CMC®

Mezclas completas para hornear

Mezcla para panqueques y gofres

Pancake and Waffle Mix

	Base para 5 lb	Base para 2.5 lb
Panqueques y gofres	Mezcla para 5 lb	Mezcla para 2.5 lb
Agua (70° F a 75° F)	11 tazas (88 onzas)*	5 ½ tazas (44 onzas)*

Método

- Use una batidora con batidor de alambre.
- Vierta el agua en el bol de la batidora. Añada la mezcla para panqueques y gofres.
- Mezcle a baja velocidad** durante 30 segundos.
- Deje de mezclar. Raspe el bol y el batidor.
- Mezcle a baja velocidad** durante 1 minuto más. No bata excesivamente.
- Deje reposar la masa durante 10 minutos. Mezcle de nuevo suavemente.
- Cocine en una parrilla ligeramente engrasada a 375° F durante 1 - 2 minutos por cada lado.

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

* Para panqueques más gruesas, utilice menos agua. Para panqueques más finas, utilice más agua.
** 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.

Para los gofres: Añada 2 onzas de agua adicionales por cada libra de mezcla utilizada en la preparación de la masa. Deposite masa en una plancha para gofres precalentada a una temperatura de 375° F. Cocine durante 4 - 5 minutos o hasta que el gofre esté dorado.

Rendimiento y peso: La masa de 5 lb de mezcla para panqueques y gofres rendirá:
98 4" panqueques – pese 1.7 onzas o use la medida semiesférica n.° 20
41 7" gofres – pese 4.3 onzas o use la medida semiesférica n.° 8

Nota: Cubra y guarde la masa en el refrigerador cuando no esté en uso. Revuelva la masa antes de usarla.

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 emperatura de cocción.

0g GRASA TRANS. ALMACENE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.

JIFFY Foodservice, LLC • Chelsea, Michigan 48118

8 46702 01039 4

vR2.0

CMC®

Calidad y valor

Mezcla para panqueques y gofres

Pancake and Waffle Mix Completa

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
Panqueques y gofres	Mezcla para 50 lb	Mezcla para 25 lb	Mezcla para 5 lb
Agua (70° F a 75° F)	55 lb (27 ½ cuartos de galón)	27 ½ lb (13 ¾ cuartos de galón)	11 tazas (2 ¾ cuartos de galón)

Método

- Use una batidora con batidor de alambre.
- Vierta el agua en el bol de la batidora. Añada la mezcla para panqueques y gofres.
- Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos.
- Deje de mezclar. Raspe el bol y el batidor.
- Mezcle a baja velocidad* durante 1 minuto más. No bata excesivamente.
- Deje reposar la masa durante 10 minutos. Mezcle de nuevo suavemente.
- Cocine en una parrilla ligeramente engrasada a 375° F durante 1 - 2 minutos por cada lado.

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

* 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.

Para los gofres: Añada 2 onzas de agua adicionales por cada libra de mezcla utilizada en la preparación de la masa. Deposite masa en una plancha para gofres precalentada a una temperatura de 375° F. Cocine durante 4 - 5 minutos o hasta que el gofre esté dorado.

Rendimiento y peso: La masa de 50 lb de mezcla para panqueques y gofres rendirá:
• 968 4" panqueques - pese 1.7 onzas o use la medida semiesférica n.° 20
• 405 7" gofres - pese 4.3 onzas o use la medida semiesférica n.° 8

Nota: Cubra y guarde la masa en el refrigerador cuando no esté en uso. Revuelva la masa antes de usarla.

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 00916 9

vR2.0