



Fortalecimiento de cadenas de valor generadoras de autoempleos y empleos de calidad en Honduras – MCP-10

CADENA LÁCTEA



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS PARA EMPRENDEDORES

OCTUBRE 2020



Este manual ha sido preparado con la contribución de la Unión Europea. Los conceptos vertidos corresponden exclusivamente a su autor y no representan necesariamente el punto de vista de la Unión Europea.

Este Manual ha sido elaborado por Thierry Woller dentro del Programa EUROEMPLEO de la Unión Europea y SENPRENDE con el apoyo de IDOM Consulting, Engineering, Architecture SAU



Contenido

INTRODUCCIÓN	7
Filmación de la presentación I	8
Filmación de la presentación II	8
Producto I: Mantequilla	9
Ficha Técnica para 120 g de mantequilla	10
Ingredientes	10
Equipamientos necesarios	11
Procedimiento de elaboración	12
Película Elaboración de Mantequilla	14
Producto II: Leche condensada	15
Ficha Técnica para 380 g de Leche Condensada	16
Ingredientes	16
Equipamientos necesarios	17
Procedimiento de elaboración	18
Película Elaboración de Leche condensada tradicional	20
Ficha Técnica para 270 g de Leche Condensada por Método Rápido.....	21
Ingredientes	21
Equipamientos necesarios	22
Proceso de elaboración	22
Película Elaboración de Leche condensada Método rápido	23
Producto III: Dulce de leche	25
Ficha Técnica para 270 g de Dulce de Leche	26
Película Elaboración de Leche tipo uruguayo, argentino y repostero	35
Producto IV: Caramelos de Leche	37
Ficha Técnica para 250 g de Caramelos de Leche	38
Ingredientes	38
Equipamientos necesarios	39
Procedimiento de elaboración	41
Película Elaboración de Caramelos de Leche y al café	43
Producto V: Queso Ricota y Queso Crema	45
Ficha Técnica para 200 g de Queso Ricotta y Queso Crema	46



Ingredientes	46
Equipamientos necesarios	47
Procedimiento de elaboración	48
Película Elaboración de queso Ricotta y queso Crema	51
Ficha Técnica para 530 g de Queso crema tipo Búlgaro	51
Ingredientes	51
Equipamientos necesarios	52
Procedimiento de elaboración	53
Película Elaboración de queso Crema tipo Búlgaro	54
Ficha Técnica para 210 g de Queso Requesón.....	54
Ingredientes	54
Equipamientos necesarios	55
Procedimiento de elaboración	56
Película Elaboración de queso Requesón	58
Producto VI: Queso Mozzarella	59
Ficha Técnica para 180 g de Queso Mozzarella Método Rápido y Mozzarella tipo Italiana	60
Ingredientes	60
Equipamientos necesarios	61
Procedimiento de elaboración	63
Película Elaboración Queso Mozzarella rápida	68
Película Elaboración Queso Mozzarella Tipo Italiana	68
Producto VII: Yogur tradicional y yogur tipo griego.....	69
Ficha Técnica para 1 kg de yogur tradicional o yogur tipo griego	70
Ingredientes	70
Equipamientos necesarios	71
Procedimiento de elaboración	73
Película Elaboración Yogur tipo Griego	75
Producto VIII: Queso seco	77
Ficha Técnica para 700 g de Queso Seco	78
Ingredientes	78
Equipamientos necesarios	78
Procedimiento de elaboración	80
Película Elaboración del Queso Seco	83



Producto IX: Queso amarillo semiduro tipo Cheddar	84
Ficha Técnica para 400 g de Queso Cheddar	85
Ingredientes	85
Equipamientos necesarios	86
Procedimiento de elaboración	88
Película Elaboración del Queso Cheddar	92
Producto X: Quesos especiales: Queso tipo Boursin y tipo Crottin de Cabra	93
Ficha Técnica para 180/240 g de Queso tipo Boursin con hierbas	94
Ingredientes	94
Equipamientos necesarios	95
Procedimiento de elaboración	96
Ficha Técnica para 180/240 g de Queso tipo crottin de cabra con pimienta	98
Ingredientes	98
Procedimiento de elaboración	99
Película Elaboración del Queso tipo Boursin y tipo Crottin de cabra	100
Producto XI: Queso tipo Feta y Feta marinado.....	101
Ficha Técnica para 150 g de Queso tipo Feta	102
Ingredientes	102
Equipamientos necesarios	102
Procedimiento de elaboración	104
Ficha Técnica para 110 g de Queso tipo Feta marinado	106
Ingredientes	106
Procedimiento de elaboración	107
Película Elaboración del Queso tipo Feta y tipo Feta marinado	109
Producto XII: Queso ahumado	111
Equipamientos necesarios	112
Procedimiento de elaboración	112
Película ahumado en frio de los quesos	114
Tabla I - Resumen de Productos Dulces	115
Tabla II – Resumen de Productos Salados	116
Tabla III – Resumen de Productos Salados	117



EUROEMPLEO
Acceso al empleo a través de la mejora de las
habilidades laborales y el fomento empresarial en Honduras.



