

“JIFFY”[®]

Mezclas completas para hornear

Mezcla para bizcocho tipo “brownie fudge”

Fudge Brownie Mix

	Base para 6 lb	Base para 3 lb
Bizcocho tipo “brownie fudge”	Mezcla para 6 lb	Mezcla para 3 lb
Agua caliente (120° F)	2 ½ tazas de agua caliente (20 onzas)	1 ¼ tazas de agua caliente (10 onzas)
Método <ul style="list-style-type: none">- Use una batidora con el accesorio de paleta.- Vierta el agua caliente (120° F) en el bol de la batidora. Añada la mezcla para bizcocho tipo “brownie fudge”.- 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.- Esparza la masa uniformemente en una bandeja engrasada.- Hornee de acuerdo con la siguiente tabla:** <p style="text-align: center;">No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda.</p>		

Horno estándar	350° F durante 19 - 25 minutos**
Horno de convección	300° F durante 16 - 20 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 6 lb de mezcla para bizcocho tipo “brownie fudge” rendirá:

1 bandeja de tamaño completo (vierta 7 lb y 4 onzas de la masa en una bandeja de 26" x 18")

2 bandejas de mitad de tamaño (vierta 3 lb y 10 onzas de la masa en una bandeja de 18" x 13")

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 bizcocho tipo “brownie fudge”

Fudge Brownie Mix

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 6 lb
Bizcocho tipo “brownie fudge”	Mezcla para 50 lb	Mezcla para 25 lb	Mezcla para 6 lb
Agua caliente (120° F)	10 lb 6 onzas de agua caliente (5 ¼ cuartos de galón)	5 lb 3 onzas de agua caliente (2 ⅝ cuartos de galón)	2 ½ tazas de agua caliente (⅝ cuarto de galón)
Método			
<ul style="list-style-type: none">- Use una batidora con el accesorio de paleta.- Vierta el agua caliente (120° F) en el bol de la batidora. Añada la mezcla para bizcocho tipo “brownie fudge”.- 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.- Esparza la masa uniformemente en una bandeja engrasada.- Hornee de acuerdo con la siguiente tabla:**			
No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda.			

Horno estándar	350° F durante 19 - 25 minutos**
Horno de convección	300° F durante 16 - 20 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 bizcocho tipo “brownie fudge” rendirá:
8 bandejas de tamaño completo (vierta 7 lb y 4 onzas de la masa en una bandeja de 26" x 18")
16 bandejas de mitad de tamaño (vierta 3 lb y 10 onzas de la masa en una bandeja de 18" x 13")

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

