

Algunas recomendaciones

- ◆ Emplear sólo leche fresca.
- ◆ Para mejorar el brillo se puede reemplazar 80 g de azúcar por 100 g de miel o jarabe de glucosa.
- ◆ Para reducir la arenosidad se debe enfriar el dulce hasta temperatura ambiente lo más rápido posible.
- ◆ La cocción debe ser rápida posible y en una sola etapa a diferencia de dulces de fruta que pueden elaborarse lentamente.
- ◆ En el caso de desearse un color algo más oscuro aumentar la cantidad de bicarbonato.
- ◆ Si el color es leve al final de la elaboración es posible preparar un caramelo líquido calentando azúcar y adicionarlo al dulce.



LIPA, Laboratorio de Investigación en
Productos Agroindustriales. Facultad de Cs.
Agrarias y Forestales UNLP. Calle 60 y 119.
La Plata, Buenos Aires, Argentina.

Teléfono: (0221)- 4236758 Int. 441
Correo: lipa@agro.unlp.edu.ar

Elaboración de dulce de leche



**Facultad de
Ciencias Agrarias y
Forestales
Universidad
Nacional de La Plata**

Elaboración de dulce de leche

Materiales:

Olla , espátula , cuchara , balanza, frascos de vidrio, embudo, cucharón, plato de loza, fuente de calor y paño limpio.

Ingredientes (para 1 kg):

- ◆ Leche 2 L.
- ◆ Azúcar 450 g.
- ◆ Bicarbonato de sodio. Media cucharita.
- ◆ Esencia de vainilla.



Tiempo de elaboración:

2 horas.



Elaboración:

Paso 1: Colocar la leche en una olla y agregar los ingredientes restantes menos la esencia de vainilla.

Paso 2: Colocar a fuego moderado revolviendo continuamente ya que es muy fácil que se pegue.



Paso 3: Para saber cuando el dulce está listo colocar media cucharadita en un plato de loza previamente enfriado. En el freezer Luego de esperar unos segundos y al inclinar el plato verticalmente el dulce no debe fluir. Una vez apagado el fuego dejar unos minutos que baje la temperatura (70-80 °C) y agregar esencia de vainilla a gusto.

Nota: En el caso de dulce para repostería agregar unos minutos antes de finalizar la cocción 2 cucharadas de almidón de maíz previamente disueltas en leche



caliente leche (para evitar la formación de grumos en el dulce).

Paso 4: Lavar los frascos y esterilizarlos sumergiéndolos en una olla con agua hirviendo durante 1 minuto. Las tapas se esterilizan con alcohol. Envasar el dulce cuando aún esté bien caliente con ayuda del embudo y cucharón, limpiar los bordes de los frascos con un paño limpio y colocar las tapas. Invertir los frascos por unos minutos y finalmente etiquetar colocando el tipo de producto y su fecha de elaboración. Conservar en un lugar fresco.

