Panqueques

Meal Components: Grains **Breakfast, B-13**

Ingredients	50 Servings		100 Servings		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina Integral para todo uso fortificada	2 lb	1 Cuarto gl3 1/2 tzas	4 lb	3 Cuarto gl 3 tzas	**1.** Combine la harina, polvo de hornear, sal, leche en polvo y azúcar en una batidora por 3 minutos a velocidad lenta.
Polvo de hornear		1/4 tza	3 1/4 oz	1/2 tza	
Sal		1 1/2 cdta		1 Cda	
Leche en polvo instantánea	2 1/2 oz	1 tza	5 oz	2 tzas	
Azúcar	2 1/4 oz	1/3 tza	4 1/2 oz	2/3 tza	
Huevos enteros congelados (descongelados)	14 oz	1 2/3 tzas	1 lb 12 oz	3 1/3 tzas	**2.** Mezcle los huevos, agua y aceite. Agregue a los ingredientes secos.
O		O		O	
Huevos grandes frescos (ver el Consejo Especial)		8 huevos		16 huevos	
Agua		1 Cuarto gl 1 1/4		2 Cuarto gl 2 1/2	

Aceite vegetal	8 unidades	16 unidades

3. Bata por 2 minutos a baja velocidad. La masa estará grumosa. NO LA MEZCLE DEMASIADO.

4. Si lo desea, levemente cubra la superficie de la plancha con aceite antiadherente en aerosol. Distribuya la masa con un cucharón, nivelado, No. 20 (3 Cdas 1 cdta) en la plancha, precalentada a 375° F.

5. Cocínelo hasta que la superficie de los panqueques esté cubierta de burbujas y la parte inferior levemente dorada aproximadamente 2 minutos. Dele vuelta y cocínela hasta que el otro lado se dore también, aproximadamente 1 minuto

6. Sírvalos inmediatamente o recaliéntelos en bandejas cubiertas de mesas de vapor (12” x 20” x 2 ½”): Hornee: En horno convencional: 350° F de 10 a 15 minutos. Horno de convección: 300° F de 8 a 10 minutos.

Notas
Consejo Especial:

Para 50 porciones, use 4 oz (1 1/3 tazas) de huevos enteros en polvo y 1 1/3 tazas de agua en lugar de los huevos.

Para 100 porciones, use 8 oz (2 2/3 tazas) de huevos enteros en polvo y 2 2/3 tazas de agua en lugar de los huevos.

Variación

A. Panqueques (usando mezcla maestra)

50 porciones: Omita paso No. 1. Use 2 lb 13 oz (2 cuarto gl 1 taza) de la mezcla maestra y 2 ¼ (1/3 taza) de azúcar. En el paso No. 2, omita el aceite. In el paso 3, bata por 3 minutos a velocidad media. Continúe con los pasos No. 4 a 6.

100 porciones: Omita paso 1. Use 5 lb 10 oz (4 cuarto gl 2 taza) de la mezcla maestra y 4 1/2 (2/3 taza) de azúcar. En el paso 2, omita el aceite. In el paso 3, bata por 3 minutos a velocidad media. Continúe con los pasos de 4 a 6.

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio de 2014. La estandarización está en curso.

Serving	Yield	Volume
1 Panqueque provee 1 oz equivalente a granos	**50 Servings:** 50 (4 pulgadas) panqueques **100 Servings:** 100 (4 pulgadas) panqueques	**50 Servings:** Aproximadamente 2 cuartos gl 2 tazas (masa) **100 Servings:** Aproximadamente 1 galón 1 cuarto gl (masa)