

DULCE DE LECHE

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

¿Hay algo más rico que el dulce de leche? Esta delicia es el compañero ideal de tostadas, alfajores, tortas, y muchas recetas más. ¿Cómo elaboramos este producto? Acá te contamos todo lo que tenés que saber.

¿Qué es el dulce de leche?

El dulce de leche es un producto lácteo espeso y dulce que surge de la mezcla de la leche con azúcar. Es el protagonista de muchas de nuestras recetas y, en las medidas adecuadas y de forma equilibrada, tiene algunos beneficios porque aporta vitaminas, minerales y otros nutrientes.

Historia del dulce de leche

Primero, un poco de historia: existen muchas versiones sobre la creación del dulce de leche, aunque tal vez la más conocida se refiere a un “accidente” histórico. Corría el año 1829 y en Cañuelas, a 65 kilómetros de la ciudad de Buenos Aires, el federal Juan Manuel de Rosas y el unitario Juan Lavalle iban a firmar un pacto que pondría fin a las interminables guerras entre ambas facciones políticas.

Aquella mañana de julio, el general Lavalle llegó al campamento de Rosas. Como Rosas no se encontraba en el lugar, Lavalle se recostó en la cama de su pariente y enemigo político y se quedó profundamente dormido. En ese momento, una de las criadas de Rosas que estaba preparando la “lechada”, -leche con azúcar con la que el Restaurador tomaba sus mates- al advertir lo que consideraba una insolencia del unitario, salió corriendo para dar aviso de la situación a los guardias. Mientras tanto, la lechada seguía calentándose y quemándose.

Cuando Rosas llegó al pie de su catre, en lugar de enojarse, dejó que el guerrero continuara su descanso e inmediatamente pidió su mate. Lamentablemente la lechada era ya un jarabe espeso de color marrón que supuestamente no servía para nada. Sin embargo, se cuenta que a Rosas se le ocurrió probar aquella jalea y le resultó exquisita.

Según la historia ambos generales discutieron sobre política toda la tarde, compartiendo el que después sería el más criollo de los dulces

Proceso de elaboración

El proceso comienza con una evaporación parcial de la leche fluida ya pasteurizada. Una vez alcanzado el porcentaje de concentración deseado, se realiza la incorporación del azúcar y algunos otros ingredientes menores. Luego, esta mezcla se envía a las “**pailas**”, que son como ollas muy grandes en donde se cocina con vapor a más de 105°C aproximadamente por dos horas hasta obtener el color y la humedad deseada.

Desde las pailas, el producto se envía a los tanques de enfriamiento, donde se llevará a cabo el pre-enfriado bajando la temperatura de la mezcla a 70°C. Luego se lo envía a un **homogenizador** que, dependiendo del tipo de dulce y de la presión aplicada, le da una textura lisa y con brillo que podemos apreciar y valorar en el producto terminado.

Proceso de envasado

Luego, pasa al proceso de envasado. Los potes vacíos se colocan en un extremo del equipo, se imprime en ellos la fecha de vencimiento y se llenan con el dulce de leche caliente. Luego, se sella la tapa de aluminio, se suma la tapa plástica y una vez que los productos están listos se ubican en forma automática en bandejas de a 12 unidades.

Tenemos diferentes tipos de dulce de leche, en los cuales a su receta original se puede adicionar glucosa, vainilla, bicarbonato o crema dependiendo la variedad. Cada uno tiene su encanto:

- Estilo Colonial: con un sabor más artesanal y acaramelado.
- Clásico: aroma y sabor más delicado, suave y dulce.
- Repostero: bien firme, ideal para tortas y alfajores.
- Tradición argentina: con aroma a vainilla y un sabor y color intenso.

Los productos son envasados en potes de polietileno, en las siguientes presentaciones: 25 g, 250 g, 400 g y 1 kilo. Todos los productos son analizados en laboratorios de proceso a medida que los vamos elaborando. Además, una vez que el producto está terminado lo enviamos al laboratorio de control de calidad para que, si cumple con todos los requisitos, se pueda comercializar.

Duración del producto

En envase cerrado la vida útil del dulce de leche de distintos tipos es de 120 días.

Usos

El dulce de leche en cualquiera de sus presentaciones se utiliza para desayunos, meriendas y postres. Es el acompañante perfecto para tostadas, panqueques, waffles. ¡Y obvio tenemos el famoso flan con dulce de leche! Postre del que es protagonista. Bueno... Y qué sería de la chocotorta sin este ingrediente tan importante, ¿no? Además, el dulce de leche repostero es ideal para preparar y decorar postres, alfajores y tortas por su consistencia firme.

Ahora ya sabés cómo hacemos el dulce de leche más rico de todos. ¿Cómo lo podemos consumir?

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: _____

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