

“JIFFY”[®]

Mezclas completas para hornear

Mezcla para base de bizcocho de crema Crème Cake Base Mix

	Base para 5 lb	Base para 2.5 lb
Bizcocho de crema	Mezcla para 5 lb	Mezcla para 2.5 lb
Agua fría	5 tazas de agua fría (40 onzas)	2 ½ tazas de agua fría (20 onzas)
Método		
<ul style="list-style-type: none">- Use una batidora con el accesorio de paleta.- Vierta el agua fría en el bol de la batidora. Añada la mezcla para base de bizcocho de crema.- Mezcle a baja velocidad* durante 1 minuto.- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.- Mezcle a velocidad media** durante 3 minutos.- Esparza la masa uniformemente en una bandeja engrasada y enharinada.- 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.

** La velocidad media es la 2.^a velocidad en una batidora de 3 velocidades o la 3.^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 base de bizcocho de crema rendirá:

Tamaño de la cacerola	Escala	Horno de convección	Horno estándar	Rendimiento
Molde para hogaza de 3 ½" x 7 ½"	17 onzas	300° F durante 30 – 35 minutos***	350° F durante 38 – 42 minutos***	7
Molde acanalado redondo de 8"	20 onzas	300° F durante 28 – 32 minutos***	350° F durante 33 – 37 minutos***	6
Magdalena super grande	La medida semiesférica n.º 8 sirve (4.2 onzas)	275° F durante 31 – 35 minutos***	350° F durante 25 – 29 minutos***	28

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 bizcocho de crema Crème Cake Base Mix

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
Bizcocho de crema	Mezcla para 50 lb	Mezcla para 25 lb	Mezcla para 5 lb
Agua fría	25 lb de agua fría (12 ½ cuartos de galón)	12 ½ lb de agua fría (6 ¼ cuartos de galón)	5 tazas de agua fría (1 ¼ cuartos de galón)
Método			
<ul style="list-style-type: none">- Use una batidora con el accesorio de paleta.- Vierta el agua fría en el bol de la batidora. Añada la mezcla para base de bizcocho de crema.- Mezcle a baja velocidad* durante 1 minuto.- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.- Mezcle a velocidad media** durante 3 minutos.- Esparza la masa uniformemente en una bandeja engrasada y enharinada.- 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.

** La velocidad media es la 2.^a velocidad en una batidora de 3 velocidades o la 3.^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 bizcocho de crema rendirá:

Tamaño de la cacerola	Escala	Horno de convección	Horno estándar	Rendimiento
Molde para hogaza de 3 ½" x 7 ½"	17 onzas	300° F durante 30 – 35 minutos***	350° F durante 38 – 42 minutos***	70
Molde acanalado redondo de 8"	20 onzas	300° F durante 28 – 32 minutos***	350° F durante 33 – 37 minutos***	60
Magdalena super grande	La medida semiesférica n.º 8 sirve (4.2 onzas)	275° F durante 31 – 35 minutos***	350° F durante 25 – 29 minutos***	280

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

