



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

## *Cream Cheese Filling*

*featuring Beatrice Best Cream Cheese*

<i>Formula</i>	<i>% by Weight</i>
Salt	0.79
Sugar	13.12
High Temp Skim Milk Powder	2.63
Cake & Pastry Flour	8.92
<b>Beatrice Best Cream Cheese</b>	<b>47.24</b>
Shortening	8.92
Liquid Whole Eggs	8.92
Water	8.92
Vanilla	0.53
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

### *Procedure*

- In a separate container lightly whisk the salt, sugar, skim powder and flour together
- In a hobart type mixer mix cream cheese and shortening on low speed while slowly adding the dry mix.
- Once dries are added scrape edges and continue to mix on low speed for 2 minutes. Scrape.
- Gradually add the eggs while mixing on low, continue to cream mixture for 2 minutes on low.
- Add water and vanilla and continue mixing on low for 2 minutes. Scrape
- Place 15-18 grams of filling into pastry close and bake at 375°F for 13 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 # 88**  
**Version # 1.0**

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'infracting 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

*Control*

*Formula*

*% by Weight*

---

*Total*

**100.00**

---

## *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.