



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

Cake Doughnuts

Dry Mix

featuring Eggstend 220

Formula	% by Weight
Flour (1/3 Hard Wheat & 2/3 Soft Wheat)	55.00-65.00
Sugar	24.00
Fat	3.00-4.00
Eggstend 220	2.00-2.50
Skim Milk Powder	3.00
Baking Powder	2.25
Salt	1.00
Soy Flour	2.00
Potato Starch	0.00-2.00
Lecithin	0.30
Cellulose Gum	0.15
Total	100.00

Procedure

- Thoroughly blend all of the above ingredients in a hobart type mixer until well mixed
- Add 56-62% of the dry blend to 44-38% water and continue to mix on low until well blended. Scrape edges
- Deep fry in usual fashion

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 # 55
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

Cake Doughnuts

Dry Mix

Control

Formula	% by Weight
Flour (1/3 Hard Wheat & 2/3 Soft Wheat)	55.00-65.00
Sugar	24.00
Fat	3.00-4.00
Dried Egg Yolks	2.00-2.50
Skim Milk Powder	3.00
Baking Powder	2.25
Salt	1.00
Soy Flour	2.00
Potato Starch	0.00-2.00
Lecithin	0.30
Cellulose Gum	0.15
Total	100.00

Procedure

- Thoroughly blend all of the above ingredients in a hobart type mixer until well mixed
- Add 56-62% of the dry blend to 44-38% water and continue to mix on low until well blended. Scrape edges
- Deep fry in usual fashion

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.