INTRODUCCIÓN

El Gobierno de Honduras está realizando múltiples e importantes esfuerzos para brindar apoyo al Servicio Nacional de Emprendimiento y Pequeños Negocios - SENPRENDE- para el fortalecimiento de cadenas de valor generadoras de autoempleos y empleos de calidad en Honduras.

La Unión Europea, en colaboración con el Gobierno de Honduras, ha identificado el Programa: “Acceso al empleo a través de la mejora de las habilidades laborales y el fomento empresarial en Honduras” (EURO EMPLEO), que constituye la segunda intervención en el sector empleo prevista bajo el Programa Indicativo Multianual (PIM) 2014-2020 para la cooperación bilateral de la Unión Europea con Honduras.

El sector de productos lácteos y sus derivados es un sector importante en Honduras, siendo la cadena láctea representada por más de 96 mil explotaciones con un total de 2.5 millones de cabezas, con más de 500 mil vacas en ordeño y una producción diaria de más de 2 millones de litros de leche. Sus exportaciones sobrepasan las 24 mil toneladas métricas de productos y subproductos por un valor que superó los 28 millones de dólares (SIECA 2019).

El objetivo del Programa que lleva a cabo esta actividad de capacitación es “Contribuir con la mejora de los eslabones de las cadenas productivas generadoras de empleo y autoempleos en Honduras, a través de la Asistencia Técnica para los integrantes de los eslabones identificados como más débiles en las diferentes cadenas, mejorando las habilidades de los eslabones de producción para incrementar la productividad y calidad de los productos obtenidos, así como contribuir con los procesos de comercialización”

El objetivo de este Manual del Emprendedor es brindar los conocimientos básicos en al menos 10 productos lácteos específicos, para que los emprendedores adquieran los conocimientos necesarios para replicar las técnicas de elaboración de productos de valor agregado. Se ha buscado desarrollar productos sencillos que puedan contribuir a la economía familiar y además ser el inicio de una potencial actividad que permita mejorar los ingresos de los emprendedores, con productos diferenciados que permitan obtener un precio diferenciado por su calidad, sin tener que recurrir a volúmenes industriales.

El emprendedor encontrará en este manual, la descripción de los ingredientes y equipos necesarios así como el procedimiento de elaboración de forma sencilla, paso a paso, con imágenes y el acceso a las películas donde se muestra como hacer el producto.



Las primeras dos grabaciones explican temas generales sobre la cadena láctea, temas de higiene y conceptos de comercialización.

Filmación de la presentación I

Vinculo de descarga:

https://www.youtube.com/watch?v=xNu7JN7SCJk&list=PLttT6ylGZdUj_8EMZLW-gISkfjdvZJawV&index=10&t=2336s

Filmación de la presentación II

Vinculo de descarga:

https://www.youtube.com/watch?v=gmlsTnB9Vxg&list=PLttT6ylGZdUj_8EMZLW-gISkfjdvZJawV&index=13



Producto I: Mantequilla





Ficha Técnica para 120 g de mantequilla

Ingredientes

Ingredientes primarios:



Crema de leche o Nata de vaca –
500 ml (aprox 0,5 kg)

Ingredientes optativos:



Sal fina (0,8 % sobre
mantequilla = 1 g)



Paprika
¼ de cucharadita



Pimienta negra



Nuez moscada
1/8 de cucharadita



Estragón
2 a 3 cucharaditas



Perejil picado



Jugo de limón
(un chorrito)



Ajo picado fino (1
diente)

Aditivos alimentarios:

Antioxidantes: Cualquiera de estos tres antioxidantes y en todos los casos 0.02 %
máximo sobre el peso de la manteca

- a) butilhidroquinona (TBHQ) – E319
- b) Butil hidroxi anisol (BHA) E320
- c) Butil hidroxi toluol (BHT) E321



Para 120 g de
manteca son 2 g
de antioxidante



Equipamientos necesarios



Bol de vidrio o acero inoxidable



Batidora eléctrica o manual. Puede ser del tipo



o eléctrica

Tamiz o cedazo de inoxidable o plástico



Lienzo del cielo o Cheese Cloth. También se puede usar un paño limpio de algodón que no tenga residual de enjuague para ropa.



Envase que puede ser frasco de vidrio



Envase que puede ser tupper o taper





Envasado en recipiente plástico



O moldeado y envasado en papel de aluminio

Procedimiento de elaboración



Poner la crema de leche o nata de vaca en un bol



Con la batidora, mezclar hasta que aparezca el suero (Señal que se ha cortada la crema)



Batido donde se observa la separación del suero de la grasa (mantequilla) de la crema



Poner el contenido en un tamiz con cedazo de tela (lienzo del cielo o cheese cloth) y escurrir el suero.



Presionando el lienzo, escurrir lo más posible el suero



Lavar el lienzo con la mantequilla en agua potable bien fría, para eliminar lo que pueda quedar de suero.



Una vez escurrido se saca la bola de mantequilla del lienzo



Si no se dispone de un lienzo, se puede sacar la mantequilla del bol con las manos y hacer una bola. Esta se puede lavar en agua potable bien fría, amasando la mantequilla con las manos para retirar todo el suero residual.



