



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 Pie Crust

featuring Dairy-Lo PC

Formula	% by Weight
Pastry Flour	52.02
Salt	.47
Baking Powder	.34
Dairy-Lo PC	3.50
Vegetable Shortening (<i>chilled</i>)	25.35
Ice Water	2.50
Ice Water	13.82
Cider Vinegar	1.97
Total	100.00

Procedure

- Dry blend first four ingredients in a separate container and chill
- Divide shortening into 2 parts; 1/3 and 2/3's
- Place dry blend and the 2/3's portion of the shortening into a chilled bowl and mix with a pastry cutter until blend resembles a coarse meal.
- Cut in the remaining shortening
- Sprinkle water and cider vinegar onto the dough while lightly tossing with a spatula.
- Remove from bowl and gently kneed the dough.
- Roll out and fit into a baking dish

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 # 62
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

Pie Crust

Control

Formula	% by Weight
Pastry Flour	52.02
Salt	.47
Baking Powder	.34
Vegetable Shortening (<i>chilled</i>)	31.35
Ice Water	13.82
Cider Vinegar	1.97
Total	100.00

Procedure

- Dry blend first three ingredients in a separate container and chill
- Divide shortening into 2 parts; 1/3 and 2/3's
- Place dry blend and the 2/3's portion of the shortening into a chilled bowl and mix with a pastry cutter until blend resembles a coarse meal.
- Cut in the remaining shortening
- Sprinkle water and cider vinegar onto the dough while lightly tossing with a spatula.
- Remove from bowl and gently kneed the dough.
- Roll out and fit into a baking dish

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.