muffin Mix

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
Magdalenas de arándano	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 ⅛ cuartos de galón)

Método

- Use una batidora con el accesorio de paleta.
- Vierta el agua en el bol de la batidora. Añada la mezcla para magdalenas de arándano.
- 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:**

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

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 de arandano 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

8 46702 00926 8

vR3.0