La mantequilla debe tener aspecto liso, amarilla clarito, maleable.

Esta mantequilla es sin sal y así puede consumirse, envasándola en un envase cerrado (frasco o tuper) para que no se oxide y tome mal olor.



A esta mantequilla se le puede agregar sal, hierbas (perejil picado o albahaca picada, o estragón), ajo picado fino, pimienta, nuez moscada, y envasar. Conviene agregar un chorrito de limón recién exprimido para una mejor conservación. Si va a agregar antioxidante disolverlo con el limón previamente.



Envasarla en un envase que pueda cerrar



Mantequilla saborizada envasada



También se le puede agregar paprika, pimienta, sal de ajo, nuez moscada e incluso extracto de carne (tipo Lizano).
Conviene agregar un chorrito de limón recién exprimido para una mejor conservación.



Mantequilla envasada con diferentes sabores.

Película Elaboración de Mantequilla

Vínculo de descarga:

https://www.youtube.com/watch?v=HoSKPJlqkE&list=PLttT6yIGZdUj_8EMZLW-gISkfdvZJawV&index=38



Producto II: Leche condensada



Producto II: Leche Condensada



Ficha Técnica para 380 g de Leche Condensada

Ingredientes

Ingredientes primarios:



Leche de vaca – 500 ml (aprox
0,5 kg)



Azúcar blanca o morena – 150 g



Leche en polvo entera o
descremada – 15 g

Ingredientes optativos:



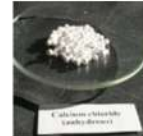
Extracto o vainilla líquida
1 cucharadita



Aditivos alimentarios:

Estabilizantes: Cualquiera de los tres estabilizantes, agregar antes de iniciar el enfriamiento en baño maría y en todos los casos 0.2 % sobre el peso de la leche condensada:

- o Citrato trisódico (E-331) función emulsionante, estabilizadora, reguladora de la acidez y secuestrante.
- o Cloruro de calcio (E509) función como agente de firmeza o endurecedor, estabilizante y espesante
- o Fosfato disódico (E339) función estabilizante



Conservantes: Cualquiera de estos antioxidantes, agregar antes de iniciar el enfriamiento en baño maría y en todos los casos 0.1 % máximo sobre el peso de la leche condensada

- o Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio
- o Ácido sórbico y sus sales de calcio, potasio y sodio

Equipamientos necesarios



Estufa



Sartén o paila



Cuchara de madera



Tamiz o cedazo de inoxidable o plástico



Espátula de cocina



Envase que puede ser frasco de vidrio o



Envase que puede ser tupper o taper

Procedimiento de elaboración

Alternativa I



Poner en la paila 375 ml de leche descremada o entera y empezar a calentar. Agregar el azúcar y revolver hasta diluirlo por completo.



Agregar el azúcar y revolver hasta diluirlo por completo.



Mantener calentando y revolviendo sin hervir para reducir el agua por 35 minutos



Mezclar en los 125 ml de leche sobrante los 15 g de la leche en polvo asegurándose que se disuelva bien.



Agregar con un colador para evitar grumos, los 125 ml restantes con la leche en polvo y seguir revolviendo.



Mantener el fuego lento para seguir reduciendo, siempre mezclando y sin llegar a hervir por unos 20 minutos más.



Una vez llegado al punto de espesor, apagar el fuego:

- se puede agregar un poco de vainilla líquida
- si va a usar estabilizantes y antioxidantes debe agregarlo en esta etapa y luego seguir con el siguiente punto



Enfriar en la misma paila o fuente más chica, en baño María con agua fría por unos 10 minutos, revolviendo para evitar cristalización de la sacarosa y de la caseína.



Colocar la leche condensado en un pote hermético y guardar en la heladera (vida útil sin conservantes: 30 días; con estabilizantes y conservantes : 4 meses)



Alternativa II:



Poner en la paila 500 ml de leche descremada o entera.



Agregar el azúcar y el bicarbonato, revolver hasta diluirlo por completo.



Mantener calentando y revolviendo sin hervir para reducir el agua hasta el punto de viscosidad buscado por 50 minutos.



Una vez llegado al punto de espesor, apagar el fuego:

- se puede agregar un poco de vainilla líquida
- si va a usar estabilizantes y antioxidantes debe agregarlo en esta etapa y luego seguir con el siguiente punto



Enfriar en la misma paila o fuente más chica, en baño María con agua fría por unos 10 minutos, revolviendo para evitar cristalización de la sacarosa y de la caseína.



