



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 Chocolate Mousse

featuring Dairy-Lo®

Formula	% by Weight
White Granulated Sugar	16.36
Whipped Topping Powder (<i>whipping agent</i>)	5.21
Cocoa Powder (<i>10 -12% fat</i>)	4.09
Gelatin (<i>cold water soluble</i>)	1.76
Instant Mousse Stabilizer	0.76
Dairy-Lo®	2.12
Parmalat® Skim Milk	69.70
Total	100.00

Procedure

- Blend all dry ingredients in a hobart type mixer on low for 2 minutes using the wire whisk attachment.
- Add the Liquid Skim Milk to the hobart and continue mixing on low for 30 seconds. Scrape edges.
- Whip on high for 3-5 minutes until slurry is light and fluffy.
- Place in a container, cover and refrigerate for several hours.

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 # 63
Version # 2.1

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

Chocolate Mousse

Control

Formula	% by Weight
White Granulated Sugar	16.49
Whipped Topping Powder (<i>whipping agent</i>)	6.60
Cocoa Powder (<i>10 -12% fat</i>)	5.92
Gelatin (<i>cold water soluble</i>)	1.67
Parmalat® Cream 18%	69.32
Total	100.00

Procedure

- Blend all dry ingredients in a hobart type mixer on low for 2 minutes using the wire whisk attachment.
- Add the Liquid Skim Milk to the hobart and continue mixing on low for 30 seconds. Scrape edges.
- Whip on high for 3-5 minutes until slurry is light and fluffy.
- Place in a container, cover and refrigerate for several hours.

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.