

# DULCE DE LECHE

*No es magia, el dulce de leche se hace en la planta*

¿Hay algo más rico que el dulce de leche? Esta delicia es el compañero ideal de tostadas, alfajores, tortas, y muchas recetas más. ¿Cómo elaboramos este producto? Acá te contamos todo lo que tenés que saber.

## ¿Qué es el dulce de leche?

El dulce de leche es un producto lácteo (osea que se hace con leche) espeso y dulce que se hace mezclando y calentando leche con azúcar.

## Historia del dulce de leche

Se dice que el dulce de leche surgió por error, ¿lo podés creer? Cuenta la historia que un día de 1829 el General Lavalle fue a visitar a Juan Manuel de Rosas (que no estaba todavía en su casa) para mostrarle un pacto y así terminar las guerras entre sus dos grupos (Rosas y Lavalle eran enemigos en aquel momento). En ese momento, una de las criadas de Rosas le estaba preparando la "lechada" (leche con azúcar caliente que él siempre tomaba a la hora de la merienda), pero al ver llegar a Lavalle salió corriendo a avisarle a los guardias. Mientras tanto, la lechada seguía calentándose y quemándose.

Cuando Rosas llegó a su casa, decidió charlar con Lavalle y pidió un mate y la lechada para ambos. Lamentablemente la lechada ya era un jarabe marrón que supuestamente no servía para nada, pero a Rosas se le ocurrió probar aquella jalea y le resultó exquisita.

Según la historia, ambos generales discutieron sobre política toda la tarde, compartiendo el que después sería el más criollo de los dulces.

## Proceso de elaboración

Ahora sí, ¿cómo se hace el dulce de leche?

### PRIMER PASO: mezclar

Primero se mezclan leche y azúcar en un tanque.

### SEGUNDO PASO: calentar

Luego, esta mezcla se manda a las "pailas", que son como ollas muy muy grandes en donde se cocina con vapor a más de 105 grados aproximadamente por dos horas hasta que toma el color y la humedad del dulce de leche que conocemos.

### TERCER PASO: envasado

Los potes vacíos se colocan en un extremo del equipo, se imprime en ellos la fecha de vencimiento y se llenan con el dulce de leche caliente. Luego, se sella la tapa de aluminio, se suma la tapa plástica y ¡listo!

Tenemos diferentes tipos de dulce de leche. Cada uno es muy especial:

- Estilo Colonial: con un sabor más artesanal y acaramelado.
- Clásico: aroma y sabor más delicado, suave y dulce.

- Repostero: bien firme, ideal para tortas y alfajores.
- Tradición argentina: con aroma a vainilla y un sabor y color intenso.
- Variedades con chocolate águila.
- Dolcella: con cacao, sabor avellanas.

¿Cuál es tu favorito?

---

#### **CUARTO PASO: control de calidad**

Además, una vez que el producto está terminado lo enviamos al laboratorio de control de calidad para que confirme que es el dulce de leche de mejor calidad y, así, enviar a los supermercados.

Eso es todo, así es como pasamos de la leche al dulce de leche que tannnnnnnto amamos combinar con todos nuestros desayunos, meriendas, postres y tortas.

**Duración del producto:** En envase cerrado, los distintos tipos de dulce de leche tienen una vida útil de 120 días.

#### **Usos**

El dulce de leche en cualquiera de sus presentaciones se utiliza para desayunos, meriendas y postres. Es el acompañante perfecto para tostadas, panqueques, waffles. ¡Y obvio tenemos el famoso flan con dulce de leche! Postre del que es protagonista. Bueno... Y qué sería de la chocotorta sin este ingrediente tan importante, ¿no? Además, el dulce de leche repostero es ideal para preparar y decorar postres, alfajores y tortas por su consistencia firme.

