

# CMC<sup>®</sup>

Mezclas completas para hornear

## Mezcla para galletas de avena

### Oatmeal Cookie Mix

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
<b>Galletas de avena</b>	Mezcla para 50 lb	Mezcla para 25 lb	Mezcla para 5 lb
<b>Agua</b>	7 ½ lb (3 ¾ cuartos de galón)	3 ¾ lb (1 ⅞ cuartos de galón)	1 ½ tazas (¾ cuarto de galón)

#### Método

- Use una batidora con el accesorio de paleta.
- Vierta el agua en el bol de la batidora. Añada la mezcla para galletas de avena.
- Mezcle a baja velocidad\* durante 1 minuto. No bata excesivamente.
- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.
- Utilizando la medida semiesférica n.º 40 (1 onza), deje caer la masa en las bandeja engrasada.
- Hornee de acuerdo con la siguiente tabla:\*\*

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

<b>Horno estándar</b>	<b>375° F durante 12 - 14 minutos**</b>
<b>Horno de convección</b>	<b>325° F durante 10 - 12 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 galletas de avena rendirá aproximadamente 75 docenas u 901 galletas.

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**

