



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

Reduced Fat Chocolate Chip Cookies

featuring Dairy-Lo® PC

Formula - Soft Chewy Cookie

% by Weight

Brown Sugar	12.63
White Granulated Sugar	12.63
Salt	.53
Baking Soda	.35
Dairy-Lo® PC	2.50
Margarine	15.31
Water	2.50
Liquid Whole Eggs	8.42
Vanilla	.22
Bread Flour	8.42
Pastry Flour	16.83
Chocolate Chips	19.66
Total	100.00

Procedure

- In a hobart type mixer cream the first six ingredients for several minutes. Scrape.
- Add water, egg and flavour and blend on medium low for 2 minutes. Scrape.
- While mixing spoon in all of the flour and mix on medium for 2 minutes. Scrape.
- Add the chocolate chips and blend on low until the chips are evenly dispersed.
- Place on cookie sheet and bake at 350°F for 12-14 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 # 61
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

Chocolate Chip Cookies

Control

Formula - Soft Chewy Cookie

% by Weight

Brown Sugar	12.63
White Granulated Sugar	12.63
Salt	.53
Baking Soda	.35
Margarine	20.31
Liquid Whole Eggs	8.42
Vanilla	.22
Bread Flour	8.42
Pastry Flour	16.83
Chocolate Chips	19.66
Total	100.00

Procedure

- In a hobart type mixer cream the first five ingredients for several minutes. Scrape.
- Add egg and flavour and blend on medium low for 2 minutes. Scrape.
- While mixing spoon in all of the flour and mix on medium for 2 minutes. Scrape.
- Add the chocolate chips on blend on low until the chips are evenly dispersed.
- Place on cookie sheet and bake at 350°F for 12-14 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.