



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

# Pecan Pie

*featuring Eggstend 300*

Formula	% by Weight
<b>Eggstend 300</b>	<b>4.62</b>
Sugar	45.25
High Temp Skim Milk Powder	0.63
Starch ( <i>Cold Water Soluble</i> )	2.09
Butter ( <i>Room Temperature</i> )	12.02
<b>Water</b>	<b>13.86</b>
Vanilla	0.63
Pecans	20.90
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

## Procedure

- Place all dry ingredients into a hobart type mixer and blend on low for 1 minute.
- Add room temperature butter to dry blend and mix on medium-low for 1 minute. Scrape edges.
- While mixing on low, slowly add water and vanilla. Continue to mix on medium-low for 2 minutes. Scrape edges.
- Add pecans and hand blend until nuts are evenly dispersed.
- Place 500 grams of batter into an 8" pie shell or 35 grams of batter into tart shells.
- Bake at 375°F for 18-40 minutes depending on size.
- Remove and allow to cool before serving.

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 # 23**  
**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

# Pecan Pie

*Control*

Formula	% by Weight
Sugar	45.25
High Temp Skim Milk Powder	0.63
Starch ( <i>Cold Water Soluble</i> )	2.09
Butter ( <i>Room Temperature</i> )	12.02
<b>Liquid Whole Egg</b>	<b>18.48</b>
Vanilla	0.63
Pecans	20.90
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

## Procedure

- Place all dry ingredients into a hobart type mixer and blend on low for 1 minute.
- Add room temperature butter to dry blend and mix on medium-low for 1 minute. Scrape edges.
- While mixing on low, slowly add eggs and vanilla. Continue to mix on medium-low for 2 minutes. Scrape edges.
- Add pecans and hand blend until nuts are evenly dispersed.
- Place 500 grams of batter into an 8" pie shell or 35 grams of batter into tart shells.
- Bake at 375°F for 18-40 minutes depending on size.
- Remove and allow to cool before serving.

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.