

ELABORACIÓN DEL DULCE DE LECHE

Es un producto que se obtiene de la concentración de la leche azucarada en recipientes abiertos (ollas de acero inoxidable o en pailas), que favorecen la evaporación del agua de la leche, además se emplea bicarbonato de sodio para neutralizar la acidez y evitar que se corte la leche, debido al largo tiempo de cocción y la elevada temperatura.



MODO DE PREPARAR

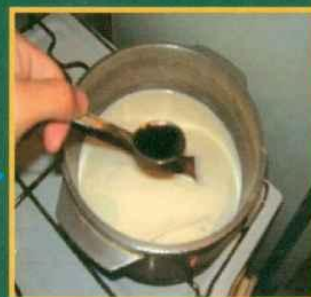
FILTRAR Y PASTEURIZAR LA LECHE



Colocar la leche en un recipiente abierto, poner al fuego y remover



Agregar azúcar, canela, clavo de olor o esencia de vainilla



Realizar la prueba del punto de solidez



Mezclar bien y dejar hervir sin hacer quemar durante 1 a 2 hrs.



Añadir bicarbonato de sodio, sin dejar de remover



Envasar en caliente y dejar enfriar

EL SECRETO DE UN BUEN DULCE DE LECHE, ESTÁ EN REMOVER CONSTANTEMENTE CON EL FUEGO EN MÍNIMO.

EL DULCE DE LECHE ES SENCILLO DE REALIZAR, ECONÓMICO Y MUY AGRADABLE

El dulce de leche es un producto de fácil preparación, que puede ser elaborado a nivel industrial, artesanal y familiar, con poca inversión.

TABLA NUTRICIONAL DEL DULCE DE LECHE
(VALORES POR CADA 100 ml)

Kilocalorías.....	302
Hidratos de carbono (g).....	56.5
Proteína (g).....	5.5
Grasa (g).....	6
Sodio (mg).....	119.5

El manjar o dulce de leche, es un producto que al final del proceso se obtiene un alimento de consistencia cremosa, especial para el uso en la mesa familiar y como parte de algunas recetas en repostería (pasteles, tortas y masitas). Presenta sabor y olor agradable, con un color café brillante característico.

Uno de los parámetros más importantes que se debe controlar en la elaboración del dulce de leche es la acidez. **El uso de bicarbonato de sodio**, neutraliza la acidez de la leche e impide que la leche se corte debido al largo tiempo de cocción y la elevada temperatura. **El uso de azúcar** confiere la dulzura, color y brillo al producto, para una mayor aceptación del consumidor.

Relación del bicarbonato de sodio y azúcar con la cantidad de leche

Leche (litros)	Bicarbonato de Sodio (g)	Azúcar (g)
1	0.5	180
5	2.5	900
10	5.0	1.800
15	7.5	2.700
20	10.0	3.600
30	15.0	5.400
40	20.0	7.200
50	25.0	9.000
100	50.0	18.000

PROCESO DE ELABORACIÓN INDUSTRIAL

Recepción de la leche: Debe ser fresca, no adulterada e higiénicamente manejada.

Pasteurización: Realizar a 72 °C durante 15 a 20 segundos.

Estandarización: Control de la acidez 15 a 19 °D; pH 6.6 a 6.8; sólidos 12.5 a 13% y grasa 1.3 a 3.5%.

Preparación de la mezcla: La leche se debe mezclar con azúcar 21%, glucosa 7.8%, bicarbonato de sodio 0.128%.

Concentración: Etapa importante del proceso para obtener calidad en el producto, se debe realizar de 115 a 120 °C, durante la cocción se debe agitar constantemente, el tiempo adecuado varia de 3 a 4 hrs., cuando los sólidos alcanzan a 65 °Brix, se añade esencia de vainilla 0.032% de la cantidad de leche, se mezcla bien y se deja cocer por 10 minutos más. El producto final debe ser de coloración marrón con una concentración de 68 a 72 °Brix.

Prueba del punto de solidez: Se deja caer una gota del dulce de leche en un vaso de agua fría, si la gota cae hasta el fondo sin disolverse, entonces el producto está en su punto.

Enfriado: Se debe enfriar rápidamente hasta 70 °C para evitar una sobre coloración. Se puede añadir sorbato de sodio como preservante en una cantidad de 0.08% de la cantidad inicial de leche.

Envasado: Se realiza a 70 °C para evitar la contaminación microbiana, después de sellar los envases enfriar a 30 ó 40 °C.

Almacenado: En ambientes con 15 °C.

EL DULCE DE LECHE ES UN MANJAR NUTRITIVO, DE FACIL ELABORACIÓN, ECONÓMICO Y DURADERO.

Fuente: PDLA, 2005; INTERNET: www.gauchoranchfoods.com, 2009.

ALTAGRO, es un proyecto ejecutado por el Centro Internacional de la Papa.

