



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)

# Tempura Batter

featuring Eggstend® 220

## Formula

Bread Flour Baking Powder	30.00	
Salt	1.50	
Corn Starch	2.00	
High Temp Skim Milk Powder	12.00	
Eggstend® 220	1.50	3.00
Water		50.00
<b>Total</b>	<b>100.00</b>	<b>100.00</b>

## Procedure

- Dry blend the first six ingredients in a hobart type mixer for minutes on low.
- Slowly add the water while continuing to blend on low. Scrape edges.
- Continue to mix on low for 2 minutes. Scrape edges.
- Complete cover fryable product with batter and deep fry immediately

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 # 74  
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)

# Tempura Batter

Control

Formula	% by Weight
Bread Flour Baking Powder	30.00
Salt	1.50
Corn Starch	2.00
High Temp Skim Milk Powder	12.00
Whole Egg Powder	1.50
	<b>3.00</b>
Water	50.00
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

## Procedure

- Dry blend the first six ingredients in a hobart type mixer for minutes on low.
- Slowly add the water while continuing to blend on low. Scrape edges.
- Continue to mix on low for 2 minutes. Scrape edges.
- Complete cover fryable product with batter and deep fry immediately

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.