



Mezclas completas para hornear

# Mezcla para pan de maíz estilo sureño y muffin

Southern Cornbread and Muffin Mix

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Base para 5 lb                  | Base para 2.5 lb                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Pan de maíz sureño y muffin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Mezcla para 5 lb                | Mezcla para 2.5 lb              |
| Agua                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4 ½ tazas de agua<br>(36 onzas) | 2 ¼ tazas de agua<br>(18 onzas) |
| <b>Método</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Use una batidora con el accesorio de paleta.</li><li>- Vierta el agua en el bol de la batidora.<br/>Añada la mezcla de pan sureño de maíz y muffin.</li><li>- Mezcle a baja velocidad* durante 1 minuto.</li><li>- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.</li><li>- Mezcle a baja velocidad* durante 1 minuto más.</li><li>- Escala la masa en sartenes engrasado o forrados con papel.</li><li>- Hornee de acuerdo con la siguiente tabla:**</li></ul> <p><b>No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda.</b></p> |                                 |                                 |

\* La velocidad baja es la 1.<sup>a</sup> velocidad de una batidora de 3 velocidades o la 2.<sup>a</sup> 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 25 lb de mezcla para pan de maíz estilo sureño y muffin:

| Tamaño de la cacerola      | Escala                                          | Horno de convección              | Horno estándar                   | Rendimiento |
|----------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-------------|
| Bandeja de mitad de tamaño | 3 lb 10 onzas                                   | 350° F durante 11 – 13 minutos** | 400° F durante 17 – 21 minutos** | 2           |
| Bandeja de tamaño completo | 7 lb 4 onzas                                    | 350° F durante 11 – 13 minutos** | 400° F durante 17 – 21 minutos** | 1           |
| Magdalena estándar         | La medida semiesférica n.º 20 sirve (1.8 onzas) | 350° F durante 8 – 12 minutos**  | 400° F durante 13 – 17 minutos** | 63          |

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 pan de maíz estilo sureño y muffin

Southern Cornbread and Muffin Mix

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Base para 50 lb                            | Base para 25 lb                           | Base para 5 lb                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Pan de maíz sureño y muffin</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Mezcla para 50 lb                          | Mezcla para 25 lb                         | Mezcla para 5 lb                            |
| <b>Agua</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 22 ½ lb de agua<br>(11 ¼ cuartos de galón) | 11 ¼ lb de agua<br>(5 ⅝ cuartos de galón) | 4 ½ tazas de agua<br>(1 ⅞ cuartos de galón) |
| <b>Método</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Use una batidora con el accesorio de paleta.</li><li>- Vierta el agua en el bol de la batidora.<br/>Añada la mezcla de pan sureño de maíz y muffin.</li><li>- Mezcle a baja velocidad* durante 1 minuto.</li><li>- Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta.</li><li>- Mezcle a baja velocidad* durante 1 minuto más.</li><li>- Escala la masa en sartenes engrasado o forrados con papel.</li><li>- Hornee de acuerdo con la siguiente tabla:**</li></ul> <b>No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda.</b> |                                            |                                           |                                             |

\* La velocidad baja es la 1.<sup>a</sup> velocidad de una batidora de 3 velocidades o la 2.<sup>a</sup> 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 pan de maíz estilo sureño y muffin:

| Tamaño de la cacerola      | Escala                                          | Horno de convección                 | Horno estándar                      | Rendimiento |
|----------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------|
| Bandeja de mitad de tamaño | 3 lb<br>10 onzas                                | 350° F durante<br>11 – 13 minutos** | 400° F durante<br>17 – 21 minutos** | 20          |
| Bandeja de tamaño completo | 7 lb<br>4 onzas                                 | 350° F durante<br>11 – 13 minutos** | 400° F durante<br>17 – 21 minutos** | 10          |
| Magdalena estándar         | La medida semiesférica n.º 20 sirve (1.8 onzas) | 350° F durante<br>8 – 12 minutos**  | 400° F durante<br>13 – 17 minutos** | 631         |

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



vR3.0