## ACTIVIDADES

### 1) PREGUNTAS

- ¿Con qué ingredientes se hace el dulce de leche?  
A) Leche y manteca  
B) Leche y azúcar  
C) Azúcar miel y leche
- ¿Cómo se creó el dulce de leche?  
A) Un error, se dejó calentando de más la leche con azúcar.  
B) Un científico probó combinar distintos elementos.  
C) No se sabe, es una tradición que viene desde las tribus indígenas.
- ¿Cómo se llaman las ollas gigantes en las que se calienta la mezcla de leche y azúcar para formar el dulce de leche?  
A) Termos  
B) Tanques  
C) Pailas

### 2) MOMENTO DE SER CREATIVOS

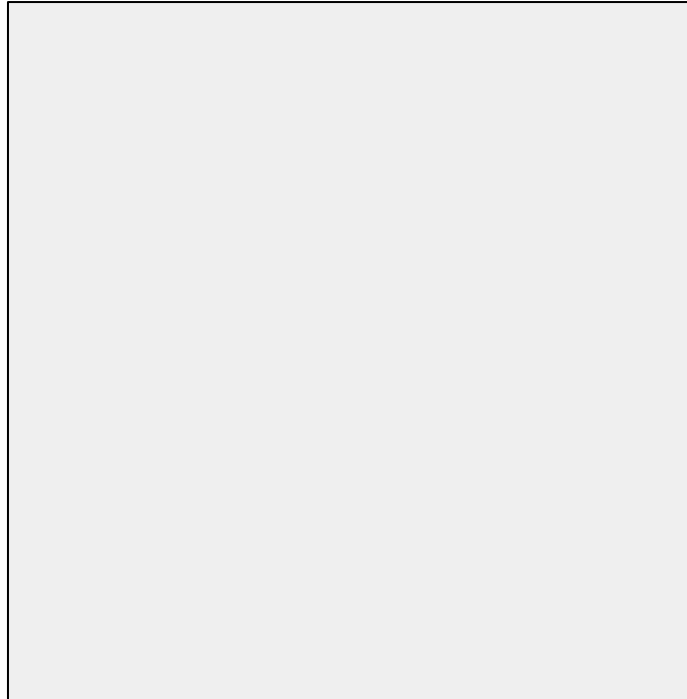
- ¿Qué título le pondrías al cuento del dulce de leche?
- 

### 3) COMPLETAR

- ¿Te acordás de todos los tipos de dulce de leche? Nosotros te damos las características, vos tenés que adivinar el nombre:
  - Sabor más artesanal y acaramelado: \_\_\_\_\_
  - Aroma y sabor más delicado, suave y dulce: \_\_\_\_\_
  - Bien firme, ideal para tortas y alfajores: \_\_\_\_\_

### 4) SOPA DE LETRAS

- Ahora, ¿te animás a encontrar los nombres en esta sopa de letras?



### 5) ORDENAR

¿Te animás a ordenar el paso a paso del proceso de envasado del dulce de leche? Reescribí las frases dentro del cuadrado que creas correspondiente.

- Se coloca la tapa de aluminio
- Se suma la tapa plástica
- Se llenan con el dulce de leche caliente
- Se imprime en ellos la fecha de vencimiento
- Los potes vacíos se colocan en un extremo del equipo

1°	2°	3°	4°	5°
----	----	----	----	----

### 6) ¡A COCINAR!

¿Tenés ganas de seguir divirtiéndote en casa? ¡Animate a hacer estas recetas en familia! Te proponemos varias opciones, hacé click en la que más te guste para ver los ingredientes y la receta, ¡y manos a la obra!

#### **BOTONES:**

Flan con dulce de leche

<https://www.laserenisima.com.ar/recetaslaserenisima/receta.php?receta=93-flan-de-dulce-de-leche>

Chocotorta

<https://www.laserenisima.com.ar/recetaslaserenisima/receta.php?receta=103-torta-de-galletitas>

Alfajorcitos de maicena

<https://www.laserenisima.com.ar/recetaslaserenisima/receta.php?receta=111-alfajorcitos-alfajores-criollos>

Cuando termines, compartinos en el campus una foto de cómo te quedó el resultado.