

Dulce de leche

No es magia, el dulce de leche se hace en la planta

ACTIVIDADES

1) PREGUNTAS

- En el proceso de elaboración del dulce de leche, ¿qué es lo primero que se hace con la mezcla de leche + azúcar?

- A) Se calienta
- B) Se enfría
- C) Se deja reposar

- ¿Cuál es la duración del dulce de leche (cualquier tipo) en envase cerrado?

- ¿Qué función cumple el homogeneizador?

- A) Mezcla el azúcar con la leche.
- B) Bate el dulce de leche terminado para luego ponerlo en los envases.
- C) Da la textura y brillo al producto terminado.

2) COMPLETAR

- Completá el espacio con el tipo de dulce de leche que responda a las características.

- Sabor más artesanal y acaramelado: _____
- Aroma y sabor más delicado, suave y dulce: _____
- Bien firme, ideal para tortas y alfajores: _____
- Con aroma a vainilla y un sabor y color intenso: _____
- Con cacao, sabor avellanas: _____

Dulce de leche

No es magia, el dulce de leche se hace en la planta

3) VERDADERO O FALSO

- El dulce de leche viene de una antigua tradición de la tribu Mapuche.

VERDADERO

FALSO

- En el proceso de elaboración del dulce de leche, la mezcla de leche y azúcar primer se calienta a 105°C y luego se enfría a 70°C para ser envasado

VERDADERO

FALSO

- Según la presión aplicada en la “homogeneizadora” obtenemos las distintas texturas y brillos de los tipos de dulce de leche.

VERDADERO

FALSO

- El envasado se hace una vez que el dulce de leche ya está frío

VERDADERO

FALSO