



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 Carrot Muffin

featuring Dairy-Lo PC®

Formula	% by Weight
Dairy-Lo® PC	4.00
Sugar	18.64
All Purpose Flour	23.73
Salt	0.21
Baking Powder	0.21
Baking Soda	0.21
Cinnamon	0.21
Carrots (grated)	23.57
Vegetable Oil	15.73
Water	4.00
Liquid Whole Egg	9.49
Total	100.00

Procedure

- Thoroughly dry blend the first seven ingredients on low in a Hobart type mixer.
- Add carrots, vegetable oil, liquid whole egg and water to mixer, blend on medium-low for 3 minutes. Scrape bowl.
- Weigh 65 grams of batter into lined muffin tins.
- Place into a preheated oven at 375°F and bake for 20-25 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 # 31
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

Carrot Muffin

Control

Formula	% by Weight
Sugar	18.64
All Purpose Flour	23.73
Salt	0.21
Baking Powder	0.21
Baking Soda	0.21
Cinnamon	0.21
Carrots(graded)	23.57
Vegetable Oil	23.73
Liquid Whole Egg	9.49
Total	100.00

Procedure

- Thoroughly dry blend the first six ingredients on low in a Hobart type mixer.
- Add carrots, vegetable oil and liquid whole egg to mixer, blend on medium-low for 3 minutes. Scrape bowl.
- Weigh 65 grams of batter into lined muffin tins.
- Place into a preheated oven at 375°F and bake for 20-25 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.