



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

Hollandaise Sauce

featuring Eggstend® 220

Formula	% by Weight
Eggstend® 220	4.56
Water	10.64
Water	4.80
Lemon Juice	7.20
Salt	0.30
Cayenne Pepper	0.10
Butter (<i>melted</i>)	72.40
Total	100.00

Procedure

- Combine Eggstend® 220, all water, and lemon juice in a medium sized stainless steel bowl. Beat well using a wire whisk.
- Place slurry in a double boiler that is simmering at 180°F and continue to whip slurry constantly.
- Heat to 150°F and then remove from heat immediately. Slurry should now be creamy.
- Slowly add melted butter to the slurry while continuing to whip
- Add salt and cayenne pepper
- Small amounts of water may be added to adjust thickness if required. Continue to whip with this addition.

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 # 82
Version # 1.0

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

Hollandaise Sauce

Control

Formula	% by Weight
Whole Fresh Egg Yolk	15.20
Water	4.80
Lemon Juice	7.20
Salt	0.30
Cayenne Pepper	0.10
Butter (<i>melted</i>)	72.40
Total	100.00

Procedure

- Combine egg yolk, water, and lemon juice in a medium sized stainless steel bowl. Beat well using a wire whisk.
- Place slurry in a double boiler that is simmering at 180°F and continue to whip slurry constantly.
- Heat to 150°F and then remove from heat immediately. Slurry should now be creamy.
- Slowly add melted butter to the slurry while continuing to whip
- Add salt and cayenne pepper
- Small amounts of water may be added to adjust thickness if required. Continue to whip with this addition.

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.