



## ROTAVAPOR – DESTILADO Y REDUCCION



### INGREDIENTES

1000 mL Zumo de naranja



### UTENSILIOS

Marmita (x1)  
Horno convención (x1)  
Espátula exoglass (x1)  
Peso (x1)  
Tabla corte  
Superbag (x1)  
Bol (x1)

---

## PREPARACIÓN DEL DESTILADO Y REDUCCIÓN DE NARANJA

1. Llenamos el depósito de condensación con agua y hielos.
2. Colocamos agua en el baño maría.
3. Introducimos el zumo de naranja en el matraz de evaporación y la colocamos en la máquina sin que toque el agua del baño.
4. Calentamos el baño maría a 53°C.
5. Una vez llegue a temperatura, bajamos el matraz de evaporación con el zumo de naranja para que entre en contacto con el baño maría.
6. Programamos la máquina a 30 revoluciones por minuto.
7. Destilamos el zumo durante 3 horas.
8. De este proceso obtendremos por un lado el destilado con toda la carga aromática y por el otro una reducción concentrada de zumo de naranja.

---

## CONSERVACIÓN

Conservar en la cámara frigorífica.

---