



Mezclas completas para hornear

Mezcla para pastel blanco

White 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 blanco. - 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 blanco rendirá:

1 bandejas de tamaño completo (vierta 7 lb y 8 onzas de la masa en una bandeja de 26" x 18")

2 bandejas de mitad de tamaño (vierta 3 lb y 12 onzas 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 01045 5

vR2.0



Calidad y valor

Mezcla para pastel blanco

White Cake Mix Completa

	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 blanco. - 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 blanco rendirá:

10 bandejas de tamaño completo (vierta 7 lb y 8 onzas de la masa en una bandeja de 26" x 18")

20 bandejas de mitad de tamaño (vierta 3 lb y 12 onzas 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 00922 0