Colocar la leche condensado en un pote hermético y guardar en la heladera (vida útil sin conservantes: 30 días; con estabilizantes y conservantes : 4 meses)

Película Elaboración de Leche condensada tradicional

Vínculo de descarga:



https://www.youtube.com/watch?v=xyTnHCtfy14&list=PLttT6yIGzdUj_8EMZLW-gISkfjdvZJawV&index=32

Ficha Técnica para 270 g de Leche Condensada por Método Rápido

Ingredientes

Ingredientes primarios:



Azúcar blanca o morena – 75 g



Leche en polvo entera o
descremada – 100 g



Agua caliente recién hervida –
75 ml



Mantequilla – 20 g



Sal fina – una pizca

Ingredientes optativos:



Extracto o vainilla líquida
1 cucharadita



Equipamientos necesarios

Bol



Vaso medidor



Espátula de cocina



Mixer



Envase que puede ser frasco de vidrio o



Envase que puede ser tupper o taper



Proceso de elaboración



Alternativa III: Método rápido



Poner en el bol o jarra, el agua caliente, el azúcar y la manteca.
Batir con el mixer hasta disolver.



Agregar de a poco la leche en polvo mientras se mezcla con el mixer.

Si lo desea puede agregar un poco de vainilla líquida



Colocar la leche condensado en un pote hermético y guardar en la heladera (vida útil sin conservantes: 30 días)

Película Elaboración de Leche condensada Método rápido

Vínculo de descarga:

https://www.youtube.com/watch?v=gfMMAGrHN9M&list=PLttT6ylGZdUj_8EMZLW-gtSkfjdvZJawV&index=31



EUROEMPLEO
Acceso al empleo a través de la mejora de las
habilidades laborales y el fomento empresarial en Honduras.



Producto III: Dulce de leche



Producto III: Dulce de Leche



Ficha Técnica para 270 g de Dulce de Leche

Ingredientes

Ingredientes primarios:



Leche de vaca – 500 ml (aprox
0,5 kg)



Crema o nata de leche - 40 g



Azúcar blanca o morena – 110 a
150 g



Fécula de maíz
4 a 6 g (2 cucharaditas)

Ingredientes optativos:



Extracto o vainilla líquida
1 cucharadita



Bicarbonato de sodio
0.5 g (1/4 cucharadita)



Coco rallado
(a gusto)



Nueces partidas
(a gusto)



Licor de café
(a gusto)

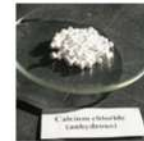


Pasas de uva
(a gusto)

Aditivos alimentarios:

Estabilizantes: Cualquiera de los tres estabilizantes, agregar antes de iniciar el enfriamiento en baño maría y en todos los casos 0.2 % sobre el peso de la leche condensada:

- o Citrato trisódico (E-331) función emulsionante, estabilizadora, reguladora de la acidez y secuestrante.
- o Cloruro de calcio (E509) función como agente de firmeza o endurecedor, estabilizante y espesante
- o Fosfato disódico (E339) función estabilizante



Conservantes: Cualquiera de estos antioxidantes, agregar antes de iniciar el enfriamiento en baño maría y en todos los casos 0.1 % máximo sobre el peso de la leche condensada

- o Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio
- o Ácido sórbico y sus sales de calcio, potasio y sodio



Equipamientos necesarios



Estufa



Paila



Cuchara de madera



Espátula de cocina



Envase que puede ser frasco de vidrio o



Envase que puede ser tupper o taper



Procedimiento de elaboración

Alternativa I: Dulce de leche tipo Uruguayo



Poner en la paila 500 ml de leche. Empezar a calentar y revolver hasta diluir todos los componentes.



Agregar la crema



Agregar el azúcar



Empezar a calentar y revolver hasta diluir todos los componentes.



Mantener a fuego lento, revolviendo hasta reducir el contenido al menos a la mitad



Una vez llegado al punto de espesor, apagar el fuego y enfriar lentamente.



Hacer el test del surco para verificar que el punto de concentración está listo.



Poner la paila a baño María, con agua fría, revolviendo para evitar cristalización de la sacarosa y de la caseína.



Cuando bajo algo la temperatura (65°C aprox) se le puede agregar la vainilla líquida, revolviendo.

Si se opta por conservantes y estabilizantes se agrega en esta etapa.

Con 50 °C se puede envasar en un pote hermético y guardar en la heladera (vida útil: 60 días)



Dulce de leche tipo uruguayo



Alternativa II: Dulce de leche tipo Argentino



Poner en la paila 500 ml de leche. Empezar a calentar y revolver hasta diluir todos los componentes.



Agregar la crema

Agregar el azúcar



Agregar un gramo de bicarbonato de sodio



Empezar a calentar y revolver hasta diluir todos los componentes.



Mantener a fuego lento, revolviendo hasta reducir el contenido al menos a la mitad. Una vez llegado al punto de espesor, apagar el fuego y enfriar lentamente.





Hacer el test del surco para verificar que el punto de concentración está listo.



Poner la paila a baño María, con agua fría, revolviendo para evitar cristalización de la sacarosa y de la caseína.



Cuando bajo algo la temperatura (65°C aprox) se le puede agregar la vainilla líquida, revolviendo.

Si se opta por conservantes y estabilizantes se agrega en esta etapa.



Con 50 °C se puede envasar en un pote hermético y guardar en la heladera (vida útil: 60 días)



Dulce de leche tipo argentino



Alternativa III: Dulce de leche tipo Repostero



Poner en la paila 500 ml de leche. Empezar a calentar y revolver hasta diluir todos los componentes.



