



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 Custard Tarts

featuring Dairy-Lo PC

Formula	% by Weight
Sugar	20.00
Skim Milk Powder	9.20
Dairy-Lo PC	4.20
Liquid Skim Milk	48.20
Liquid Whole Egg	18.40
Total	100.00

Procedure

- In a separate container dry blend sugar, skim milk powder and **Dairy-Lo**.
- Place all of the above ingredients into a blender and mix on puree for one minute. Do not whip.
- Pour 15-30 g of slurry into each tart shell (place fruit on top if desired).
- Bake at 350°F for 25-30 minutes or until the surface is golden brown.
- Before removing from oven pierce the centre with a knife, if it comes out clean custard is baked.
- Remove from the oven, allow to cool to room temperature and then refrigerate.

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 # 36
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

Custard Tarts

Control

Formula	% by Weight
Sweetened Condensed Whole or Skim Milk	44.79
Liquid Whole Milk	36.81
Liquid Whole Eggs	18.40
Total	100.00

Procedure

- Place all ingredients into a blender and mix on puree for approximately one minute. Do not whip.
- Pour 15-30 g of slurry into each tart shell (place fruit on top if desired).
- Bake at 350°F for 25-30 minutes or until the surface is golden brown.
- Before removing from oven pierce the centre with a knife, if it comes out clean custard is baked.
- Remove from the oven, allow to cool to room temperature and then refrigerate.

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.