

Postres de Leche

Cajeta y dulce de leche

Cajeta

- Es un dulce tradicional mexicano elaborado a base de leche, azúcar, glucosa y bicarbonato; también se suelen agregar saborizantes, *ej.*, vainilla y vino blanco.
- Originalmente se elaboraba con leche de cabra; ahora se prepara con leche de cabra, vaca, oveja o con una combinación de algunas de ellas.
- El color característico se debe a las reacciones de Maillard *entre la glucosa y residuos aminados de las proteínas*, que se favorecen a pH básico.



Proceso



Cajeta

- %ST=60 -70%.
 - 40% azúcares.
- La caramelización es poca o nula.
- Puede presentar defecto de arenosidad por cristalización de lactosa (sobre todo con largos procesos de almacenamiento), el cual se evita con la adición de azúcar.



Dulce de leche

- Implica un proceso similar al de la cajeta, pero difiere en
 - Menor intensidad de las reacciones de Maillard.
 - El color obtenido es de tonalidad más clara.
- Presenta mayor untuosidad y contenido de sólidos totales que la cajeta.
 - Mayor cristalización de la lactosa por efecto de concentración.
 - Al ser menos fluido, la nucleación es más lenta y el número de núcleos es bajo.



Dulce de leche

- Se puede elaborar a partir de leche en polvo, con una posterior estandarización.
- A partir de leche condensada.
 - En baño de agua caliente (“Baño María”) por tres horas con la lata cerrada.



Defectos

- El deterioro microbiano, una vez abierto el producto, se da por levaduras osmófilas y hongos filamentosos principalmente.
- Durante el almacenamiento se pueden seguir dando reacciones de Maillard y la cristalización de lactosa.
- Debido a la intensidad del tratamiento térmico, el valor biológico de la leche disminuye.

