



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 Pound Cake

featuring Dairy-Lo PC

Formula	% by Weight
Sugar	25.00
Butter (room temperature)	14.50
Liquid Whole Eggs	13.70
All Purpose Flour	25.00
Baking Powder	0.40
Salt	0.34
Dairy-Lo PC	3.00
Vanilla or Lemon	0.26
Water	10.30
Water	7.50
Total	100.00

Procedure

- Cream room temperature butter and sugar on medium-low in a Hobart type mixer for 3 minutes.
- Add the eggs and continue mixing on low for 2 minutes. Scrape edges.
- In a separate container whisk flour, salt, baking powder and **Dairy-Lo PC** together.
- While continuing to mix on low slowly add dry blend to the mixer. Mix for 2 minutes on low. Scrape.
- While continuing to mix on low slowly add flavour and water. Mix for 2 minute on low.
- Pour batter into a standard loaf pan (8-1/2" x 4-1/2" x 2-3/4").
- Bake at 350°F for 50 minutes or until golden brown.

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 # 68
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

Pound Cake

Control

Formula	% by Weight
Sugar	25.00
Butter (<i>room temperature</i>)	25.00
Liquid Whole Eggs	13.70
All Purpose Flour	25.00
Baking Powder	.40
Salt	.34
Vanilla or Lemon	.26
Water	10.30
Total	100.00

Procedure

- Cream room temperature butter and sugar on medium-low in a Hobart type mixer for 3 minutes.
- Add the eggs and continue mixing on low for 2 minutes. Scrape edges.
- In a separate container whisk flour, salt and baking powder together.
- While continuing to mix on low slowly add dry blend to the mixer. Mix for 2 minutes on low. Scrape.
- While continuing to mix on low slowly add flavour and water. Mix for 2 minute on low.
- Pour batter into a standard loaf pan (8-1/2" x 4-1/2" x 2-3/4").
- Bake at 350°F for 50 minutes or until golden brown.

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.