

“JIFFY”

Mezclas completas para hornear

Mezcla para pastel de chocolate del diablo

Devil's Food Cake Mix

	Base para 5 lb	Base para 2.5 lb
Pastel de chocolate del diablo	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 la mitad de la totalidad del agua fría en el bol de mezclar. Añada la mezcla para pastel de chocolate del diablo.- Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos para incorporar, luego a media velocidad** durante 2 minutos.- Mezcle a baja velocidad* y añada gradualmente el agua fría restante al bol.- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.- Mezcle a baja velocidad* durante 2 minutos más.- Esparza la masa uniformemente en una bandeja engrasada y enharinada.- Hornee de acuerdo con la siguiente tabla:*** <p style="text-align: center;"><i>No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda.</i></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.

** 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 pastel de chocolate del diablo rendirá:

Tamaño de la cacerola	Escala	Horno de convección	Horno estándar	Rendimiento
Magdalena estándar	La medida semiesférica n.º 24 sirve (1.4 onzas)	275° F durante 21 – 26 minutos***	300° F durante 27 – 32 minutos***	84
Bandeja redonda 8"	15 onzas	300° F durante 23 – 28 minutos***	350° F durante 32 – 37 minutos***	8
Bandeja de tamaño completo	7 lb y 8 onzas	300° F durante 28 – 33 minutos***	350° F durante 34 – 39 minutos***	1

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 pastel de chocolate del diablo

Devil's Food Cake Mix

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
Pastel de chocolate del diablo	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

- 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 pastel de chocolate del diablo.
- Mezcle a baja velocidad* durante 30 segundos para incorporar, luego a media velocidad** durante 2 minutos.
- Mezcle a baja velocidad* y añada gradualmente el agua fría restante al bol.
- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.
- Mezcle a baja velocidad* durante 2 minutos más.
- 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 pastel de chocolate del diablo rendirá:

Tamaño de la cacerola	Escala	Horno de convección	Horno estándar	Rendimiento
Magdalena estándar	La medida semiesférica n.º 24 sirve (1.4 onzas)	275° F durante 21 – 26 minutos***	300° F durante 27 – 32 minutos***	840
Bandeja redonda 8"	15 onzas	300° F durante 23 – 28 minutos***	350° F durante 32 – 37 minutos***	80
Bandeja de tamaño completo	7 lb y 8 onzas	300° F durante 28 – 33 minutos***	350° F durante 34 – 39 minutos***	10

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

