



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

Cheesecake

featuring *Dariplus*[®] 350B

Formula	% by Weight
Beatrice Best Cream Cheese (<i>room temperature</i>)	25.0
Sour Cream	10.0
Dariplus [®] 350B	12.0
Starch	2.7
Sugar	18.0
Citric Acid	0.3
Liquid Whole Eggs	12.0
Water	20.0
Total	100.00

Procedure

- Place Cream Cheese and Sour Cream in a Hobart type blender and mix on medium-low for 3 minutes
- In a separate container dry blend Dariplus 350, Starch, Sugar, and Citric Acid and then slowly add to cream cheese while mixing on low
- Scrape and mix for 2 minutes longer on low
- Scrape add water and eggs and continue to mix on low for 3 minutes
- Place 600 grams of batter into a 15cm pan and bake at 300°F for 30 minutes and 240°F for 1 hour or to desired texture.

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 # 60
Version # 2.1

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

Cheesecake

Control

Formula	% by Weight
Beatrice Best Cream Cheese (room temperature)	60.0
Sour Cream	10.0
Sugar	18.0
Liquid Whole Eggs	12.0
Total	100.00

Procedure

- Place Cream Cheese and Sour Cream in a Hobart type blender and mix on medium-low for 3 minutes
- Slowly add the sugar to cream cheese while mixing on low
- Scrape and mix for 2 minutes longer on low
- Scrape add water and eggs and continue to mix on low for 3 minutes
- Place 600 grams of batter into a 15cm pan and bake at 300°F for 30 minutes and 240°F for 1 hour or to desired texture.

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.