



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 Icing

featuring Dariplus 350B

Formula	% by Weight	% by Weight
	<u>TYPE A</u>	<u>TYPE B</u>
Icing Sugar	64.49	55.35
Dariplus 350B	16.00	25.00
Salt	0.30	0.30
Citric Acid	0.11	----
Vegetable Shortening	8.00	6.25
Artificial Vanilla Flavour	0.10	0.10
Cold Water	11.00	13.00
Total	100.00	100.00

Procedure

- Dry blend icing sugar, **Dariplus 350B**, salt, and citric acid in a separate container
- Using the wire whip attachment on a hobart type mixer begin to whip the shortening at medium speed. Slowly spoon the dry blend into the mixer and continue whipping for 5 minutes.
- Add vanilla flavour and cold water. Blend on low for one minute. Scrape edges.
- Continue to whip on medium-high for five minutes.
- Place in a covered container and let icing stand for one hour prior to spreading on cake.

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 # 8
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

Cream Cheese Icing

Control

Formula	% by Weight
Icing Sugar	55.35
Cream Cheese	44.25
Salt	0.30
Artificial Vanilla Flavour	0.10
Total	100.00

Procedure

- Dry blend icing sugar and salt in a separate container
- Using the wire whip attachment on a hobart type mixer begin to whip the cream cheese at medium speed. Slowly spoon the dry blend into the mixer and continue whipping for 5 minutes.
- Add vanilla flavour. Blend on low for one minute. Scrape edges.
- Continue to whip on medium-high for five minutes.
- Place in a covered container and let icing stand for one hour prior to spreading on cake.

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.