



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
Email: ingredientsinfo@ca.lactalis.com

Dulce de Leche

featuring **Prestige® 275**

Formula	% by Weight
Whole Milk Powder	10.50
Prestige® 275	7.50
Water	50.00
Enzyme - Lactase	.002
Sodium Bicarbonate	0.15
White Granulated Sugar	29.31
Glucose Syrup 62 DE	1.70
Starch (Staley Kolguard 7467)	0.58
Guar Gum	0.11
Potassium Sorbate	0.15
Total	100.00

Procedure (requires the use of a Toffee Maker)

- Using a whisk blend together whole milk powder, Prestige® 275 and water. Add lactase and refrigerate for 15 hours at 5°C.
- Remove from fridge add sodium bicarbonate and place in a double boiler on stove top. Gently whisk while heating to 65°C. While gently whisking hold 65°C for 20 minutes.
- Remove from stove top and pour into toffee pot.
- Place pot on the toffee maker, set speed at 80rpm and temperature on high.
- Spoon in sugar, heat to 90°C and hold at this temperature for 1 hour.
- After 1 hour begin to check Brix and continue readings every 15 minutes.
- At 60 Brix, add glucose, gum, starch and potassium sorbate. Continue cooking.
- At 70 Brix, remove from cooker and pour into a container.
- Allow to cool to room temperature, cover and refrigerate prior to evaluating.

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 # 13
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
Email: ingredientsinfo@ca.lactalis.com

Dulce de Leche

Control

CURRENTLY NOT AVAILABLE

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.