



Mezclas completas para hornear

SABORIZADA NATURALMENTE ARTIFICIALMENTE

Mezcla de pan dulce de maíz y muffin

Sweet Cornbread and Muffin Mix

	Base para 5 lb	Base para 2.5 lb
Pan de maíz dulce y muffin	Mezcla para 5 lb	Mezcla para 2.5 lb
Agua	4 tazas de agua (32 onzas)	2 tazas de agua (16 onzas)
Método - Use una batidora con el accesorio de paleta. - Vierta el agua en el bol de la batidora. Añada la el pan de maíz dulce y la mezcla para muffin. - Mezcle a baja velocidad* durante 1 minuto. - Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta. - Mezcle a baja velocidad* durante 1 minuto más. - Escala la masa en sartenes engrasado o forrados con papel. - 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.

** 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 de pan de maíz dulce y muffin hará:

Tamaño de la cacerola	Escala	Horno de convección	Horno estándar	Rendimiento
Bandeja de mitad de tamaño	3.5 lb	350° F durante 11 – 13 minutos**	400° F durante 17 – 21 minutos**	2
Bandeja de tamaño completo	7 lb	350° F durante 11 – 13 minutos**	400° F durante 17 – 21 minutos**	1
Magdalena estándar	La medida semiesférica n.º 20 sirve (1.7 onzas)	350° F durante 8 – 12 minutos**	400° F durante 13 – 17 minutos**	64

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



8 46702 01113 1

vR3.0



Mezclas completas para hornear

SABORIZADA NATURAL Y ARTIFICIALMENTE

Mezcla de pan dulce de maíz y muffin

Sweet Cornbread and Muffin Mix

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
Pan de maíz dulce y muffin	Mezcla para 50 lb	Mezcla para 25 lb	Mezcla para 5 lb
Agua	20 lb de agua (10 cuartos de galón)	10 lb de agua (5 cuartos de galón)	4 tazas de agua (1 cuarto de galón)
Método - Use una batidora con el accesorio de paleta. - Vierta el agua en el bol de la batidora. Añada la el pan de maíz dulce y la mezcla para muffin. - Mezcle a baja velocidad* durante 1 minuto. - Deje de mezclar. Raspe el bol y la paleta. - Mezcle a baja velocidad* durante 1 minuto más. - Escala la masa en sartenes engrasado o forrados con papel. - 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.

** 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 de pan de maíz dulce y muffin hará:

Tamaño de la cacerola	Escala	Horno de convección	Horno estándar	Rendimiento
Bandeja de mitad de tamaño	3.5 lb	350° F durante 11 – 13 minutos**	400° F durante 17 – 21 minutos**	20
Bandeja de tamaño completo	7 lb	350° F durante 11 – 13 minutos**	400° F durante 17 – 21 minutos**	10
Magdalena estándar	La medida semiesférica n.º 20 sirve (1.7 onzas)	350° F durante 8 – 12 minutos**	400° F durante 13 – 17 minutos**	645

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

