



LACTALIS CANADA  
TECHNICAL CENTRE  
65 Bathurst Street, London, ON  
N6B 1N8 CANADA  
Tel: 1 519-640-7022  
Toll Free: 1 877-891-0811

Website: [lactalisingredients.ca](http://lactalisingredients.ca)  
Email: [ingredientsinfo@ca.lactalis.com](mailto:ingredientsinfo@ca.lactalis.com)

# Pecan Pie

featuring **Prestige® 275**

Formula	% by Weight
<b>Prestige® 275</b>	<b>0.66</b>
Brown Sugar (packed)	51.58
Butter (room temperature)	15.79
Liquid Whole Egg	10.53
Water	<b>4.60</b>
Vanilla	1.05
Pecans	15.79
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

## Procedure

- Place **Prestige® 275** and the brown sugar in a Hobart type mixer and blend on low for 1 minute.
- Add room temperature butter and continue blending on low for 1 minute. Scrape edges.
- Add the egg and blend on low for 1 minute. Scrape edges.
- Slowly add water and vanilla while continuing to mix on low for 1 minute
- Add pecans and hand blend until nuts are evenly dispersed.
- Place in a deep dish pie shell and bake at 425°F for 10 minutes and then 350°F for 30 - 40 minutes.
- Allow to cool completely 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 # 24**  
**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.



LACTALIS CANADA  
TECHNICAL CENTRE  
65 Bathurst Street, London, ON  
N6B 1N8 CANADA  
Tel: 1 519-640-7022  
Toll Free: 1 877-891-0811

Website: [lactalisingredients.ca](http://lactalisingredients.ca)  
Email: [ingredientsinfo@ca.lactalis.com](mailto:ingredientsinfo@ca.lactalis.com)

# Pecan Pie

Control

Formula	% by Weight
Brown Sugar (packed)	51.58
Butter (room temperature)	15.79
Liquid Whole Egg	10.53
Liquid Whole Milk	5.26
Vanilla	1.05
Pecans	15.79
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

## Procedure

- Place brown sugar and the room temperature butter in a Hobart type mixer and blend on low for 1 minute. Scrape edges.
- Add the egg and blend on low for 1 minute. Scrape edges.
- Slowly add milk and vanilla while continuing to mix on low for 1 minute
- Add pecans and hand blend until nuts are evenly dispersed.
- Place in a deep dish pie shell and bake at 425°F for 10 minutes and then 350°F for 30 - 40 minutes.
- Allow to cool completely 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.