Agregar la crema



Agregar el azúcar



Agregar un gramo de bicarbonato de sodio



Empezar a calentar y revolver hasta diluir todos los componentes.



Mantener a fuego lento, revolviendo hasta reducir el contenido al menos a la mitad. Una vez llegado al punto de espesor, apagar el fuego y enfriar lentamente.



Hacer el test del surco para verificar que el punto de concentración está listo.



Disolver en un poco de leche fría, 2 cucharitas de fécula de maíz y agregar con un colador revolviendo al dulce de leche.



Cocinar revolviendo 5 minutos más



Poner la paila a baño María, con agua fría, revolviendo para evitar cristalización de la sacarosa y de la caseína.



Cuando bajo algo la temperatura (65°C aprox) se le puede agregar la vainilla líquida, revolviendo.

Si se opta por conservantes y estabilizantes se agrega en esta etapa.



Con 50 °C se puede envasar en un pote hermético y guardar en la heladera (vida útil: 60 días)



Dulce de leche tipo repostero

Alternativa IV: Dulce de leche con agregados



Al dulce de leche puede agregarse pasas de uvas, coco rallado y licor de anís



o agregar nueces y licor de café

o alguna variante a gusto del fabricante.

Película Elaboración de Leche tipo uruguayo, argentino y repostero

Vínculo de descarga:

https://www.youtube.com/watch?v=zfngbEIEb4M&list=PLttT6yIGZdUj_8EMZLW-gtSkfjdvZJawV&index=72



EUROEMPLO
Acceso al empleo a través de la mejora de las
habilidades laborales y el fomento empresarial en Honduras.



Producto IV: Caramelos de Leche



Producto IV: Caramelos de Leche



Ficha Técnica para 250 g de Caramelos de Leche

Ingredientes

Ingredientes primarios:



Leche Condensada – 250 ml
(aprox 0,25 kg)



Aceite neutro de girasol o maíz
7 g (1 cucharada)

Ingredientes optativos:



Café instantáneo
0.5 g (1 cucharadita)



Coco rallado
4 g (4 cucharadita)

Aditivos alimentarios:

Estabilizantes: Cualquiera de los tres estabilizantes, agregar antes de iniciar el enfriamiento en baño maría y en todos los casos 0.2 % sobre el peso de la leche condensada:

- o Citrato trisódico (E-331) función emulsionante, estabilizadora, reguladora de la acidez y secuestrante.
- o Cloruro de calcio (E509) función como agente de firmeza o endurecedor, estabilizante y espesante
- o Fosfato disódico (E339) función estabilizante





Conservantes: Cualquiera de estos antioxidantes, agregar antes de iniciar el enfriamiento en baño maría y en todos los casos 0.1 % máximo sobre el peso de la leche condensada

- Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio
- Ácido sórbico y sus sales de calcio, potasio y sodio

Equipamientos necesarios



Estufa



Paila



Cuchara de madera



Espátula de cocina



Molde de silicona



Pincel



Dos cucharaditas



Bandeja de acero inoxidable de 1 cm de espesor



Tabla de picar



Cuchillo plano para cortar caramelos



Papel absorbente de cocina



Papel encerado o papel celofán para envolver los caramelos



Envase que puede ser tupper o taper para guardar los caramelos ya envueltos

Procedimiento de elaboración

Caramelos de leche con o sin agregados



Poner en la paila, la cucharada de aceite vegetal neutro (aprox 7 g).



Agregar los 250 g de leche condensada. Empezar a calentar y revolver hasta diluir todos los componentes



Empezar a calentar y revolver hasta diluir todos los componentes.



Mantener calentando a fuego lento y revolviendo hasta caramelizar



Agregar el café instantáneo si quiere hacer caramelos de leche con café y revolver para integrarlo bien.

Si prefiere de coco, en vez de café incorpora el coco rallado y revolver para integrarlo bien



Llevar hasta el punto caramelo y apagar el fuego.



Usa un molde de silicona previamente enmantecado o con aceite aplicado al pincel.



Con dos cucharitas aceitadas,



Sacar la porción (dependiendo del tamaño del caramelo que quiera obtener y lo va colocando en cada uno de los huecos del molde.

Puede acomodarlo con la cuchara aceitada o con los dedos con aceite.



Secar el exceso de aceite con papel toalla absorbente y llevar el molde a refrigeración para enfriar los caramelos



Una vez fríos, se desmoldan en un plato.





Se les puede pasar un papel toalla para sacar el aceite sobrante



Envolverlos en papel encerado o papel celofán, en forma individual



Caramelos de Leche con café de molde



Caramelos de Leche cortado a cuchillo

Película Elaboración de Caramelos de Leche y al café

Vínculo de descarga:

https://www.youtube.com/watch?v=DEld4NZUGM&list=PLttT6ylGZdUj_8EMZLW-gtSkfjdvZJawV&index=30



EUROEMPLEO
Acceso al empleo a través de la mejora de las
habilidades laborales y el fomento empresarial en Honduras.



