EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DULCERIA Y CONFITERIA ARTESANAL

Instructor

Bernardo Grisales r

Centro : Centro de tecnologías agroindustriales

NOMBRE DEL PRODUCTO

CORTADO DE LECHE

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Es un alimento que se origina de la mezcla de leche con azúcar, que al ser concentrado con calor, permite obtener una consistencia suave con sensación de dulzor.

FORMULA

MATERIA PRIMA / INSUMO	PORCENTAJE
Leche	100%
Azúcar	20 al 25 %
(por litro de leche) o Limon (1 un)	0.05 %
Canela en astilla	Al gusto

.

PROCEDIMIENTO

1-Limpiar y desinfectar equipos y utensilios

2- Pesar los ingredientes por separado y verificar

3-Adicionar el zumo del limón a la leche liquida

4-Poner a precalentar la leche y adicionamos el azúcar cuando este tibia la leche y mezclamos

5- Dejamos la leche con el azúcar y el limón sobre la estufa a fuego medio y esperamos que se empiece a evaporar

6- vamos mezclando cada 10 minutos para que los sólidos de la leche no se nos quemen

7- Apenas se evaporen en un 90% los líquidos de la leche apagamos el fogón

8- Dejamos enfriar y servimos

ASPECTOS NORMATIVOS

- Resolución 02310 de 1986 (Febrero 24 de 1986).

EQUIPOS Y UTENCILIOS

EQUIPOS	***UTENCILIOS***
Estufa	Gramera
	Recipientes
	Cuchillos
	Sartén