



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)

# Danish Pastry

featuring Eggstend® 300

| Formula                      | % by Weight   |
|------------------------------|---------------|
| Yeast                        | 2.11          |
| Water (foryeast)             | 13.22         |
| Sugar (for yeast)            | 0.88          |
| Flour                        | 41.85         |
| Salt                         | 0.98          |
| Sugar                        | 33.52         |
| <b>Eggstend® 300</b>         | <b>1.10</b>   |
| Water                        | <b>3.30</b>   |
| Liquid Skim Milk             | 15.42         |
| Unsalted Butter (for dough)  | 4.40          |
| Unsalted Butter (for layers) | 13.22         |
| <b>Total</b>                 | <b>100.00</b> |

## Procedure

- Follow standard Danish pastry procedure
- **Eggstend® 300** is added to the dry blend of flour, salt and sugar
- Water is added with the milk

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 # 45  
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)

# Danish Pastry

## Control

| Formula                      | % by Weight   |
|------------------------------|---------------|
| Yeast                        | 2.11          |
| Water (for yeast)            | 13.22         |
| Sugar (for yeast)            | 0.88          |
| Flour                        | 41.85         |
| Salt                         | 0.98          |
| Sugar                        | 33.52         |
| Liquid Whole Egg Liquid      | <b>4.40</b>   |
| Skim Milk Unsalted           | 15.42         |
| Butter (for dough)           | 4.40          |
| Unsalted Butter (for layers) | 13.22         |
| <b>Total</b>                 | <b>100.00</b> |

## Procedure

- Follow standard Danish pastry procedure

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.