



Parmalat Canada Inc.
Technical Centre
65 Bathurst Street
London ON N6B 1N8 Canada
Tel: 519-640-7022 Fax: 519-667-5400
Toll Free: 877-891-0811
www.parmalat-ingredients.com
ingredientsinfo@parmalat.ca

Reduced Fat Cream Cheese Icing

featuring Dairy-Lo

Formula	% by Weight
Cream Cheese (<i>room temperature</i>)	27.18
Unsalted Butter (<i>room temperature</i>)	6.37
Icing Sugar	59.78
Dairy-Lo	3.00
Water	1.50
Liquid Skim Milk	2.17
Total	100.00

Procedure

- Place cream cheese and butter in a Hobart type mixer, blend on high using the wire whisk attachment until smooth and creamy. Scrape.
- Dry blend sugar and **Dairy-Lo** in a separate container.
- Add dry blend and mix on low until well blended.
- While continuing to mix on low slowly add the skim milk and water. Scrape.
- Mix on high until smooth and creamy.

The information contained herein is, to the best of our knowledge, accurate. The data outlined and the statements made are intended only as a source of information. No warranties, expressed or implied, are made. On the basis of this information, it is suggested that you evaluate the product on a laboratory scale prior to use in a finished product. The information contained herein should not be construed as permission for violation of intellectual property rights.

BULLETIN # 33
Version # 2.0

Les renseignements indiqués sont, au mieux de notre connaissance, exacts. Les données et les déclarations ne sont fournies qu'à titre indicatif. Aucune garantie, explicite ou implicite, n'est faite. En fonction de ces renseignements, il est suggéré que le produit soit évalué sur une échelle de laboratoire avant tout usage dans un produit fini. Les renseignements contenus dans les présentes ne doivent pas être interprétés comme une autorisation d'infraction aux droits de propriété intellectuelle.



Parmalat Canada Inc.
Technical Centre
65 Bathurst Street
London ON N6B 1N8 Canada
Tel: 519-640-7022 Fax: 519-667-5400
Toll Free: 877-891-0811
www.parmalat-ingredients.com
ingredientsinfo@parmalat.ca

Cream Cheese Icing

Control

Formula	% by Weight
Cream Cheese (<i>room temperature</i>)	27.18
Unsalted Butter (<i>room temperature</i>)	10.87
Icing Sugar	59.78
Liquid Skim Milk	2.17
Total	100.00

Procedure

- Place cream cheese and butter in a Hobart type mixer, blend on high using the wire whisk attachment until smooth and creamy. Scrape
- Add sugar and mix on low until well blended.
- While continuing to blend on low slowly add the skim milk. Scrape.
- Mix on high until smooth and creamy.

The information contained herein is, to the best of our knowledge, accurate. The data outlined and the statements made are intended only as a source of information. No warranties, expressed or implied, are made. On the basis of this information, it is suggested that you evaluate the product on a laboratory scale prior to use in a finished product. The information contained herein should not be construed as permission for violation of intellectual property rights.

Les renseignements indiqués sont, au mieux de notre connaissance, exacts. Les données et les déclarations ne sont fournies qu'à titre indicatif. Aucune garantie, explicite ou implicite, n'est faite. En fonction de ces renseignements, il est suggéré que le produit soit évalué sur une échelle de laboratoire avant tout usage dans un produit fini. Les renseignements contenus dans les présentes ne doivent pas être interprétés comme une autorisation d'infraction aux droits de propriété intellectuelle.