



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

Waffles

Featuring Eggstend 220

Formula	% by Weight
Flour	38.79
Sugar	1.42
Baking Powder	1.54
Salt	.37
High Temp Skim Milk Powder	3.70
Eggstend 220	5.54
Water	12.93
Water	28.64
Vegetable Oil	7.07
Total	100.00

Procedure

- Dry blend the first six ingredients in a hobart type mixer on low for several minutes
- Add all of the water and oil, continue mixing on on medium-low until blended well.
- Preheat Waffle Iron to 375°F and pour enough batter onto griddle to fill each section
- Cook for 3-6 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 # 50
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

Waffles

Control

Formula	% by Weight
Flour	38.79
Sugar	1.42
Baking Powder	1.54
Salt	.37
High Temp Skim Milk Powder	3.70
Liquid Whole Egg	18.47
Water	28.64
Vegetable Oil	7.07
Total	100.00

Procedure

- In a separate container dry blend the first five ingredients and set aside
- In a hobart type mixer whip eggs on high for several minutes using the wire whisk attachment
- Add water and oil, continue mixing on high for minute
- Spoon in dry blend and mix on medium-low for 1-2 minutes
- Preheat Waffle Iron to 375°F and pour enough batter onto griddle to fill each section
- Cook for 3-6 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.