

Cuadrados de Pan de Camote y Ciruela

Meal Components: Grains

B-18

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina de trigo integral/enriquecida	2 lb 14 oz	2 cuartos 2 1/2 tzas	5 lb 12 oz	1 gl 1 1/4 cuarto gl	<ol style="list-style-type: none"> Coloque harina, azúcar, azúcar morena, leche en polvo, polvo de hornear, bicarbonato de soda, sal, pimienta de Jamaica, nuez moscada (opcional), canela, y manteca en un tazón para mezclar. Mezcle por 3-5 minutos a baja velocidad.
Azúcar	14 1/2 oz	2 tzas	1 lb 13 oz	1 cuarto gl	
Azúcar morena, compacta	15 oz	3 1/2 tzas	1 lb 14 oz	1 cuarto 3 tzas	
Leche descremada en polvo instantánea		1/4 tza 2 Cdas	1 3/4 oz	3/4 tza	
Polvo de hornear		2 Cdas 1/2 cdta	2 oz	1/4 tza 1 cdta	
Bicarbonato de Soda		3 Cdas	2 3/4 oz	1/4 tza 2 Cdas	
Sal		1 1/2 cdta		1 Cda	
Pimienta de Jamaica molida		1 1/2 cdta		1 Cda	

Canela molida		2 cdtas		1 Cda 1 cda	
Manteca sin grasa Trans	15 oz	2 1/4 tazas	1 lb 14 oz	1 cuarto gl 1/2 tza	
Camotes machacados enlatados	3 lb 4 oz	1 cuarto gl 2 1/4 tazas (1/2 lata No.10)	6 lb 8 oz	3 cuartos gl 1/2 tza (1 lata No.10)	2. Agregue la mitad de los camotes y mezcle por 2 minutos a baja velocidad.
O	O	O	O	O	
Camotes enlatados en trozos, escurridos y machacados	3 lb 4 oz	1 Cuarto 2 1/4 tazas	5 lb 8 oz	3 cuartos gl 1/2 tza	
Huevos enteros congelados, (descongelados)	8 oz	3/4 tza 3 Cda	1 lb	1 3/4 tazas 2 Cdas	3. Agregue huevos y agua. Mezcle por 1 minuto a baja velocidad.
O		O		O	
Huevos frescos grandes (ver Consejo especial)		5 huevos		9 huevos	
Agua		2 tazas		1 cuarto gl	
Ciruelas secas sin semilla (ciruela pasa) picadas	7 1/2 oz	1 1/4 tazas	15 oz	2 1/2 tazas	4. Agregue las ciruelas secas, el resto de los camotes y las nueces (opcional). Mezcle por 3 minutos a baja velocidad.
O	O	O	O	O	

nueces picadas (opcional)

6 1/2 oz

1 1/2 tazas 2 Cdas 13 oz

3 1/4 tazas

5. Rocíe ligeramente las bandejas para mesa de vapor con aceite antiadherente en aerosol. Vierta 10 lb 10 oz (3 cuartos gl 1 tza) de masa en cada bandeja (12x20x2) pulgadas.

6. Hornee: Horno convencional: 350° F por 1 hora. Horno de convección: 300° F por 40 minutos.

7. Enfríe. Corte cada bandeja en porciones de 5 x 10 (50 porciones por bandeja).

8. Para bandejas de pan de molde: engrase ligeramente con aceite antiadherente en aerosol. Vierta 5 lb 5 oz (1 cuarto gl 2 ½ tazas) de masa en cada bandeja (4 x 10 x 4) pulgadas.

NUL

9. Hornee: Horno convencional: 350°F por 1 hora 20 minutos. Horno de convección: 300° F por 45 minutos. Retire de las bandejas. Enfríe completamente. Corte cada hogaza en 25 rodajas, de 3/8"- 1/2" de ancho.

Notas

Para lograr que las pasas se hinchen, cubra la fruta con agua bien caliente. Remoje 2-5 minutos. NO REMOJE MAS ALLA DE ESTE

TIEMPO. Escorra bien antes de usar la fruta.

Consejos especiales:

50 porciones: Use 2 ½ oz (3/4 tazas y 2 cucharadas) huevos enteros en polvo y ¾ taza y 2 cucharadas de agua en vez de los huevos.

100 porciones: Use 5 oz (1 3/4 tazas) huevos enteros en polvo y 1 ¾ tazas de agua en vez de los huevos.

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

Serving	Yield	Volume
1 pieza provee el equivalente a 1 ½ oz de granos.	50 Porciones: 7 lb 6 oz 50 pedazos 100 Porciones: 14 lb 12 oz 100 porciones	50 Porciones: Alrededor 3 cuartos de gl y 1 tza (masa) 1 bandeja para mesa de vapor o 2 hogazas 100 Porciones: Alrededor de 1 gl y 2 ½ cuartos de gl (masa) 2 bandejas para mesa de vapor ó 4 hogazas