



Sabores.cl



# ¿CÓMO PREPARAR LICOR DE CACAO SIN DEJAR GRUMOS NI AGLOMERACIÓN DEL PRODUCTO?



Los licores hacen referencia a una copita de alguna bebida de alto porcentaje de alcohol, por lo general es un destilado de sabor dulce y puro que se bebe minutos antes o después de tener una comida copiosa.



También lo puedes disfrutar en compañía de tus amigos o seres queridos

SOLICITA TU MUESTRA GRATIS EN:



Las Encinas 268,  
Cerrillos. Santiago / CHILE

INGREDIENTE	CANTIDAD
AZÚCAR GRANULADA	400.0 g
CARBOXIMETILCELULOSA	0.20 g
ALCOHOL DE CEREAL 96°	210.0 g
COLORANTE CAMELO	1.20 g
SABORIZANTE CACAO	*
AGUA	CSP**
TOTAL	1000 mL

\* LA CANTIDAD DEPENDERÁ DE LA ESENCIA QUE SE UTILICE

\*\* CSP: CANTIDAD SUFICIENTE PARA COMPLETAR 1 LITRO.

## PROCEDIMIENTO

1



Pesar azúcar y espesante, mezclar en seco, y luego disolver en una parte de agua.

2



Medir volumen de alcohol correspondiente y mezclar con la esencia, agitar y agregar.

3



Adicionar colorantes, agitar.

4



Completar con agua hasta un litro de producto terminado, agitar.

## CONSEJO TÉCNICO: HIDROCOLOIDES

Los hidrocoloides son macromoléculas que tienen la propiedad de absorber agua fácilmente, modifican la reología del producto, aumentando la viscosidad del líquido. Dentro del grupo de hidrocoloides, los productos más conocidos son: Alginato, goma guar, goma arábica, pectinas, entre otros.

Para la mezcla en seco, te recomendamos mezclar de manera previa el azúcar y el hidrocoloide (CMC en este caso).

Esta acción va a prevenir la aglomeración del producto, evitando grumos. Agregar de manera paulatina el agua y revolver de a poco, hasta obtener un producto homogéneo.

**SOLICITA TU MUESTRA GRATIS DE HIDROCOLOIDES**