

RICOTTA

Qué es y cómo la elaboramos.

1) ¿Qué es la ricotta?

La ricotta es un tipo de queso obtenido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda. Es de color blanco, sabor suave y textura blanda y granulosa, es un elemento crucial para hacer numerosos platos como postres o pastas.

En Argentina la escribimos con doble "T" (*ricotta*) porque así es como se escribe en italiano, de donde es originaria. Pero también podés escribirla con una sola "T" (*ricota*).

2) Proceso de elaboración

El proceso de elaboración se inicia con la preparación de la mezcla, que será utilizada como base de proteínas lácteas para la obtención de ricotta. Esta mezcla está compuesta por suero de queso, leche entera y crema, cuyas proporciones van a depender del producto que se quiera elaborar.

El siguiente paso es enviarla a tanques donde se realiza el **proceso de floculación**. Allí, se agregan sustancias que permiten la separación de los componentes de la mezcla, reuniendo por un lado los componentes sólidos presentes en el agua, facilitando su decantación y posterior filtrado. Esta mezcla de ingredientes se calienta de 85° a 95°, logrando así, su acidificación.

Una vez obtenido el grano y luego de un tiempo de reposo dentro de los tanques (floculadores), se descarga el producto sobre las **cintas desueradoras** en las cuales el operador, mediante el uso de paletas, distribuye la ricotta mientras se va desplazando hasta obtener la humedad deseada.

Por medio de una bomba, se envía la ricotta recolectada al final de las cintas hacia **tanques mezcladores**. El uso de diferentes tipos de bombas y de agitación, van a determinar la diferenciación de aspecto, untuosidad y tipo de grano del producto final. Una vez envasado el producto es palletizado (colocado en pallets) y enviado a las cámaras de frío. Allí se lo refrigera y se lo mantiene por debajo de 8°C.

Así, se lo almacena hasta ser enviado al centro de distribución habiendo obtenido la aprobación y la liberación del producto por parte del Laboratorio Central de Control de Calidad

3) Usos y beneficios

La ricotta se usa para rellenar distintos tipos de pastas como ravioles, canelones, y lasaña; o para cocinar postres. También se la suele mezclar con fruta o frutos secos para un tradicional dulce casero. Si la endulzamos es el relleno principal de los *cannoli* italianos, y uno de los ingredientes clave en la elaboración de la *cassata*. Y, obviamente, el primer lugar de los postres se lo lleva la famosa torta de ricota (hay quienes le suman dulce de leche a la receta).

Los beneficios nutricionales son los que derivan de la leche con la que se produce, por eso la ricotta es rica en calcio, vitaminas del complejo B, como la vitamina B12 y también en proteínas de alta calidad biológica.

ACTIVIDADES + RESPUESTAS

Nivel 1: niños

(hasta 9 años)

1) Preguntas y respuestas

- La ricotta es un tipo de _____
 - a) crema
 - b) leche
 - c) queso

(RTA: C - queso)

- Nombrá los tres ingredientes principales de la ricotta:

(RTA: suero de queso-crema-leche entera. Si ponen solo “queso” y “leche” la respuesta también es correcta).

2) Verdadero o falso

¿Estas afirmaciones son verdaderas o falsas? ¡Elegí la opción que creas correcta!

- Los tanques donde se mezcla la ricotta se llama “tanques batidores”.
 - A) VERDADERO
 - B) FALSO**

(RTA: FALSO, se llaman tanques mezcladores.)

- El “proceso de floculación” es el proceso en el que se le agregan ciertas sustancias a la mezcla para que puedan separarse los componentes sólidos de los líquidos.
 - A) VERDADERO**
 - B) FALSO

(RTA: VERDADERO)

- La esencia de vainilla es un ingrediente fundamental en la elaboración de la ricotta.
 - A) VERDADERO
 - B) FALSO**

3) Sopa de letras

Encontrá los nombres de 5 recetas que podés hacer con ricotta.

