



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)

# Chocolate Chip Cookies

featuring **Eggstend® 220**

## Formula - Soft Chewy

**% by Weight**

Baking Powder	.33
Baking Soda	.33
Salt	.24
Butter	15.06
Brown Sugar	9.81
Granulated Sugar	15.54
<b>Eggstend® 220</b>	<b>2.15</b>
Water	<b>5.82</b>
Bread Flour	7.47
Pastry Flour	24.80
Chocolate Chunks	18.45
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

## Procedure

- In a hobart type mixer blend the first seven ingredients on low for 1 minute, scrape and blend on medium for 3-4 minutes.
- Add the water and continue to blend on medium for 2 minutes, scrape.
- Add all of the flour blend on low for 1 minute, scrape and blend on medium for 2 minutes
- Add the chocolate chunks and hand blend in or mix on low until evenly dispersed only.
- Bake at 350°F for 10-12 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 # 77**  
**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'infraction aux droits de propriété intellectuelle.

# Chocolate Chip Cookies

## Control

### Formula - Soft Chewy

### % by Weight

Baking Powder	.33
Baking Soda	.33
Salt	.24
Butter	15.06
Brown Sugar	9.81
Granulated Sugar	15.54
Liquid Whole Egg	7.77
Bread Flour	7.47
Pastry Flour	24.80
Chocolate Chunks	18.45
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

### Procedure

- In a hobart type mixer blend the first seven ingredients on low for 1 minute, scrape and blend on medium for 3-4 minutes.
- Add the liquid whole egg and continue to blend on medium for 2 minutes, scrape.
- Add all of the flour blend on low for 1 minute, scrape and blend on medium for 2 minutes
- Add the chocolate chunks and hand blend in or mix on low until evenly dispersed only.
- Bake at 350°F for 10-12 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.

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.