

Nota:

Es importante tener en cuenta que esta receta es solo una recreación aproximada de la fórmula original de Coca-Cola y puede haber algunas variaciones en los ingredientes y proporciones utilizadas en la actualidad. Además, es importante seguir prácticas seguras de manipulación de alimentos y seguir las instrucciones cuidadosamente al trabajar con ingredientes químicos como el ácido fosfórico y la cafeína.

Ingredientes:

- 2400 gramos de azúcar
- Agua suficiente para disolver el azúcar
- 18,5 gramos de jarabe de maíz (opcional)
- 37 gramos de caramelo
- 3,1 gramos de cafeína
- 11 gramos de ácido fosfórico
- 0,37 gramos de nueces de cola finamente pulverizadas
- 22 gramos de alcohol al 20 por ciento
- 30 gramos de jugo de lima o solución acuosa de ácido cítrico y citrato de sodio
- 0,88 gramos de aceite de limón
- 0,47 gramos de aceite de naranja
- 0,27 gramos de aceite de lima
- 0,20 gramos de casia (canela china) aceite
- 0,07 gramos de aceite de nuez moscada
- Traces de cilantro, lavanda y aceites de neroli (opcional)
- 4,9 gramos de alcohol al 95 por ciento
- 2,7 gramos de agua
- 19 gramos de glicerina de fuentes vegetales
- 1,5 gramos de extracto de vainilla
- Agua tratada con cloro suficiente para hacer 1 galón de jarabe
- Pasos:

1. Mezcla los 2400 gramos de azúcar con suficiente agua para disolver en una olla grande. Si deseas, puedes sustituir la mitad del azúcar con jarabe de maíz.
2. Añade 37 gramos de caramelo, 3,1 gramos de cafeína y 11 gramos de ácido fosfórico a la olla y mezcla bien.
3. Remoja 0,37 gramos de nueces de cola finamente pulverizadas en 22 gramos de alcohol al 20 por ciento. Agrega el líquido al jarabe y mezcla bien.
4. Añade 30 gramos de jugo de lima o solución acuosa de ácido cítrico y citrato de sodio al jarabe y mezcla bien.
5. Mezcla 0,88 gramos de aceite de limón, 0,47 gramos de aceite de naranja, 0,27 gramos de aceite de lima, 0,20 gramos de casia (canela china) aceite, 0,07 gramos de aceite de nuez moscada y trazas de cilantro, lavanda y aceites de neroli (opcional) en 4,9 gramos de alcohol al 95 por ciento. Agita bien y agrega 2,7 gramos de agua a la mezcla de alcohol/aceite. Deja reposar la mezcla durante 24 horas a unos 60 grados F. Se separará una capa turbia. Elimina la parte limpia del líquido y agrégalo al jarabe.
6. Agrega 19 gramos de glicerina de fuentes vegetales y 1,5 gramos de extracto de vainilla al jarabe y mezcla bien.
7. Agrega agua tratada con cloro suficiente para hacer 1 galón de jarabe al jarabe y mezcla bien.
8. Lleva el jarabe a ebullición a fuego medio-alto. Reduce el fuego y deja cocinar el jarabe durante unos 20 minutos, revolviendo ocasionalmente. Retira del fuego y deja enfriar.
9. Guarda el jarabe en un recipiente hermético en el refrigerador por hasta un mes.
10. Para hacer refresco de cola, mezcla 1 parte de jarabe de cola con 5 partes de agua carbonatada y sirve con hielo.