

# HUEVO LÍQUIDO A HUEVO EN POLVO

hoja de trabajo para conversión

## Clara de Huevo Líquida a Clara de Huevo en Polvo

Dado que la clara de huevo líquida está compuesta por casi un 88% de agua, tendrá que determinar dos cantidades para la conversión de cada fórmula—el peso equivalente en clara de huevo en polvo Y el agua necesaria.

### Cálculo de Clara de Huevo en Polvo:

Multiplique el peso actual de la clara de huevo líquida en su fórmula por 0.12 para determinar el peso necesario de clara de huevo en polvo.

$$\boxed{\phantom{000}} \times .12 = \boxed{\phantom{000}}$$

Peso de clara de huevo líquida                      Peso de clara de huevo en polvo

### Cálculo del Agua:

Multiplique el peso de la clara de huevo líquida por 0.88 para determinar el peso del agua necesaria.

$$\boxed{\phantom{000}} \times .88 = \boxed{\phantom{000}}$$

Peso de clara de huevo líquida                      Peso del agua necesaria

NOTA: LOS CÁLCULOS SON LOS MISMOS, YA SEA QUE SE UTILICEN ONZAS O GRAMOS COMO LA UNIDAD DE MEDICIÓN.

### Verifique su Cálculo:

Verifique sus cálculos son correctos sumando el peso de la clara de huevo en polvo y el peso del agua. Si esto equivale al peso original de su clara de huevo líquida, sus cálculos son correctos.

$$\boxed{\phantom{000}} + \boxed{\phantom{000}} = \boxed{\phantom{000}}$$

Peso de clara de huevo en polvo                      Peso del agua                      Peso de clara de huevo líquida

### Consejos de Conversión:

- Si usted utiliza clara de huevo de cascarón y quisiera saber el peso promedio de la clara de huevo en su fórmula, por favor descargue una de nuestras hojas de trabajo para conversión de clara de huevo de cascarón a clara de huevo líquida antes de utilizar esta hoja.
- La clara de huevo en polvo puede mezclarse con otros ingredientes secos y refrigerarse a una temperatura de 32° a 50°F (de 0° a 10°C) en un contenedor sellado herméticamente hasta que estén listos para usarse.
- Si la clara de huevo en polvo necesita rehidratarse por separado para su fórmula, se recomienda que se mezcle una cantidad pequeña del azúcar u otro carbohidrato de su fórmula en la clara de huevo en polvo antes de añadir el agua. Esto puede ayudar a evitar los grumos cuando se mezcle con el agua.

Si requiere más ayuda para realizar la conversión, por favor comuníquese a:  
**American Egg Board** al 847.296.7043 o visite [AEB.org/ConversionDelHuevo](http://AEB.org/ConversionDelHuevo)  
**AIB International** al 800.633.5137 o visite [AIBonline.org](http://AIBonline.org)

Para localizar a un proveedor de calidad de ovoproductos en polvo, visite [AEB.org/BuyersGuide](http://AEB.org/BuyersGuide)

