



LÁCTEOS EVAPORADOS

Cocadas de leche

JOSE LUIS SERRATO

Ingeniero de alimentos

¿Qué son la cocadas de leche?

Son dulces de textura dura, fácilmente quebradizas. La forma varía entre romboide y semiesférica. Las cocadas de igual manera que las panelitas son el resultado de la concentración de la leche azucarada neutralizada con bicarbonato de sodio y en ocasiones con saborizantes mas la adición de espesantes y coco rallado, hasta lograr la consistencia dura y quebradiza de fácil conservación.







¿Qué debo alistar para preparar cocadas de leche?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

FORMULA 1

Materia prima e insumos
• 2L Leche pasteurizada • 1000g Azúcar blanca • 6g Bicarbonato de sodio • 35g Harina de arroz • 15 – 20 mL Esencia de coco • 40g Leche en polvo **(Opcional)** • 400g Coco deshidratado rayado • Papel mantequilla • Mantequilla

Envases y utensilios
• Olla antiadherente • Estufa • Balanza digital o análoga • Termómetro • Refractómetro • Cuchara plástica o de palo • Tarrinas plásticas de 12 Oz • Molde plano de aluminio • Cuchillo





















¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de cocadas de leche?



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de MP e insumos



Leche pasteurizada



60% Azúcar



3. Montar la olla con la leche agregar el 60% del azúcar y evaporar a 50°C hasta que se reduzca en un tercio la mezcla con agitación.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de cocadas de leche?



40% Azúcar blanca



Bicarbonato de sodio

OPCIONAL



Leche en polvo





Harina de arroz

4. Agregar el 40% del azúcar restante, el bicarbonato de sodio y la leche en polvo, esta última debe haber sido diluida en leche fría, y agitar.

5. Continuar la cocción hasta que reduzca el volumen un poco más, formando burbujas grandes en la superficie. Se agrega el harina de arroz o fécula que ha sido previamente diluida en una porción de leche a temperatura ambiente.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de cocadas de leche?







Coco deshidratado





Esencia de coco

6. Se determina el punto de dulce de 82-85°Brix, es decir que cuando se vea el fondo de la olla y la mezcla se haga difícil de manejar. Luego se toma una porción de la mezcla y si se hace una bolita con los dedos hay puedo en bajar del fogón la olla.

7. Bajar la temperatura de la mezcla resultante hasta los 60ªC, es decir se deja tibia y agregar la esencia de coco.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de cocadas de leche?









8. Se agrega el coco deshidratado y se mezcla. Se tiende papel vinipel sobre una superficie plana, se dividen y se moldean una temperatura no inferior de 55 a 60°C, con ayuda de una cuchara y se empaca en tarrinas transparentes de plástico previamente esterilizadas

9. Se almacena a temperatura ambiente.

¿Qué debo alistar para preparar cocadas de leche?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

FORMULA 2

Materia prima e insumos
• 125mL Leche • 125mL Agua • 400mL Leche condensada • 500g Coco rayado (2 cocos) • Papel mantequilla • Mantequilla

Envases y utensilios
• Olla antiadherente • Estufa • Balanza digital o análoga • Termómetro • Cuchara plástica o de palo • Tarrinas plásticas de 12 Oz • Molde plano de aluminio • Cuchillo

















¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de cocadas de leche?



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de MP e insumos



Leche pasteurizada





Agua

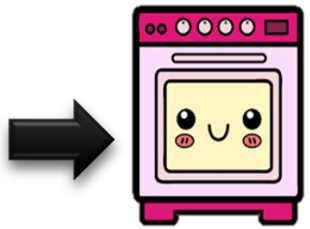
3. Montar la olla con la leche y el agua con agitación.

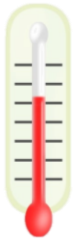
¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de cocadas de leche?

Obtención del coco rayado



1. Sacar el agua



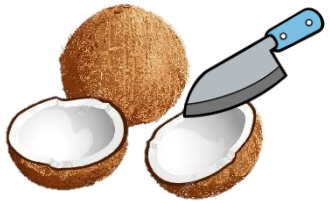


200°C

2. Llevar al horno precalentado a 200°C, durante 10 min



3. Golpear y abrir el coco



4. Quitar la cascara café que rodea al coco



5. Rayar el coco



Coco rayado



4. Agregar el coco rayado y desde ese momento nunca dejarlo de revolver, porque se puede quemar.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de cocadas de leche?







5. Adicionar la leche condensada y desde ese momento contabilizar 15 min y luego bajarlo de la olla

6. Con ayuda de una cuchara se moldea y se empaca en tarrinas transparentes de plástico previamente esterilizadas

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de cocadas de leche?



7. Se almacena a temperatura ambiente.