

JIFFY®

Mezclas completas para hornear

Mezcla para magdalenas básicas

Basic Muffin Mix

	Base para 5 lb	Base para 2.5 lb
Magdalenas básicas	Mezcla para 5 lb	Mezcla para 2.5 lb
Agua fría	4 ½ tazas de agua fría (36 onzas)	2 ¼ tazas de agua fría (18 onzas)
Método <ul style="list-style-type: none">- Use una batidora con el accesorio de paleta.- Vierta la mitad de la totalidad del agua fría en el bol de mezclar. Añada la mezcla para magdalenas básicas.- Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos.- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.- Mezcle a baja velocidad* y añada gradualmente el agua fría restante al bol.- Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos más.- Escala la masa en sartenes engrasado o forrados con papel.- Hornee de acuerdo con la siguiente tabla:** <p style="text-align: center;">No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda.</p>		

* 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 magdalenas básicas rendirá:

Tamaño de la cacerola	Escala	Horno de convección	Horno estándar	Rendimiento
Mini magdalena	La medida semiesférica n.º 40 sirve (0.75 onza)	350° F durante 7 – 10 minutos**	400° F durante 10 – 14 minutos**	151
Magdalena estándar	La medida semiesférica n.º 20 sirve (1.7 onzas)	350° F durante 12 – 15 minutos**	400° F durante 15 – 19 minutos**	66
Magdalena super grande	La medida semiesférica n.º 8 sirve (3.9 onzas)	350° F durante 17 – 21 minutos**	400° F durante 20 – 24 minutos**	29
Molde para hogaza de 8 ½" x 4 ½"	23 onzas	300° F durante 38 – 42 minutos**	350° F durante 41 – 45 minutos**	5

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



"JIFFY"

Mezclas completas para hornear

Mezcla para magdalenas básicas

Basic Muffin Mix

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
Magdalenas básicas	Mezcla para 50 lb	Mezcla para 25 lb	Mezcla para 5 lb
Agua fría	22 ½ lb de agua fría (11 ¼ cuartos de galón)	11 ¼ lb de agua fría (5 ⅝ cuartos de galón)	4 ½ tazas de agua fría (1 ⅙ cuartos de galón)
Método <ul style="list-style-type: none"> - Use una batidora con el accesorio de paleta. - Vierta la mitad de la totalidad del agua fría en el bol de mezclar. Añada la mezcla para magdalenas básicas. - Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos. - Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta. - Mezcle a baja velocidad* y añada gradualmente el agua fría restante al bol. - Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos más. - Escala la masa en sartenes engrasado o forrados con papel. - Hornee de acuerdo con la siguiente tabla:** <p style="text-align: center;">No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda.</p>			

* 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 magdalenas básicas rendirá:

Tamaño de la cacerola	Escala	Horno de convección	Horno estándar	Rendimiento
Mini magdalena	La medida semiesférica n.º 40 sirve (0.75 onza)	350° F durante 7 – 10 minutos**	400° F durante 10 – 14 minutos**	1515
Magdalena estándar	La medida semiesférica n.º 20 sirve (1.7 onzas)	350° F durante 12 – 15 minutos**	400° F durante 15 – 19 minutos**	668
Magdalena super grande	La medida semiesférica n.º 8 sirve (3.9 onzas)	350° F durante 17 – 21 minutos**	400° F durante 20 – 24 minutos**	291
Molde para hogaza de 8 ½" x 4 ½"	23 onzas	300° F durante 38 – 42 minutos**	350° F durante 41 – 45 minutos**	50

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

