

# CMC<sup>®</sup>

Mezclas completas para hornear

## Mezcla para pastel amarillo

### Yellow Cake Mix

	Base para 5 lb	Base para 2.5 lb
<b>1.er paso</b>	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)
<b>2.do paso</b>	2 ½ tazas de agua fría (20 onzas)	1 ¼ tazas de agua fría (10 onzas)
<b>Método</b>		
<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 amarillo.</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> <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 5 lb de mezcla para pastel amarillo 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**





Calidad y valor

# Mezcla para pastel amarillo

## Yellow Cake Mix Completa

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
<b>1.º paso</b>	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)
<b>2.º paso</b>	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.º paso

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

#### 2.º 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.**

<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.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 amarillo 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 00921 3