



Mezclas completas para hornear

Mezcla para panecillos de suero de leche

Buttermilk Biscuit Mix

	Base para 5 lb	Base para 2.5 lb
Panecillos de suero de leche	Mezcla para 5 lb	Mezcla para 2.5 lb
Agua	5 tazas (40 onzas)	2 ½ tazas (20 onzas)
Método - Use una batidora con el accesorio de paleta. - Vierta el agua en el bol de la batidora. Añada la mezcla para panecillos de suero de leche. - Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos. - Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta. - Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos más. No bata excesivamente. - Coloque la masa sobre una superficie enharinada. Espolvoree con harina. Doble los bordes hacia el centro y golpee suavemente (no amase la masa). Divida en tamaños utilizables. Estire a ½" de espesor con un rodillo. - Corte los panecillos utilizando un cortador de 2". - Coloque los panecillos en bandeja ligeramente engrasada. - Hornee de acuerdo con la siguiente tabla:** No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda.		
Horno estándar	400° F durante 12 - 15 minutos**	
Horno de convección	350° F durante 7 - 10 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 de los panecillos cortados y peso: La masa de 5 lb de mezcla para panecillos de suero de leche rendirá aproximadamente 110 panecillos cortados de 2" (1 onza).

Medida y peso de los panecillo: La medida semiesférica n.º 20 sirve para panecillo de a 2 a 2 ¼ onzas y la medida n.º 10 sirve para panecillo de a 3 ¾ a 4 onzas.

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.

JEFFY Foodservice, LLC • Chelsea, Michigan 48118





Mezclas completas para hornear

Mezcla para panecillos de suero de leche

Buttermilk Biscuit Mix

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
Panecillos de suero de leche	Mezcla para 50 lb	Mezcla para 25 lb	Mezcla para 5 lb
Agua	25 lb (12 ½ cuartos de galón)	12 ½ lb (6 ¼ cuartos de galón)	5 tazas (1 ¼ 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 panecillos de suero de leche.
- Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos.
- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.
- Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos más. No bata excesivamente.
- Coloque la masa sobre una superficie enharinada. Espolvoree con harina. Doble los bordes hacia el centro y golpee suavemente (no amase la masa). Divida en tamaños utilizables. Estire a ½" de espesor con un rodillo.
- Corte los panecillos utilizando un cortador de 2".
- Coloque los panecillos en bandeja ligeramente engrasada.
- Hornee de acuerdo con la siguiente tabla:**

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

Horno estándar	400° F durante 12 - 15 minutos**
Horno de convección	350° F durante 7 - 10 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 de los panecillo cortados y peso: La masa de 50 lb de mezcla para panecillo de suero de leche rendirá aproximadamente 1,100 panecillos cortados de 2" (1 onza).

Medida y peso de los panecillo: La medida semiesférica n.º 20 sirve para panecillo de a 2 a 2 ¼ onzas y la medida n.º 10 sirve para panecillo de a 3 ¾ a 4 onzas.

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 00914 5

vR3.0