



LACTALIS CANADA
TECHNICAL CENTRE
65 Bathurst Street, London, ON
N6B 1N8 CANADA
Tel: 1 519-640-7022
Toll Free: 1 877-891-0811

Website: lactalisingredients.ca
Email: ingredientsinfo@ca.lactalis.com

Vanilla Sandwich Cookies

featuring Protelac® 190

Formula	% by Weight
Protelac® 190	1.50
Icing Sugar	18.00
Vegetable Shortening	20.00
Whole Egg Powder	.35
Ammonium Bicarbonate	.25
Water	3.90
All Purpose Flour	55.80
Sodium Bicarbonate	.20
Yellow Colour (optional)	.007
Total	100.00

Procedure

- Place Protelac® 190, sugar and vegetable shortening into a Hobart type mixer and blend on high for 3-5 minutes.
- In a separate container whisk ammonium bicarbonate, egg powder and water together.
- Once hydrated add the slurry to the mixer and blend on low for 3-5 minutes.
- Add flour and sodium bicarbonate, continue to blend on low for 1-3 minutes. Scrape edges.
- Mix on low for 1-2 minutes.
- Pre heat oven to 350°F and bake for 14 minutes or until golden. Do not over bake.
- Allow cookies to cool before removing from pan.

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 # 46
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.



LACTALIS CANADA
TECHNICAL CENTRE
65 Bathurst Street, London, ON
N6B 1N8 CANADA
Tel: 1 519-640-7022
Toll Free: 1 877-891-0811

Website: lactalisingredients.ca
Email: ingredientsinfo@ca.lactalis.com

Vanilla Sandwich Cookies

Control

Formula	% by Weight
Skim Milk Powder	1.50
Icing Sugar	18.00
Vegetable Shortening	20.00
Whole Egg Powder	.35
Ammonium Bicarbonate	.25
Water	3.90
All Purpose Flour	55.80
Sodium Bicarbonate	.20
Yellow Colour (optional)	.007
Total	100.00

Procedure

- Place skim milk powder, sugar, and vegetable shortening into a Hobart type mixer and blend on high for 3-5 minutes.
- In a separate container whisk ammonium bicarbonate, egg powder and water together.
- Once hydrated add the slurry to the mixer and blend on low for 3-5 minutes.
- Add flour and sodium bicarbonate, continue to blend on low for 1-3 minutes. Scrape edges.
- Mix on low for 1-2 minutes.
- Pre heat oven to 350°F and bake for 14 minutes or until golden. Do not over bake.
- Allow cookies to cool before removing from pan.

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.