



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)

# Brownies

featuring Eggstend® 300

Formula	% by Weight
Icing Sugar	17.72
White Granulated Sugar	17.30
Cake & Pastry Flour	17.00
Cocoa Powder	7.03
Salt	0.23
Baking Soda	0.16
<b>Eggstend® 300</b>	<b>2.28</b>
Canola Oil	12.87
Water	5.63
Water	<b>6.85</b>
Semi Sweet Chocolate Chips	12.93
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

## Procedure

- Place first seven ingredients into a Hobart type mixer. Blend on low for several minutes. Scrape.
- Slowly add oil and water to the mixer while blending on low. Scrape edges.
- Continue mixing on low for 2 minutes. Scrape edges.
- Stir in chocolate chips by hand.
- Pour into a lightly greased 8" X 8" pan.
- Bake at 350°F for approximately 20-25 minutes.
- Allow squares to cool before cutting.

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 # 73  
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)

# Brownies

*Control*

## Formula

Icing Sugar	17.72
White Granulated Sugar	17.30
Cake & Pastry Flour	17.00
Cocoa Powder	7.03
Salt	0.23
Baking Soda	0.16
Liquid Whole Egg	9.13
Canola Oil	12.87
Water	5.63
Semi Sweet Chocolate Chips	12.93
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

## Procedure

- Place first six ingredients into a Hobart type mixer. Blend on low for several minutes. Scrape.
- Gently whisk liquid egg in a separate container but do not over beat
- Slowly add egg, oil and water to the mixer while blending on low. Scrape edges.
- Continue mixing on low for 2 minutes. Scrape edges.
- Stir in chocolate chips by hand.
- Pour into a lightly greased 8" X 8" pan.
- Bake at 350°F for approximately 20-25 minutes.
- Allow squares to cool before cutting.

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.