

731-0144

KRUSTEAZ™

PROFESSIONAL

SWEET CREAM PANCAKE

MIX



0 GRAMS
TRANS FAT
PER SERVING

SEE SIDE PANEL FOR SODIUM CONTENT.

NET WT 5 LB (2.26 kg)



KRUSTEAZ™

PROFESSIONAL

SWEET CREAM PANCAKE

MIX

DIRECTIONS

FULL BATCH

5 lb (full box) Mix
80 oz (10 cups) Cool Water

HALF BATCH

2 1/2 lb (9 cups) Mix
40 oz (5 cups) Cool Water

1. Blend mix and water together using a wire whisk until well-blended.
2. Pour batter onto greased, preheated 365°F-375°F griddle.
3. Cook pancakes 1 1/4-1 1/2 minutes per side. Turn only once.

MACHINE MIXING: Place water in mixer bowl; add mix. Using a wire whip, mix on low speed 1 minute. Scrape bowl. Change to medium speed, mix 1 minute. Follow steps 2 & 3 above.

BELGIAN WAFFLE RECIPE: Blend 5 lb of mix with 80 oz (10 cups) cool water, 24 oz (3 cups) vegetable oil and 20 oz (10) eggs. Pour batter onto preheated and greased waffle iron. Cook waffles until steaming stops, about 3 to 5 minutes or until crisp and golden brown.

HIGH ALTITUDE: No adjustment necessary.

SCALE	FULL BATCH YIELD	HALF BATCH YIELD
1.4 oz batter (#20 scoop)	114, 4-inch pancakes	57, 4-inch pancakes
2.2 oz batter (#16 scoop)	72, 5-inch pancakes	36, 5-inch pancakes
7.0 oz batter (2, #8 scoops)	29, 7-inch waffles	14, 7-inch waffles

HANDLING TIPS

- Do not overmix batter.
- Add more water for thinner pancakes.
- Additional water can be added if batter becomes thick upon standing.

INSTRUCCIONES

TANDA COMPLETA

5 lb (caja completa) Harina Preparada
80 oz (10 tazas) Agua Fría

MEDIA TANDA

2 1/2 lb (9 tazas) Harina Preparada
40 oz (5 tazas) Agua Fría

1. Combine la harina y el agua usando un batidor de globo hasta estar incorporado.
2. Verter la mezcla sobre una plancha engrasada y precalentada entre 365°F-375°F.
3. Cocinar los hotcakes durante 1 1/4-1 1/2 minutos por lado. Voltear sólo una vez.

BATIDO A MÁCHINA: Coloque el agua en un tazón de la mezcladora; agregue la harina. Usando un batidor de globo, mezcle a baja velocidad 1 minuto. Raspe el fondo del tazón. Cambie a media velocidad; mezcle 1 minuto. Siga los pasos 2 y 3 arriba mencionados.

RECETA PARA WAFFLES BELGA: Combine 5 lb de la harina con 80 oz (10 tazas) de agua fresca, 24 oz (3 cups) aceite vegetal y 20 oz (10) huevos. Vierta la masa sobre una plancha para waffles engrasada y caliente. Cocine los waffles hasta que se reduzca el vapor, aproximadamente 3 a 5 minutos o hasta estar crujientes y dorados.

A NIVELES DE ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR:
No requiere ajustes.

ESCALA	RENDIMIENTO TANDA COMPLETA	RENDIMIENTO MEDIA TANDA
1.4 oz masa (#20 cucharada bola)	114 hotcakes de 4-pulgadas	57 hotcakes de 4-pulgadas
2.2 oz masa (#16 cucharada bola)	72 hotcakes de 5-pulgadas	36 hotcakes de 5-pulgadas
7.0 oz masa (2, #8 cucharada bola)	29 waffles de 7-pulgadas	14 waffles de 7-pulgadas

SUGERENCIAS DE USO

- No mezcle demasiado.
- Agregue más agua para hotcakes mas delgados.
- Puede agregar agua adicional si la masa está muy espesa después de reposar un rato.