



Mezclas completas para hornear

Mezcla para panecillos de suero de leche

Buttermilk Biscuit Mix

	Base para 5 lb	Base para 2.5 lb
Panecillos de suero de leche	Mezcla para 5 lb	Mezcla para 2.5 lb
Agua fría	3 ½ tazas de agua fría (28 onzas)	1 ¾ lb de agua fría (14 onzas)
Método - Use una batidora con el accesorio de paleta. - Vierta el agua fría en el bol de la batidora. Añada la mezcla para panecillos de suero de leche. - Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos. - Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta. - Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos más. No bata excesivamente. - Coloque la masa sobre una superficie enharinada. Espolvoree con harina. Doble los bordes hacia el centro y golpee suavemente (no amase la masa). Divida en tamaños utilizables. Estire a ½" de espesor con un rodillo. - Corte los panecillos utilizando un cortador de 3". - Coloque los panecillos en bandeja ligeramente engrasada. - Hornee de acuerdo con la siguiente tabla:** 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.

** El tiempo de horneado puede variar dependiendo del horno y de la carga del horno.

Rendimiento de los panecillos cortados y peso:

	Escala	Horno de convección	Horno estándar	Rendimiento
Galletas cortadas de 3"	Cortador redondo de 3" (2.0 oz)	400° F durante 7 – 10 minutos**	450° F durante 12 – 15 minutos**	52
Galleta tipo gota	La medida semiesférica n.º 20 sirve (1.8 oz)	400° F durante 7 – 10 minutos**	450° F durante 12 – 15 minutos**	58

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 01101 8

vR2.0



Mezclas completas para hornear

Mezcla para panecillos de suero de leche

Buttermilk Biscuit Mix

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
Panecillos de suero de leche	Mezcla para 50 lb	Mezcla para 25 lb	Mezcla para 5 lb
Agua fría	17 ½ lb de agua fría (8 ¾ cuartos de galón)	8 ¾ lb de agua fría (4 ¾ cuartos de galón)	3 ½ tazas de agua fría (7/8 cuarto de galón)

Método

- Use una batidora con el accesorio de paleta.
- Vierta el agua fría en el bol de la batidora. Añada la mezcla para panecillos de suero de leche.
- Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos.
- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.
- Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos más. No bata excesivamente.
- Coloque la masa sobre una superficie enharinada. Espolvoree con harina. Doble los bordes hacia el centro y golpee suavemente (no amase la masa). Divida en tamaños utilizables. Estire a ½" de espesor con un rodillo.
- Corte los panecillos utilizando un cortador de 3".
- Coloque los panecillos en bandeja ligeramente engrasada.
- Hornee de acuerdo con la siguiente tabla.**

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.

** El tiempo de horneado puede variar dependiendo del horno y de la carga del horno. Rendimiento de los panecillos cortados y peso:

	Escala	Horno de convección	Horno estándar	Rendimiento
Galletas cortadas de 3"	Cortador redondo de 3" (2.0 oz)	400° F durante 7 – 10 minutos**	450° F durante 12 – 15 minutos**	529
Galleta tipo gota	La medida semiesférica n.º 20 sirve (1.8 oz)	400° F durante 7 – 10 minutos**	450° F durante 12 – 15 minutos**	588

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

