



LÁCTEOS EVAPORADOS

Panelitas

JOSE LUIS SERRATO

Ingeniero de alimentos

¿Qué son la panelitas de leche?



Son dulces de textura dura, fácilmente quebradizas. La forma varía entre rectangular, romboide y semiesférica. 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 (Principalmente la incorporación de almidón de arroz, fécula de maíz, harina de trigo, etc.) hasta lograr la consistencia dura y quebradiza de fácil conservación.









¿Qué debo alistar para preparar panelitas de leche?

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

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

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














¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de panelitas 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 panelitas 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.

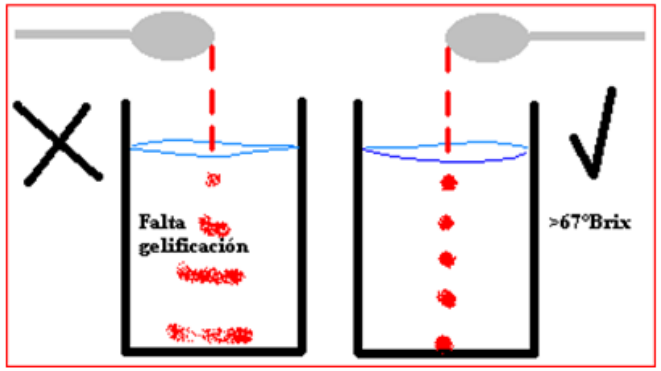
5. Continuar la cocción hasta que reduzca el volumen un poco más, formando burbujas grandes en la superficie. Se agrega el harina de arroz o fécula que ha sido previamente diluida en una porción de leche a temperatura ambiente.

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











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 vainilla (opcional).

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















8. Se vierte en moldes a una temperatura no inferior de 55 a 60°C , se deja un rato hasta que vea firme y se corta en las figuras deseadas todavía tibia la mezcla, ósea cuando este un poco durita. Y se empaca en tarrinas transparentes de plástico previamente esterilizadas

9. Se almacena a temperatura ambiente.