

Glaseado de Chocolate

Desserts, C-32

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Azúcar pulverizada	1 lb 3 oz	1 1/2 tazas	2 lbs 6 oz	3 tazas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine la azúcar, sal, leche en polvo descremada, y cocoa en la batidora con el accesorio de paleta por 1 minuto a baja velocidad.
Sal		1/4 cdta		1/2 cdta	
Leche en polvo descremada		1/4 tza		1/2 tza	
Cocoa		1/4 tza 2 Cdas	3 oz	3/4 tza	
Jarabe de Maíz	3 oz	1/4 tza	6 oz	1/2 tza	<ol style="list-style-type: none"> 2. Agregue el jarabe de maíz, y mezcle a baja velocidad por 2 minutos.
Agua, caliente 160°F		1/2 tza		1 tza	<ol style="list-style-type: none"> 3. Agregue agua caliente. Mezcle por 3 minutos a velocidad media.
Margarina o mantequilla, derretida	2 1/2 oz		5 oz		<ol style="list-style-type: none"> 4. Agregue la margarina o mantequilla derretida. Mezcle por 3 minutos a baja velocidad.
Vainilla		2 Cdas		1 Cda 1 cdta	<ol style="list-style-type: none"> 5. Agregue la vainilla. Mezcle por 30 segundos a baja velocidad o hasta que esté bien mezclada.

Serving	Yield	Volume
	50 Porciones: aproximadamente 1 lb 14 oz	50 Porciones: aproximadamente 3 tazas
	100 Porciones: aproximadamente 3 lbs 12 oz	100 Porciones: aproximadamente 1 cuarto gl 2 tazas