CMC®

Mezclas completas para hornear

Mezcla para pastel de chocolate del diablo

Devil's Food Cake Mix

	Base para 5 lb	Base para 2.5 lb
1.er paso	Mezcla para 5 lb 2 ½ tazas de agua fría (20 onzas)	Mezcla para 2.5 lb 1 ¼ tazas de agua fría (10 onzas)
2.do paso	2 ½ tazas de agua fría (20 onzas)	1 ¼ tazas de agua fría (10 onzas)

Método

1.er paso

- Use una batidora con el accesorio de paleta.
- Vierta el agua fría en el bol de la batidora. Añada la mezcla para pastel de chocolate del diablo.
- Mezcle a baja velocidad* durante 2 minutos.
- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.

2.do paso

- Añada el agua fría restante al bol.
- Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos.
- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.
- Mezcle a baja velocidad* durante 2 minutos más.
- Esparza la masa uniformemente en una bandeja engrasada y enharinada y hornee de acuerdo con la siguiente tabla:**

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

Horno estándar	**350° F durante 30 - 35 minutos****
Horno de convección	**300° F durante 20 - 25 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 pastel de chocolate del diablo rendirá:
1 bandeja de tamaño completo (vierta 7 ½ lb de la masa en una bandeja de 26" x 18")
2 bandejas de mitad de tamaño (vierta 3 ¾ lb de la masa en una bandeja de 18" x 13")

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

COUNCIL OF ORTHODOX RABBIS of GREATER DETROIT

8 46702 01046 2

vR2.0

CMC®

Mezclas completas para hornear

Mezcla para pastel de chocolate del diablo

Devil's Food Cake Mix

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
1.er paso	Mezcla para 50 lb 12 ½ lb de agua fría (6 ¼ cuartos de galón)	Mezcla para 25 lb 6 ¼ lb de agua fría (3 ⅛ cuartos de galón)	Mezcla para 5 lb 2 ½ tazas de agua fría (⅝ cuarto de galón)
2.do paso	12 ½ lb de agua fría (6 ¼ cuartos de galón)	6 ¼ lb de agua fría (3 ⅛ cuartos de galón)	2 ½ tazas de agua fría (⅝ cuarto de galón)

Método

1.er paso

- Use una batidora con el accesorio de paleta.
- Vierta el agua fría en el bol de la batidora. Añada la mezcla para pastel de chocolate del diablo.
- Mezcle a baja velocidad* durante 2 minutos.
- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.

2.do paso

- Añada el agua fría restante al bol.
- Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos.
- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.
- Mezcle a baja velocidad* durante 2 minutos más.
- Esparza la masa uniformemente en una bandeja engrasada y enharinada y hornee de acuerdo con la siguiente tabla:**

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

Horno estándar	**350° F durante 30 - 35 minutos****
Horno de convección	**300° F durante 20 - 25 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 pastel de chocolate del diablo rendirá:
10 bandejas de tamaño completo (vierta 7 ½ lb de la masa en una bandeja de 26" x 18")
20 bandejas de mitad de tamaño (vierta 3 ¾ lb de la masa en una bandeja de 18" x 13")

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 00923 7