



Mezclas completas para hornear

Mezcla para pastel blanco

White Cake Mix

	Base para 5 lb	Base para 2.5 lb
Mezcla para pastel blanco	Mezcla para 5 lb	Mezcla para 2.5 lb
Agua fría	4 ½ tazas de agua fría (36 onzas)	2 ¼ tazas de agua fría (18 onzas)
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 blanco. - 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 5 lb de mezcla para pastel blanco rendirá:

	Escala	Horno de convección	Horno estándar	Redimento
Magdalena estándar	La medida semiesférica n.º 24 sirve (1.4 onzas)	275° F durante 20 – 25 minutos***	300° F durante 26 – 31 minutos***	81
Bandeja redonda 8"	14 onzas	300° F durante 23 – 27 minutos***	350° F durante 32 – 37 minutos***	8
Bandeja de tamaño	7 lb y 4 onzas	300° F durante 27 – 32 minutos***	350° F durante 33 – 38 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



8 46702 01026 4



Mezclas completas para hornear

Mezcla para pastel blanco

White Cake Mix

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
Pastel blanco	Mezcla para 50 lb	Mezcla para 25 lb	Mezcla para 5 lb
Agua fría	22 ½ lb de agua fría (11 ¼ cuartos de galón)	11 ¼ lb de agua fría (5 ⅝ cuartos de galón)	4 ½ tazas de agua fría (1 ⅞ 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 blanco. - 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 blanco 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 20 – 25 minutos***	300° F durante 26 – 31 minutos***	812
Bandeja redonda 8"	14 onzas	300° F durante 23 – 27 minutos***	350° F durante 32 – 37 minutos***	81
Bandeja de tamaño	7 lb y 4 onzas	300° F durante 27 – 32 minutos***	350° F durante 33 – 38 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



8 46702 01067 7