

Tecnologias de fabricação dos Doces de Leite Pastoso em Tabletes

Luiz Carlos Vieira¹
José de Brito Lourenço Júnior²

Foto: Luiz Carlos Vieira



Introdução

O doce de leite, por ser originário da América Latina, é um dos derivados lácteos mais fabricados no Brasil. É resultante da cocção de uma mistura de leite e açúcar, com adição ou não de aromatizantes, até atingir uma concentração conveniente, denominada de ponto. Duas variedades são admitidas: doce de leite em pasta, ou mole e o doce de leite em tabletes, ou duro. Podem ser fabricadas com leite integral, padronizado, semidesnatado e desnatado. Tais produtos apresentam baixo teor de água, o que possibilita a conservação em temperatura ambiente. O doce de leite pode ser consumido puro, em pães, biscoitos e recheios.

1 - Tecnologia de Fabricação do Doce de Leite Pastoso

Materiais utilizados na fabricação

a) Utensílios

- Tacho ou cuba de aço inoxidável.
- Pá de aço inoxidável.
- Coador de tela fina para leite.

- Copos e fôrmas de plástico.
- Papéis e plástico, *contact* ou impermeável.
- Fogão industrial ou doméstico de uma a quatro bocas.
- Bandeja de aço inoxidável.

b) Ingredientes

- Leite.
- Açúcar.
- Bicarbonato de sódio.

Modo de preparo

Matéria-prima: Leite integral, padronizado (com extração retirada parcial da gordura), de boa qualidade e coado.

Adição de ingredientes

a) Adicionar 0,5 g de bicarbonato de sódio, para cada litro de leite. Sua função é evitar a coagulação do leite durante a fabricação.

¹ Eng. Agr. M.Sc, Pesquisador da Embrapa Amazônia Oriental, Caixa Postal, 48, CEP 66095-100, Belém, PA. E-mail: lcarlos@cpatu.embrapa.br

² Eng. Agr., D.Sc, Pesquisador da Embrapa. E-mail: lourenco@cpatu.embrapa.br

b) Com o leite aquecido a mais ou menos 70 °C, adicionar 15% (150 g) de açúcar refinado para cada litro de leite.

Mexedura: A agitação e o aquecimento devem ser contínuos, em toda a extensão do tacho ou cuba, durante o tempo de fabricação do derivado.

Ponto final: A concentração do derivado está no ponto quando uma pequena quantidade de doce, colocada em um copo d'água, vai ao fundo sem se desmanchar e sem sujar a água.

Embalagem: Embalar o doce quente (75-80 °C), em latas ou copos, cheios até as bordas, evitando espaços na embalagem para impedir a proliferação de microrganismos indesejáveis.

Conservação: É feita à temperatura ambiente.

Rendimento: 2,5 litros de leite produzem 1 kg de doce.

Durabilidade: Seis meses.

2 - Tecnologia de Fabricação do Doce de Leite em Tabletes

O doce de leite em tabletes obedece à mesma tecnologia do doce de leite pastoso, com as seguintes alterações:

a) Adicionar 35% (350 g) de açúcar refinado para cada litro de leite.

b) Ao atingir o ponto do doce de leite pastoso, desliga-se a fonte de calor e continua-se a agitação, até o seu endurecimento. Esse ponto pode ser verificado quando uma amostra, ao ser colocada em um recipiente com água, toma o aspecto de uma bala de caramelo ou, ao ser cortada, com uma faca após resfriamento, a lâmina sai limpa e não gruda no doce.

Embalagem: Colocar o derivado em fôrmas plásticas, previamente forradas com plástico, papéis *contact* ou impermeável. Logo que esfrie, dobrá-los sobre o doce.

Rendimento: 2 litros de leite produzem 1 kg do derivado.

Durabilidade: Doze meses.

Cuidados na fabricação dos doces

- Utilizar leite da melhor qualidade possível.

- **Tecnologias de Fabricação dos Doces de Leite Pastoso e em Tabletes**

Mexer o doce em uma única direção. Se iniciar a mexedura no sentido horário, por exemplo, esta deve ser mantida até o ponto final do doce.

- Adicionar o bicarbonato de sódio na quantidade correta e bem lentamente.

- Mesmo utilizando o bicarbonato de sódio, se o doce no final da fabricação, apresentar grânulos (caroços), é devido ao excesso de gordura na matéria-prima. Nesse caso, padronizar o leite para um teor de gordura mais baixo, através do desnate, ou fervê-lo. Aguardar 30 minutos e retirar parcialmente a gordura.

Comunicado Técnico, 111



Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:
Embrapa Amazônia Oriental
Endereço: Trav. Enéas Pinheiro s/n, Caixa Postal 48
CEP 66 095-100, Belém, PA.
Fone: (91) 3204-1000
Fax: (91) 3276-9845
E-mail: sac@cpatu.embrapa.br
1ª edição
1ª impressão (2005): 300

Comitê de publicações:

Presidente: Gladys Ferreira de Sousa
Secretário-Executivo: Francisco José Câmara Figueirêdo
Membros: Gladys Ferreira de Sousa, Izabel Cristina D. Brandão, José Furlan Júnior, Oriel Filgueira de Lemos, Regina Alves Rodrigues, Vladimir Bonfim Souza, Walkymário de Paulo Lemos

Expediente:

Supervisor editorial: Francisco José Câmara Figueirêdo
Revisão de texto: Regina Alves Rodrigues
Normalização bibliográfica: Regina Alves Rodrigues
Editoração eletrônica: Francisco José Farias Pereira