



PROCESO DE ELABORACION DE AGUA TONICA

Ingredientes para obtener 1 litro

95 grs. de azúcar de caña ó 105 grs. azúcar de maíz

4 gramos de ácido cítrico

0,3 grs (1 ml o 10 gotas) de extracto natural de Quasia Amara y Quinina

Soda (agua gasificada)

Todos estos productos usted puede conseguirlos en CIBART y su red de franquicias.

Instrucciones

En un recipiente agregar el azúcar el ácido cítrico y el extracto natural.

Incorporar aproximadamente 150 cm³ de soda y mezclar muy bien.

Una vez que esta todo homogeneizado y no se ve resto de azúcar en el fondo agregar la cantidad restante de soda para llegar a un litro de volumen total.

Secretos

Con la variación de cualquiera de los siguientes ingredientes usted puede variar el resultado final del agua tónica y encontrar su sabor ideal

Azúcar: aumenta o disminuye el dulzor, las variaciones deben ser de 10 grs. por vez para percibir la diferencia.

Ácido Cítrico: aumente o disminuye la frescura, acidez, las variaciones deben ser de 1 gr. por vez para percibir la diferencia.

Extracto Natural: aumenta o disminuye el sabor y amargor, la variación debe ser de 2 gotas por vez para percibir la diferencia.