

Cuadrados de Muffins

Meal Components: Grains

Breads, B-12

Ingredients	50 Servings		100 Servings		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Mezcla de harina de trigo integral/enriquecida	1 lb 12 oz	1 cuarto 2 1/2 tzas	3 lbs 8 oz	3 cuartos gl 1 tza	<ol style="list-style-type: none"> Mezcle la harina, leche en polvo, polvo de hornear, azúcar y sal en la batidora por 5 minutos a baja velocidad. Añada las pasas (opcionales). Combine los huevos y el agua. Añádalos lentamente a los ingredientes secos y mézclelos a baja velocidad. Mézclelos únicamente hasta que los ingredientes secos se humedezcan, de 15 a 20 segundos.
Leche en polvo instantánea descremada		3/4 tza	3 1/2 oz	1 1/2 tza	
Polvo de hornear		3 Cdas 2 cdta	3 oz	1/4 tza 3 1/3 Cdas	
Azúcar	7 oz	1 tza	14 oz	2 tzas	
Sal		2 cdtas		1 Cda 1 cdta	
†Pasas esponjadas (opcional)	8 oz	2 2/3 tzas	1 lb	1 cuarto gl 1 1/3 tzas	
Huevos enteros congelados, descongelados	5 1/4 oz	2/3 tza	10 1/2 oz	1 1/4 tzas	

Huevos frescos grandes (vea el Consejo Especial)	3	6	
Agua	2 3/4 tazas	1 cuarto gl 1 1/2 tza	
Aceite vegetal	3/4 tza	1 1/2 tazas	<p>3. Agregue el aceite lentamente a la mezcla, aproximadamente por 40 segundos, batiendo a baja velocidad. NO LOS MEZCLE DEMASIADO. La mezcla quedará grumosa.</p> <p>4. Vierta 4 lbs 7 oz (2 cuartos gl 2 tazas) de masa en cada bandeja para mesa de vapor (12 "x 20" x 2 1/2") que debe haber sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol. Para 50 porciones, use 1 bandeja. Para 100 porciones, use 2 bandejas.</p> <p>5. Hornéelas hasta que estén ligeramente doradas: En horno convencional: 425° F por 25 minutos. Para el horno de convección: 350° F por 15 minutos.</p> <p>6. No PCC es necesario.</p> <p>7. Corte cada bandeja en pedazos de 5 x 10 (50 porciones por bandeja). Para moldes de muffins: Distribuya las porciones de masa con un cucharón N° 20 (? 3 Cdas) en moldes de muffins</p>

8. Para enfriarlos, retire inmediatamente los muffins de los moldes y colóquelos sobre las rejillas para enfriar.

Notas

Comentario:

†Para pasas esponjadas (regordetas), cubra la fruta con agua muy caliente. Póngalas en remojo de 2 a 5 minutos. NO LAS SOBRE REMOJE. Escúrralas bien antes de usarlas.

Consejos Especiales:

Para 50 porciones, use 1 ½ onzas (½ taza) de huevos enteros secos y ½ taza de agua en lugar de los huevos.

Para 100 porciones, use 3 onzas (1 taza) de huevos enteros secos y 1 taza de agua en lugar de los huevos.

Variaciones:

A. Muffins Cuadrados (Usando la mezcla básica)

Para 50 porciones: Omita el paso 1. Mezcle de 2 lbs 7 ½ oz (2 qt) de masa básica con 7 onzas (1 taza) de azúcar. Continúe con el paso 2. Omita el paso 3. Continúe con los pasos 4 hasta 6.

Para 100 porciones: Omita el paso 1. Mezcle 4 lbs 15 oz (4 cuarto gl) de masa básica con 14 oz (2 tazas) de azúcar. Continúe con el paso 2. Omita el paso 3. Continúe con los pasos 4 hasta 6.

B. Muffins Cuadrados de Trigo

Para 50 porciones: En el paso 1, use 1 lb 5 oz (1 cuarto gl, ¾ taza) de harina para todo propósito fortalecida y 7 oz (1 ½ tazas 2 cucharadas) de harina de trigo integral. Continúe con los pasos 2 al 6.

Para 100 porciones: En el paso 1, use 2 lbs 10 oz (2 cuarto gl, 1 ½ tazas) de harina para todo propósito fortalecida y 14 oz (3 ¼ tazas) de harina de trigo integral. Continúe con los pasos 2 al 6.

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

Serving	Yield	Volume
1 pieza proporciona ¾ oz de granos equivalentes.	50 Servings: 4 lbs 7 oz (masa) 1 bandeja para mesa de vapor 100 Servings: 8 lbs 14 oz (masa) 2 bandejas para mesa de vapor	50 Servings: aproximadamente 2 cuartos gl 2 tzas (masa) 50 piezas o 50 muffins 100 Servings: aproximadamente 1 gl 1 cuarto gl (masa) 100 piezas o 100 muffins