Producto V: Queso Ricota y Queso Crema



Producto V:
Queso Ricota, Crema,
tipo Búlgaro y requesón



Ficha Técnica para 200 g de Queso Ricotta y Queso Crema

Ingredientes

Ingredientes primarios:



Leche de vaca entera o
descremada – 1 l

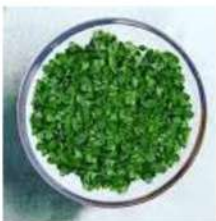


Jugo de limón recién exprimido
40 ml



Sal fina – 2 g

Ingredientes optativos:



Albahaca desinfectada picada
1 cucharadita



Pimienta negra y nuez moscada
molida (A gusto)



Suero lácteo del
mismo escurrido



Equipamientos necesarios



Estufa



Paila



Cuchara de madera



Bol



Vaso medidor



Tamiz o cedazo de inoxidable o plástico



Lienzo del cielo o Cheese Cloth. También se puede usar un paño limpio de algodón que no tenga residual de enjuague para ropa.



Espátula de cocina



Mixer



Envase que puede ser frasco de vidrio o



Envase que puede ser tupper o taper

Procedimiento de elaboración

Queso Ricotta



Poner en una paila 1 lt de leche y calentar sin que hierva.



Calentar a 40 °C aproximadamente



Agregar los 40 ml de jugo de limón recién exprimido.



Mezclar lentamente, apagar el fuego y dejar reposar 30 minutos cubierto con un trapo.



Colar en colador con lienzo



Ecurrir el suero con el lienzo



Apretar gentilmente el lienzo para aumentar el escurrido



Sacar el queso ricota del lienzo



Agregar sal (2 g - optativo), mezclar y listo. Envasar el queso ricota. Guardar en refrigeración.



Queso Ricotta

Queso crema (180 g)



Poner en un bol el queso tipo ricotta, agregar sal a gusto (si la ricota no llevaba sal) y una cucharada de suero o más dependiendo la suavidad que quiere obtenerse



Mixear (Con poco suero (el mismo que se obtuvo en el drenado de la ricota) se obtiene un queso crema tipo Philadelphia. Si se agrega más suero, se obtiene un queso crema más suave)



Agregar por ej. albahaca picada y mezclar suavemente



Condimentar a gusto (pimienta, nuez moscada u otras especias)



Envasar en frasco – Vida útil 5 días en refrigeración



Queso crema con albahaca

Película Elaboración de queso Ricotta y queso Crema

Vínculo de descarga:

https://www.youtube.com/watch?v=gGSHLImnLxQ&list=PLttT6yIGZdUj_8EMZLW-gtSkfjdvZjawV&index=75

Ficha Técnica para 530 g de Queso crema tipo Búlgaro

Ingredientes

Ingredientes primarios:



EUROEMPLEO
Acceso al empleo a través de la mejora de las
habilidades laborales y el fomento empresarial en Honduras.



Yogur natural sin edulcorante ni azúcar

Equipamientos necesarios

Bol



Tamiz o cedazo de inoxidable o plástico



Lienzo del cielo o Cheese Cloth. También se puede usar un paño limpio de algodón que no tenga residual de enjuague para ropa.



Envase que puede ser frasco de vidrio o





Envase que puede ser tupper o taper



Procedimiento de elaboración

Queso crema tipo Búlgaro



Poner en un cedazo con lienzo 1 kg de yogur natural sin edulcorante y sin azúcar



Ecurrir en refrigeración



Separar el suero



Separar del lienzo



Envasar

Vida útil: 10 días refrigerado



Queso crema tipo búlgaro

Película Elaboración de queso Crema tipo Búlgaro

Vínculo de descarga:

<https://youtu.be/qB9ttLDEGGQ>

Ficha Técnica para 210 g de Queso Requesón

Ingredientes

Ingredientes primarios:



Leche de vaca entera o descremada – 1 l



Yogur natural sin azúcar ni edulcorante – 260 ml



Jugo de limón recién exprimido
40 ml



Sal fina – 2 g

Equipamientos necesarios



Estufa



Paila



Cuchara de madera



Bol



Tamiz o cedazo de inoxidable o plástico



Lienzo del cielo o Cheese Cloth. También se puede usar un paño limpio de algodón que no tenga residual de enjuague para ropa.



Envase que puede ser frasco de vidrio o



Envase que puede ser tupper o taper

Procedimiento de elaboración

Queso Requesón



Poner en una paila 1 lt de leche, agregar sal y calentar hasta casi hervor



Agregar 2 g de sal y calentar hasta casi hervor



Agregar 260 g de yogur natural sin azúcar ni edulcorante



Agregar 40 ml de jugo de limón recién exprimido



Mezclar lentamente y volver a calentar hasta casi hervor. Dejar reposar al menos unos 20 minutos a temperatura ambiente (cuanto más tiempo mejor separación del suero)



Ecurrir el suero con el colador y el cedazo de lienzo.



El suero obtenido no sirve para otro tipo de queso.



