

37467

FD 261



Tecnologias de Fabricação dos Doces de Leite Pastoso e em Tabletes

Embrapa

Amazônia Oriental

Apresentação

O doce de leite, originário da América Latina, é um dos derivados lácteos mais fabricados no Brasil. É resultante da cocção de uma mistura de leite e açúcar, com adição ou não de aromatizantes, a qual deve atingir o denominado ponto. Duas variedades são admitidas: doce de leite em pasta, ou mole, e doce de leite em tabletes, ou duro. Podem ser fabricadas com leite integral, padronizado, semidesnatado e desnatado. Tais produtos apresentam baixo teor de água, o que possibilita a conservação em temperatura ambiente. O doce de leite pode ser consumido puro, em pães, biscoitos e recheios.

1 - Tecnologia de fabricação do doce de leite pastoso

Materiais utilizados na fabricação

a) Utensílios

- Tacho ou cuba de aço inoxidável.
- Pá de aço inoxidável.
- Coador de tela fina para leite.
- Copos e formas de plástico.
- Plásticos e Papéis, (contact ou impermeável).
- Fogão industrial ou doméstico, com uma a quatro bocas.
- Bandeja de aço inoxidável.

b) Ingredientes

- Leite.
- Açúcar.
- Bicarbonato de sódio.

Modo de preparo

Matéria-prima: Leite integral, padronizado (com extração parcial da gordura), de boa qualidade e coado.

Adição de ingredientes

- a) Adicionar 0,5 g de bicarbonato de sódio, para cada litro de leite. Sua função é evitar a coagulação do leite durante a fabricação.
- b) Com o leite aquecido a mais ou menos 70 °C, adicionar 15% (150 g) de açúcar refinado, para cada litro de leite.

Mexedura: A agitação e o aquecimento devem ser contínuos, em toda a extensão do tacho ou cuba, durante o tempo de fabricação do derivado.

Ponto final: A concentração do derivado está no ponto quando uma pequena quantidade de doce, colocada em um copo d'água, vai ao fundo sem se desmanchar e sem sujar a água.

Embalagem: Embalar o doce quente (75-80 °C), em latas ou copos, cheios até as bordas, evitando espaços na embalagem, visando impedir a proliferação de microrganismos indesejáveis.

Conservação: É feita à temperatura ambiente.

Rendimento: 2,5 litros de leite produzem 1 kg de doce.

Durabilidade: Seis meses.

2 - Tecnologia de fabricação do doce de leite em tabletes

O doce de leite em tabletes obedece à mesma tecnologia do doce de leite pastoso, com as seguintes alterações:

- a) Adicionar 35% (350 g) de açúcar refinado, para cada litro de leite.
- b) Ao atingir o ponto do doce de leite pastoso, desliga-se a fonte de calor e continua-se a agitação, até o seu endurecimento. Esse ponto pode ser verificado quando a amostra, ao ser colocada em um recipiente com água, toma o aspecto de uma bala de caramelo ou, ao ser cortada, com uma faca, após resfriamento, sua lâmina sai limpa e não gruda no doce.

Embalagem: Colocar o derivado em formas de plástico, previamente forradas com plástico, papéis *contact* ou impermeável. Logo que esfrie, dobrá-los sobre o doce.

Rendimento: 2 litros de leite produzem 1 kg do derivado.

Durabilidade: Doze meses.

Cuidados na fabricação dos doces

- Utilizar leite da melhor qualidade possível.
- Mexer o doce em uma única direção. Se iniciar a mexedura, no sentido horário, por exemplo, esta deve ser mantida, até o ponto final do doce.
- Adicionar o bicarbonato de sódio, na quantidade correta e lentamente.

- Mesmo utilizando o bicarbonato de sódio, se o doce, no final da fabricação, apresentar grânulos (caroços), é devido ao excesso de gordura na matéria-prima. Nesse caso, padronizar o leite para um teor de gordura mais baixo, através do desnate, ou fervê-lo, retirando-se após cerca de 30 minutos parcialmente a gordura sobrenadante.

Equipe técnica

Luiz Carlos Vieira
José de Brito Lourenço Júnior

Editoração eletrônica

Euclides Pereira dos Santos Filho

Foto: Luiz Carlos Vieira

Tiragem: 500 exemplares
Belém-PA-2004



Embrapa

Amazônia Oriental

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, Caixa Postal 48,
Fax (91) 3276-9845, Fone: (91) 3204-1044
CEP 66095-100, e-mail: cpatu@cpatu.embrapa.br

Patrocínio:



BANCO DA AMAZÔNIA

Tecnologias de fabricação ...

2004

FD-PP-00261



Embrapa 59075-1

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

