

Torta de Zanahoria

Meal Components: Fruits, Vegetable, Vegetable - Red / Orange, Grains

Desserts, C-05

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina integral/mezcla fortificada	1 lb 14 oz	1 cuarto gl 3 tzas	3 lb 12 oz	3 cuarto gl 2 tzas	1. Mezcle la harina, azúcar, polvo de hornear, sal, canela, clavos de hornear, nuez moscada (opcional) y leche en polvo en una batidora por 1 minuto a velocidad baja.
Azúcar	1 lb 11 1/2 oz	1 cuarto gl	3 lb 7 oz	2 cuarto gl	
Polvo de hornear		3 Cdas 2 cdtas	3 oz	1/4 tza 3 1/3 Cdas	
Sal		1 1/2 cdta		1 Cda	
Canela molida		1 1/2 cdta		1 Cda	
Clavos de olor molidos		1 cdta		2 cdtas	
Nuez moscada (opcional)		1 cdta		2 cdtas	
Leche en polvo descremada instantánea	2 1/2 oz	1 tza	5 oz	2 tzas	
Huevos congelados (descongelados)	1 lb	1 3/4 tzas 2 Cda	2 lb	3 3/4 tzas	2. Agregue los huevos y el aceite a los ingredientes secos. Mezcle por 30 segundos a velocidad baja. Bata por 6 minutos a velocidad media.

Huevos frescos grandes (vea el Consejo Especial)		9 huevos		18 huevos	
Aceite vegetal		2 tzas		1 cuarto gl	
*Zanahorias frescas ralladas	1 lb 14 oz	2 cuarto gl 3/4 tza	3 lb 12 oz	1 gl 1 1/2 tza	3. Agregue las zanahorias, piña y nueces (opcional). Mezcle por 30 segundos a velocidad baja. Bata por 2 minutos a velocidad media
Piña enlatada machacada en 100% del jugo, escurrida	1 lb 3 oz	2 1/2 tzas (1/4 lata No. 10)	2 lb 6 oz	1 uarto gl 1 tza (1/2 lata No. 10)	
Nueces molidas (opcional)	6 1/2 oz	1 1/2 tzas	13 oz	3 tzas	

4. Vierta 8 lb 12 oz (alrededor de 1 gl) de masa en una bandeja de hornear plana (18" x 26" x 1") que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol y espolvoreada con harina. Para 50 porciones, use 1 bandeja, para 100, use 2 bandejas.

5. Hornee hasta que esté ligeramente dorado. Horno convencional: 350° F de 35 a 45 minutos. Para horno de convección: 300° F de 30 a 40 minutos.

6. Enfríelo. Si lo desea, glaséelo o espolvoréelo levemente con azúcar en polvo.

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

Notas

Comentarios:

*Vea la Guía de Mercado

Consejo Especial:

Para 50 porciones, use 4 ½ oz (1 ½ taza) huevos enteros en polvo y 1 ½ taza de agua en lugar de huevos.

Para 100 porciones, use 9 oz (3 tazas) huevos enteros en polvo y 3 tazas de agua en lugar de huevos.

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

Marketing Guide

Food as Purchased for	50 Porciones	50 Porciones
Zanahorias	2 lb 5 oz	4 lb 10 oz

Serving	Yield	Volume
1 porción provee el equivalente a 1 oz de granos	50 Porciones: alrededor de 8 lb 12 oz (masa) cerca de 7 lb 14 oz	50 Porciones: alrededor de 1 galón (masa) 1 bandeja de hornear plana
	100 Porciones: alrededor de 17 lb 8 oz (masa) cerca de 15 lb 12 oz	100 Porciones: alrededor de 2 galones (masa) 2 bandeja de hornear planas.