Dejar escurrir el suero al menos por 3 horas en refrigeración



Mantener refrigerado el requesón





Queso Requesón

Queso Requesón moldeado

Película Elaboración de queso Requesón

Vínculo de descarga:

https://www.youtube.com/watch?v=gkFsi-rhksE&list=PLttT6yIGZdUj_8EMZLW-gtSkfjdvZJawV&index=42



Producto VI: Queso Mozzarella



Producto VI: Queso Mozzarella



Ficha Técnica para 180 g de Queso Mozzarella Método Rápido y Mozzarella tipo Italiana

Ingredientes

Ingredientes primarios:



Leche de vaca entera o descremada – 2 l



Yogur natural sin Azúcar ni edulcorante - 30 g (1 cucharadita por litro de leche)



Vinagre de Alcohol
– 80 ml



Sal fina – 2 g



Cuajo solubilizado
1/8 pastilla

Conservante:

Sorbato de potasio en salmuera (1 g/kg de queso)



Equipamientos necesarios



Estufa



Paila



Cuchara de madera



Microonda



Termómetro



Pirex



Cucharón escurridor



Bol



Cucharón



Tamiz o cedazo de inoxidable o plástico

Lienzo del cielo o Cheese Cloth. También se puede usar un paño limpio de algodón que no tenga residual de enjuague para ropa.



Envase que puede ser frasco de vidrio o



Envase que puede ser tupper o taper





Procedimiento de elaboración

Queso Mozzarella Método Rápido



Poner en una paila 2 lt de leche.



Calentar la leche a 88°F (aprox. 32 °C)



Agregar el vinagre de alcohol (80 ml) o ácido cítrico (1/4 cucharadita) disuelto en agua.



Agregar pastilla de cuajo (1/8) diluida en agua y mezclar lentamente



Dejar reposar cubierto con un trapo por al menos 20 minutos



Cortar la masa con un cuchillo en cuadrados



Calentar nuevamente a 42°C (aprox. 110°F)



Sacar del fuego y con un escurridor, sacar del suero a un colador con lienzo, el queso, dejando el suero en la cacerola.



Ecurrir el suero (a esta altura es un quesillo).



Colocar el queso en pyrex para microonda (tiempo puede variar de 20 segundos a 1 minuto, depende de la potencia del microonda)



Sacar el suero y controlar la temperatura



Amasar con la mano el queso.



Volver a poner en microonda 15 seg y seguir amasando. En esta etapa pueden agregarle un poco de sal (1 g).



Sumergir el queso en agua potable helada con hielo. Hasta que el queso esté frío. Envasar en bol o pouch con salmuera. Vida útil de 15 a 25 días dependiendo de la salmuera. Si agrega 1 g de sorbato de potasio por kg de queso a la salmuera esterilizada, la duración es hasta 45 días.



Queso Mozzarella tipo Italiana



Poner en una paila de acero inoxidable o teflonada (no usar aluminio) 2 litros de leche.



Calentar a 40°C (aprox 104°F).



Agregar 1 cucharadita de yogur natural sin azúcar por cada litro de leche (o sea en nuestro caso unos 60 g) y mezclar



Agregar el cuajo diluido en un poco de agua y revolver.



Dejar reposar a temperatura de 37 °C (aprox. 98 °F) por 30 a 60 minutos) ver el cuajo.



Cortar con cuchillo la cuajada en cubos y dejar reposar a 37°C (aprox. 98°F) al menos 20 minutos más



Batir para reducir la cuajada en trozos pequeños tipo grano de arroz y dejar reposar a 37 °C (aprox. 98°F) unas cuatro horas.



Sacar con un cucharon el suero sobrenadante lo más posible



Cortar la masa en tiras



Colocar la masa en un colador con cedazo de lienzo y dejar escurrir



Desmoldear y cortar un pedazo chico y hacer la prueba de hilado en agua caliente a 90°C (194°F aprox.) Si hila está lista sino dejar reposar más tiempo



Cortar la masa en tiritas (palitos)



Preparar una olla con agua a 50 °C (aprox 122°F) y otra olla con agua hirviendo



Preparar un bol con agua potable fría (2 l) y agregarle los 20 g de sal y disolver



Poner los palitos de queso en la olla con agua a 50°C (aprox. 122°F) e ir hilando, sacando con el cucharón el agua que se va enfriando y reemplazando con agua hirviendo para mantener aproximadamente los 50 °C



Seguir hilando repitiendo hasta formar una sola masa.



Cortar bolitas de mozzarella.



Poner las bolitas de mozzarella en agua fría salada



Mantener refrigerado (puede ser en un pote con el agua salada (salmuera) – Vida útil de 15 a 25 días dependiendo de la salmuera. Si agrega 1 g de sorbato de potasio por kg de queso a la salmuera esterilizada, la duración es hasta 45 días.



