



Mezclas completas para hornear

# Mezcla para pastel saborizado

## Spice Cake Mix

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Base para 5 lb                                         | Base para 2.5 lb                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>1.er paso</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Mezcla para 5 lb<br>3 tazas de agua fría<br>(24 onzas) | Mezcla para 2.5 lb<br>1 ½ tazas de agua fría<br>(12 onzas) |
| <b>2.do paso</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3 tazas de agua fría<br>(24 onzas)                     | 1 ½ tazas de agua fría<br>(12 onzas)                       |
| <b>Método</b><br><br><b>1.er paso</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Use una batidora con el accesorio de paleta.</li><li>- Vierta el agua fría en el bol de la batidora. Añada la mezcla para pastel saborizado.</li><li>- Mezcle a baja velocidad* durante 2 minutos.</li><li>- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.</li></ul> <b>2.do paso</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Añada el agua fría restante al bol.</li><li>- Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos.</li><li>- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.</li><li>- Mezcle a baja velocidad* durante 2 minutos más.</li><li>- Esparza la masa uniformemente en una bandeja engrasada y enharinada y hornee de acuerdo con la siguiente tabla:**</li></ul><br><b>No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda.</b> |                                                        |                                                            |
| <b>Horno estándar</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>350° F durante 30 - 35 minutos**</b>                |                                                            |
| <b>Horno de convección</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>300° F durante 20 - 25 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 5 lb de mezcla para pastel saborizado rendirá:

1 bandejas de tamaño completo (vierta 8 lb de la masa en una bandeja de 26" x 18")

2 bandejas de mitad de tamaño (vierta 4 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 01043 1

vR2.0



Mezclas completas para hornear

# Mezcla para pastel saborizado

## Spice Cake Mix

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Base para 50 lb                                                   | Base para 25 lb                                                    | Base para 5 lb                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>1.<sup>er</sup> paso</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Mezcla para 50 lb<br>15 lb de agua fría<br>(7 ½ cuartos de galón) | Mezcla para 25 lb<br>7 ½ lb de agua fría<br>(3 ¾ cuartos de galón) | Mezcla para 5 lb<br>3 tazas de agua fría<br>(¾ cuarto de galón) |
| <b>2.<sup>do</sup> paso</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 15 lb de agua fría<br>(7 ½ cuartos de galón)                      | 7 ½ lb de agua fría<br>(3 ¾ cuartos de galón)                      | 3 tazas de agua fría<br>(¾ cuarto de galón)                     |
| <p style="text-align: center;"><b>Método</b></p> <p><b>1.<sup>er</sup> paso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Use una batidora con el accesorio de paleta.</li> <li>- Vierta el agua fría en el bol de la batidora. Añada la mezcla para pastel saborizado.</li> <li>- Mezcle a baja velocidad* durante 2 minutos.</li> <li>- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.</li> </ul> <p><b>2.<sup>do</sup> paso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Añada el agua fría restante al bol.</li> <li>- Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos.</li> <li>- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.</li> <li>- Mezcle a baja velocidad* durante 2 minutos más.</li> <li>- Esparza la masa uniformemente en una bandeja engrasada y enharinada y hornee de acuerdo con la siguiente tabla:**</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda.</b></p> |                                                                   |                                                                    |                                                                 |

|                            |                                         |
|----------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Horno estándar</b>      | <b>350° F durante 30 - 35 minutos**</b> |
| <b>Horno de convección</b> | <b>300° F durante 20 - 25 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 pastel saborizado rendirá:

10 bandejas de tamaño completo (vierta 8 lb de la masa en una bandeja de 26" x 18")

20 bandejas de mitad de tamaño (vierta 4 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**

