



Sabores.cl

Tips
técnicos

¿CÓMO UTILIZAR Y DOSIFICAR EDULCORANTES EN PASTELERÍA?

SOLICITA TU MUESTRA GRATIS EN:

 229455900

 contacto@sabores.cl

 [sabores_cl](https://www.instagram.com/sabores_cl)

 [sabores.cl](https://www.facebook.com/sabores.cl)

Las Encinas 268,
Cerrillos. Santiago / CHILE

CONSEJO TÉCNICO: EDULCORANTES

¿Tienes una receta con azúcar y quieres hacer pruebas con edulcorantes, pero no sabes que cantidad utilizar?

Los edulcorantes más utilizados actualmente son sucralosa y stevia. La sucralosa por su parte tiene un poder edulcorante 600 veces más potente que el azúcar, es decir, 1 g de sucralosa equivale a 600 g de azúcar. Con una simple regla de tres puedes transformar la cantidad que quieras utilizar.

Por ejemplo, para una receta de un queque, la cual lleva 320 g de azúcar, se procederá al siguiente cálculo:

1 g sucralosa → 600 g azúcar
x g sucralosa → 320 g de azúcar
 $(1 \cdot 320) / 600 = 0.53$ g de sucralosa.

Por su lado la stevia tiene un poder edulcorante 200 veces mayor al azúcar, es decir, 1 g de stevia equivale a 200 g de azúcar. Siguiendo el ejemplo del cálculo anterior, se puede obtener la cantidad deseada de stevia.

PARA UN MEJOR RESULTADO TE RECOMENDAMOS FLAVOR SWEET

Una innovación de Sabores.cl que permite el reemplazo de azúcar y disminuye el sabor after taste de los edulcorantes dejando una sensación de dulzor agradable.

