



Food Cost	Labor Cost	Prime Cost	Unit Cost		
\$14.92	\$0.00	\$14.92	\$14.92		
Portion	Portion Size	Prep Time mins	Cook Time mins	Batch Size	Shelf Life

ALLERGENS

Eggs	Fish	Gluten	Milk	Peanuts	Sesame	Shellfish	Soy	Tree Nuts
No	No	No	No	No	No	No	No	No

INGREDIENTS

2 pound	Butter, unsalted	\$9.37	2	Vanilla Bean Paste	\$1.29
			tablespoon		
2 pound	Sugar, powdered	\$3.94	1 cup	Milk, whole	\$0.32

PREPARATION & PROCEDURES

Instructions

1.

Add the “slightly softened” Butter (somewhere in between straight out of the refrigerator and room temperature) to the mixing bowl along with the Vanilla Extract.
2.

Mix the Butter and Vanilla together until they are fully combined (about 2 minutes on medium speed.) You want the Vanilla to fully meld with the Butter to get the best-flavored frosting possible.
3.

Scrape the sides of the bowl down before moving on to the next step of the recipe.
4.

Measure 1 pound of Powdered Sugar. If you don’t have a food scale, the equivalent is 4 cups.
5.

Add the Powdered Sugar to the mixing bowl.
6.

Start your mixer (or electric beater) on the lowest setting. Keep on low until the butter and sugar are incorporated (about 30 seconds). Stop the mixer and scrape down the sides of the bowl. Increase the mixer speed to medium-high and mix for 30-45 more seconds until the frosting starts to be light and fluffy.
1.

If the frosting is still dry or crumbly, add 1 teaspoon of Milk and mix again.

2. Taste your frosting! You are trying to determine if the consistency is correct or if it needs a tiny bit more Vanilla Extract. Depending on how it tastes, you will take the next step. If the frosting has the right taste but is too thick, add some Milk and mix again to check to see if it is now the right consistency. How much milk? That depends on the state of your frosting. A good rule of thumb is to add the milk a teaspoon at a time.

## Instrucciones

1. Añade la mantequilla “ligeramente ablandada” (en algún punto entre recién sacada del refrigerador y temperatura ambiente) al tazón junto con el extracto de vainilla.
2. Mezcle la mantequilla y la vainilla hasta que estén completamente combinadas (aproximadamente 2 minutos a velocidad media). Desea que la vainilla se mezcle completamente con la mantequilla para obtener el glaseado con el mejor sabor posible.
3. Raspe los lados del recipiente antes de continuar con el siguiente paso de la receta.
4. Mida 1 libra de azúcar en polvo. Si no tiene una báscula para alimentos, el equivalente es 4 tazas.
5. Añade el azúcar en polvo al bol.
6. Encienda la batidora (o batidora eléctrica) en la configuración más baja. Mantenga la velocidad baja hasta que la mantequilla y el azúcar se incorporen (aproximadamente 30 segundos). Detenga la batidora y raspe los lados del tazón. Aumente la velocidad de la batidora a media-alta y mezcle durante 30 a 45 segundos más hasta que el glaseado comience a estar liviano y esponjoso.

1. Si el glaseado aún está seco o desmenuzable, agregue 1 cucharadita de leche y mezcle nuevamente.
2. ¡Prueba el glaseado! Estás tratando de determinar si la

consistencia es la correcta o si necesita un poco más de extracto de vainilla. Dependiendo de cómo sepa, darás el siguiente paso. Si el glaseado tiene el sabor correcto pero es demasiado espeso, agrega un poco de leche y vuelve a mezclar para verificar si ahora tiene la consistencia correcta. ¿Cuánta leche? Eso depende del estado del glaseado. Una buena regla general es agregar la leche de a una cucharadita por vez.

1. If the frosting is still dry or crumbly, add 1 teaspoon of Milk and mix again.
2. Taste your frosting! You are trying to determine if the consistency is correct or if it needs a tiny bit more Vanilla Extract. Depending on how it tastes, you will take the next step. If the frosting has the right taste but is too thick, add some Milk and mix again to check to see if it is now the right consistency. How much milk? That depends on the state of your frosting. A good rule of thumb is to add the milk a teaspoon at a time.