Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

Formulación Arequipe

Instructor: Diego Alejandro Sánchez Orjuela

Producto: Arequipe

Para 1 litro de leche

INGREDIENTES Y CANTIDADES

-1 litro de leche
-180 gramos de azúcar
-1 gramo de Bicarbonato de sodio
-50 gramos de leche en polvo

PROCEDIMIENTO

1. Prender el fogón y adicionar en una paila la leche, 90 gramos de azúcar, 1 gramo de Bicarbonato de sodio y 50 gramos de leche en polvo (La leche en polvo mezclarla en un vaso con leche y disolverla bien con la ayuda de la licuadora antes de agregarla a la paila).
2. Mezclar y homogenizar de forma correcta, a medida que se evapore disminuir la cantidad de calor para evitar quemar el producto. Agregar 90 gramos de azúcar durante la evaporación de la mezcla.
3. Obtener el punto dulce, se tiene que ver el fondo de la paila o si no realizar las siguientes pruebas para determinar si el producto está listo para ser envasado.
-Una gota de arequipe en un vaso de agua fría: si la gota llega completa al fondo, se considera que ya el arequipe llegó al punto final.
-Una muestra de arequipe en una cuchara fría: si el arequipe al voltear la cuchara no se cae, se presume que ya llego al punto final.
4. Envasar en recipientes estériles, tapar y sellar.