



Mezclas completas para hornear

Mezcla para panqueques de suero de leche y gofres

Buttermilk Pancake and Waffle Mix

	Base para 5 lb	Base para 2.5 lb
Panqueques de suero de leche y gofres	Mezcla para 5 lb	Mezcla para 2.5 lb
Agua (70° F a 75° F)	8 tazas de agua* (64 onzas)	4 tazas de agua* (32 onzas)
Método - Use una batidora con batidor de alambre. - Vierta el agua en el bol de la batidora. Añada la mezcla para panqueques de suero de leche y gofres. - Mezcle a baja velocidad** durante 30 segundos. - Deje de mezclar. Raspe el bol y el batidor. - Mezcle a baja velocidad** durante 1 minuto más. No bata excesivamente. - Cocine en una parrilla ligeramente engrasada. - Para gofres belgas: siga las instrucciones de la mezcla descrita anteriormente y añada 2½ tazas (18 onzas) de aceite por cada 5 libras de mezcla. Se debe añadir el aceite al mismo tiempo que el agua. No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda.		

* Para panqueques más gruesas, utilice menos agua. Para panqueques más finas, utilice más agua.

** 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.

Rendimiento y peso: La masa de 5 lb de mezcla para panqueques de suero de leche y gofres rendirá:

	Escala	Instrucciones de coccion	Rendimiento
Panqueques de 4"	La medida semiesférica n.º 20 sirve (1.6 onzas)	Parrilla a 375° F durante 1 - 2 minutos por cada lado	90
Panqueques de 5"	La medida semiesférica n.º 16 sirve (2.2 onzas)	Parrilla a 375° F durante 1 - 2 minutos por cada lado	65
Gofres belgas de 7"	2 - Las medidas semiesféricas n.º 10 sirve (6.8 onzas)	Plancha para gofres belgas a 375° F durante 4 - 6 minutos o hasta que el esté dorado	23

Nota: Cubra y guarde la masa en el refrigerador cuando no esté en uso. Revuelva la masa antes de usarla.

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





Mezclas completas para hornear

Mezcla para panqueques de suero de leche y gofres

Buttermilk Pancake and Waffle Mix

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
Panqueques de suero de leche y gofres	Mezcla para 50 lb	Mezcla para 25 lb	Mezcla para 5 lb
Agua (70° F a 75° F)	40 lb de agua* (20 cuartos de galón)	20 lb de agua* (10 cuartos de galón)	8 tazas de agua* (2 cuartos de galón)
Método - Use una batidora con batidor de alambre. - Vierta el agua en el bol de la batidora. Añada la mezcla para panqueques de suero de leche y gofres. - Mezcle a baja velocidad** durante 30 segundos. - Deje de mezclar. Raspe el bol y el batidor. - Mezcle a baja velocidad** durante 1 minuto más. No bata excesivamente. - Cocine en una parrilla ligeramente engrasada. - Para gofres belgas: siga las instrucciones de la mezcla descrita anteriormente y añada 2½ tazas (18 onzas) de aceite por cada 5 libras de mezcla. Se debe añadir el aceite al mismo tiempo que el agua. No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda.			

* Para panqueques más gruesas, utilice menos agua. Para panqueques más finas, utilice más agua.

** 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.

Rendimiento y peso: La masa de 50 lb de mezcla para panqueques de suero de leche y gofres rendirá:

	Escala	Instrucciones de coccion	Rendimiento
Panqueques de 4"	La medida semiesférica n.º 20 sirve (1.6 onzas)	Parrilla a 375° F durante 1 - 2 minutos por cada lado	900
Panqueques de 5"	La medida semiesférica n.º 16 sirve (2.2 onzas)	Parrilla a 375° F durante 1 - 2 minutos por cada lado	654
Gofres belgas de 7"	2 - Las medidas semiesféricas n.º 10 sirve (6.8 onzas)	Plancha para gofres belgas a 375° F durante 4 - 6 minutos o hasta que estén dorados	238

Nota: Cubra y guarde la masa en el refrigerado cuando no esté en uso. Revuelva la masa antes de usarla.

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 de cocción.

0g GRASA TRANS. ALMACENE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.

JIFFY Foodservice, LLC • Chelsea, Michigan 48118



8 46702 01094 3

vR2.0