

# Ricetta Ciacola – bibita al gusto di cola

## INGREDIENTI CONCENTRATO DI CIACOLA



### Oli essenziali alimentari:

- 7.50 ml arancia
- 7.00 ml lime
- 2.00 ml limone
- 0.75 ml cassia (18 gocce)
- 1.50 ml noce moscata
- 0.50 ml coriandolo
- 0.50 ml lavanda (12 gocce)
- 20.0 g gomma arabica in polvere
- 55 g acido citrico
- 10 g caffeina in polvere (0.55g/ml)
- 292,5 ml colorante caramello (zucchero bruciato-E150a)

## PROCEDIMENTO

### ● EMULSIONE

Misurare con una siringa o un becker graduato le quantità dei vari oli essenziali e mescolarle insieme in un bicchiere.

Sciogliere la gomma arabica con 40ml d' acqua con l' uso di un mortaio per fare in modo di non avere granuli non disciolti. Mettere il tutto in un becker molto alto. Utilizzando una frusta ad immersione molto potente (è possibile usare e mescolare il mix acqua/gomma arabica mentre un' altra persona aggiunge con una siringa gli oli essenziali).

Continuare a frullare ad alta velocità per diversi minuti o fino a quando olii e acqua si emulsionano. La miscela risultante sarà torbida, senza olio in superficie. Test per la buona riuscita dell'emulsione: mescolando alcune gocce della miscela in 1 bicchiere d'acqua, nessun olio dovrebbe essere visibile sulla superficie. Ora hai un'emulsione che si può conservare per almeno 1 anno.

### ● CONCENTRATO

Alla tua emulsione di 65 ml, aggiungere 292,5 ml di caramello. Misurare 55 g di acido citrico e 10 g di caffeina passandolo precedentemente attraverso un setaccio metallico fine per rompere eventuali grumi. Pestare il tutto in un grande mortaio con il pestello. Aggiungere 100 ml di acqua e mescolare molto accuratamente fino a quando la miscela non sarà limpida,

Questo procedimento potrebbe richiedere 5-10 minuti. Assicurarsi di fare questo passo nel giusto ordine: se si prova a dissolvere la caffeina da sola nell' acqua, può crearsi una schiuma solida. Passare la soluzione di caffeina- acido citrico attraverso un filtro fine per rimuovere i granuli, quindi aggiungere questo all'emulsione caramello-oli.

### ● SCIROPPO DI COLA

Per ottenere una cola standard utilizzare 500 ml di acqua, 750 g di zucchero e 45 ml di concentrato di Ciacola. Preparare uno sciroppo di zucchero sciogliendo lo zucchero nell'acqua a fuoco basso. Quando lo sciroppo di zucchero si è raffreddato a temperatura ambiente, aggiungere il concentrato di cola. Ora hai circa 1 litro di sciroppo di Ciacola.

Questo sciroppo va diluito 1:10, quindi per 1l di Ciacola mescolare 100ml di sciroppo con 900 ml d' acqua.