- ❖ Ravioles
- ❖ Canelones
- ❖ Lasaña
- ❖ Torta
- ❖ Dulce



ACTIVIDADES + RESPUESTAS

Nivel 2: estudiantes

(entre 10 y 17 años)

1) Ordenar

Estos son los pasos del proceso de elaboración de la ricotta, pero están desordenados. Colocá en cada círculo naranja el número de los pasos según su orden.

 El producto obtenido entra en los tanques mezcladores donde se le da la consistencia	 Se obtiene el grano de ricotta y se lo deja reposar dentro de los tanques (floculadores)	 Se envasa la ricotta y se envía a cámaras refrigeradas	 La mezcla se calienta de 85° a 95°.
 Proceso de floculación para separar los componentes de la mezcla.	 Preparación de la mezcla.	 Se la deposita en cintas desueradoras donde se distribuye la ricotta.	

RTA

 El producto obtenido entra en los tanques mezcladores donde se le da la consistencia	 Se obtiene el grano de ricotta y se lo deja reposar dentro de los tanques (floculadores)	 Se envasa la ricotta y se envía a cámaras refrigeradas	 La mezcla se calienta de 85° a 95°.
 Proceso de floculación para separar los componentes de la mezcla.	 Preparación de la mezcla.	 Se la deposita en cintas desueradoras donde se distribuye la ricotta.	

2) Preguntas y respuestas.

- ¿Qué es el proceso de *floculación*?
 - A) Es el proceso por el cual la ricotta se deja reposar a temperatura ambiente.
 - B) Es el proceso en el que se le agregan ciertas sustancias a la mezcla para que puedan separarse los componentes sólidos de los líquidos.

C) Es el proceso por el cual todos los componentes de la mezcla empiezan a mezclarse.

(RTA: B - agregado de sustancias)

- ¿Cómo se llaman las cintas en las cuales el operador, mediante el uso de paletas, distribuye la ricotta mientras se va desplazando hasta obtener la humedad deseada?

- A) Cintas desnatadoras
- B) Cintas de reposo
- C) Cintas desueradoras
- D)

(RTA: C)

- ¿Cómo se llaman los tanques donde se mezcla la ricotta por última vez?

- A) Mezcladores
- B) Batidores
- C) Mixeadores

(RTA: A)

3) Sopa de letras

Encontrá los nombres de 5 recetas conocidas que podés hacer con ricotta.

- Salsas
- Canelones
- Ravioles
- Lasagna
- Torta

T	I	S	V	D	N	N	X	G	O	S	O	G	U
W	J	U	B	R	X	F	K	P	H	L	Q	I	S
N	L	O	Z	E	Z	Z	Q	Q	T	S	T	N	V
T	Z	H	E	R	D	S	W	C	J	R	U	<u>C</u>	S
<u>L</u>	<u>A</u>	<u>S</u>	<u>A</u>	<u>G</u>	<u>N</u>	<u>A</u>	<u>R</u>	<u>U</u>	<u>T</u>	<u>A</u>	<u>J</u>	<u>A</u>	<u>E</u>
C	O	Z	Q	M	A	Z	K	C	E	Y	I	<u>N</u>	F
C	V	I	E	S	C	J	<u>S</u>	J	Z	W	O	<u>E</u>	X
O	U	V	R	W	D	W	<u>N</u>	<u>A</u>	T	B	F	<u>L</u>	A
W	K	I	P	J	O	M	P	D	<u>L</u>	I	<u>C</u>	<u>O</u>	G
A	O	H	K	Q	V	H	K	K	S	<u>S</u>	X	<u>N</u>	F
V	X	M	B	D	X	U	H	I	A	Y	<u>A</u>	<u>E</u>	W
L	F	<u>T</u>	<u>O</u>	<u>R</u>	<u>T</u>	<u>A</u>	I	T	I	Z	<u>C</u>	<u>S</u>	Q
V	L	<u>A</u>	<u>P</u>	<u>R</u>	<u>A</u>	<u>V</u>	<u>I</u>	<u>O</u>	<u>L</u>	<u>E</u>	<u>S</u>	H	M
V	X	A	I	<u>N</u>	<u>O</u>	<u>H</u>	<u>L</u>	<u>T</u>	<u>S</u>	<u>Y</u>	<u>I</u>	<u>H</u>	<u>O</u>