



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

# Danish Pastry

*featuring Eggstend 300*

Formula	% by Weight
Yeast	2.11
Water (for yeast)	13.22
Sugar (for yeast)	0.88
Flour	41.85
Salt	0.98
Sugar	33.52
<b>Eggstend 300</b>	<b>1.10</b>
<b>Water</b>	<b>3.30</b>
Liquid Skim Milk	15.42
Unsalted Butter (for dough)	4.40
Unsalted Butter (for layers)	13.22
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

## Procedure

- Follow standard Danish pastry procedure
- Eggstend 300 is added to the dry blend of flour, salt and sugar
- Water is added with the milk

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 # 45**  
**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

# Danish Pastry

*Control*

Formula	% by Weight
Yeast	2.11
Water (for yeast)	13.22
Sugar (for yeast)	0.88
Flour	41.85
Salt	0.98
Sugar	33.52
<b>Liquid Whole Egg</b>	<b>4.40</b>
Liquid Skim Milk	15.42
Unsalted Butter (for dough)	4.40
Unsalted Butter (for layers)	13.22
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

## Procedure

- Follow standard Danish pastry procedure

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.