

JIFFY®

Mezclas completas para hornear

Mezcla para base de galletas

Cookie Base Mix

	Base para 5 lb	Base para 2.5 lb
Base de galletas	Mezcla para 5 lb	Mezcla para 2.5 lb
Agua	1 taza de agua (8 onzas)	½ taza de agua (4 onzas)

Método

- Use una batidora con el accesorio de paleta.
- Vierta el agua en el bol de la batidora. Añada la mezcla para base de galletas.
- Mezcle a baja velocidad* durante 45 segundos. No bata excesivamente.
- Utilizando medida semiesférica n.º 40, deje caer la masa en las bandeja engrasada. Aplanar ligeramente la masa.
- Hornee de acuerdo con la siguiente tabla:**

No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda

Horno estándar	375° F durante 11 - 13 minutos**
Horno de convección	325° F durante 7 - 9 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 mezcla para base de galletas rendirá aproximadamente 86 galletas.

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 base de galletas

Cookie Base Mix

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
Base de galletas	Mezcla para 50 lb	Mezcla para 25 lb	Mezcla para 5 lb
Agua	5 lb de agua (2 ½ cuartos de galón)	2 lb 8 onzas de agua (1 ¼ cuartos de galón)	1 taza de agua (8 onzas)

Método

- Use una batidora con el accesorio de paleta.
- Vierta el agua en el bol de la batidora. Añada la mezcla para base de galletas.
- Mezcle a baja velocidad* durante 45 segundos. No bata excesivamente.
- Utilizando medida semiesférica n.º 40, deje caer la masa en las bandeja engrasada. Aplanar ligeramente la masa.
- Hornee de acuerdo con la siguiente tabla:**

No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda.

Horno estándar	375° F durante 11 - 13 minutos**
Horno de convección	325° F durante 7 - 9 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 base de galletas rendirá aproximadamente 71 docenas o 862 galletas.

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

