



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)

# White Sponge Cake

featuring Eggstend® 300

Formula	% by Weight
Water	12.72
Vanilla	0.26
Water	18.13
<b>Eggstend® 300</b>	<b>6.04</b>
Sugar	31.80
High Temp Skim	1.27
Salt	0.38
Emulsifier <i>(optional)</i>	0.76
Wheat or Corn Starch	2.55
Yellow Colour <i>(optional)</i>	0.05
Soda	0.15
Baking Powder	0.45
Cake Flour	25.44
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

## Procedure

- Place all liquids into a Hobart type mixer
- In a separate container blend all dry ingredients together and then spoon into mixer. Be sure dry blend sits on top of liquids.
- Using a wire whip attachment mix for 30 seconds on low. Scrape edges.
- Continue mixing on medium 3 minutes or until batter holds a crease. Scrape edges.
- Continue mixing on medium-low for 2 minutes.
- Pour into cookie type pans and bake at 375-400°F for 20-35 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 # 39  
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)

# White Sponge Cake

*Control*

<b>Formula</b>	<b>% by Weight</b>
Liquid Whole Eggs	24.17
Water	12.72
Vanilla	0.26
Sugar	31.80
High Temp Skim	1.27
Salt	0.38
Emulsifier <i>(optional)</i>	0.76
Wheat or Corn Starch	2.55
Yellow Colour <i>(optional)</i>	0.05
Soda	0.15
Baking Powder	0.45
Cake Flour	25.44
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

## Procedure

- Place all liquids into a Hobart type mixer
- In a separate container blend all dry ingredients together and then spoon into mixer. Be sure dry blend sits on top of liquids.
- Using a wire whip attachment mix for 30 seconds on low. Scrape edges.
- Continue mixing on medium 3 minutes or until batter holds a crease. Scrape edges.
- Continue mixing on medium-low for 2 minutes.
- Pour into cookie type pans and bake at 375-400°F for 20-35 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.