Película Elaboración Queso Mozzarella rápida

Vínculo de descarga:

https://www.youtube.com/watch?v=9lpt8-LnYNw&list=PLttT6yIGZdUj_8EMZLW-gtSkfjdvZjawV&index=43

Película Elaboración Queso Mozzarella Tipo Italiana

Vínculo de descarga:

https://www.youtube.com/watch?v=incS2xI8FH8&list=PLttT6yIGZdUj_8EMZLW-gtSkfjdvZjawV&index=52



Producto VII: Yogur tradicional y yogur tipo griego



Producto VII: Yogur tradicional y
Yogur tipo Griego



Ficha Técnica para 1 kg de yogur tradicional o yogur tipo griego

Ingredientes

Ingredientes primarios:



Leche de vaca entera o
descremada – 1 l



Yogur natural sin Azúcar ni
edulcorante – 125 g



Leche en polvo entera o
descremada – 33 g por litro de



Sirope de frutas (Fresas o frutos
del bosque) A gusto

Conservante:

Natamicina (0.02 g/kg de yogur)



Equipamientos necesarios



Estufa



Paila



Cuchara de madera



Termómetro



Bandeja porta potes de yogur



Cucharón escurridor



Bol



Cucharón



Tamiz o cedazo de inoxidable o plástico



Lienzo



Plástico stretch para cerrar potes de yogur



Toalla microfibras



Bolsa plastica





Envase que puede ser frasco de vidrio o



Envase que puede ser tupper o taper

Procedimiento de elaboración

Yogur tradicional



Poner el litro de leche en una paila



Calentar el litro de leche a 43-45 °C máximo



Agregar los 125 g de yogur o fermento solubilizado en agua tibia y mezclar.



Trasvasar la leche a los frascos y tapparlos



Colocar los frascos en el lugar de fermentación (puede ser horno precalentado o yogurtera) y mantener a 35 – 40 °C



Sacarlo del lugar tibio y mantenerlo en refrigeración – Vida útil de 2 semanas. Al momento de consumirlo puede agregar miel o sirope de fresas o frutos del bosque, o simplemente azúcar o edulcorante

Yogur tipo Griego



Poner en una paila 1 l de leche



Agregar los 33 g de leche en polvo y mezclar.



Calentar a 50°C



Agregar los 125 g de yogur natural sin azúcar ni edulcorante o fermento solubilizado en agua



Trasvasar a un recipiente



Cubrir el recipiente para que mantenga el calor a 40-45°C, al menos 12 h.



Una vez fermentado, trasvasar el yogur a un colador con paño y dejarlo en el refrigerador (nevera) al menos 6 h escurriendo el suero



Sacar del paño y colocarlo en el envase donde guardarlo en refrigerador. Vida útil 15 a 20 días en refrigeración



Yogur tradicional



Yogur tipo griego

Película Elaboración Yogur tipo Griego

Vínculo de descarga:

https://www.youtube.com/watch?v=Zg6eci0-jZw&list=PLttT6ylGZdUj_8EMZLW-gtSkfjdvZJawV&index=53



EUROEMPLEO
Acceso al empleo a través de la mejora de las
habilidades laborales y el fomento empresarial en Honduras.



Producto VIII: Queso seco



Producto VIII: Queso Seco



Ficha Técnica para 700 g de Queso Seco

Ingredientes

Ingredientes primarios:



Leche de vaca entera o
descremada – 4 l



Sal fina – 5 g



Cuajo solubilizado
1/8 pastilla

Conservante:

Sorbato de potasio en salmuera (1 g/kg de queso)

Equipamientos necesarios



Estufa



Paila



Cuchara de madera



Molde para prensar



Prensas mecanicas



Termómetro



Pirex



Bol





Cucharón



Tamiz o cedazo de inoxidable o plástico



Lienzo del cielo o Cheese Cloth. También se puede usar un paño limpio de algodón que no tenga residual de enjuague para ropa.



Envase que puede ser tupper o taper



Ahumadero y aserrín en caso de desear ahumar en frio el queso.

Procedimiento de elaboración

Queso Seco



Poner en una paila 4 lt de leche



Calentar a 37-40 °C



Agregar pastilla de cuajo diluida en agua



Mezclar lentamente y dejar reposar tapado 30 minutos



Cortar la masa con un cuchillo en cuadrados muy chicos



Dejar reposar para que se separe el suero 60 minutos a 37°C



Sacar el suero con un cucharón



Desgranar el cuajo y agregarle sal.



Mezclar bien



Poner lienzo en el molde



Rellenar el molde con el cuajo y prensar cada tres horas

Cerrar el lienzo



Prensar el queso al menos 24 horas



Sacar del molde el queso llamado "oreado" y poner a secar el bloque en sus seis lados despacio a temperatura fresca



Debe poder rebanarse para considerarse un queso seco, aunque a este le falta aún secarse más





Una vez seco, se puede parafinar los seis lados



También puede ahumarse en frío para una mejor conservación



Queso seco



Queso seco ahumado

Película Elaboración del Queso Seco

Vínculo de descarga:

https://www.youtube.com/watch?v=dwQ_z-ASEIc&list=PLttT6yIGZdUj_8EMZLW-g!SkfjdvZJawV&index=54



Producto IX: Queso amarillo semiduro tipo Cheddar



Producto VIII: Queso Gouda y Queso Parmesano



Ficha Técnica para 400 g de Queso Cheddar

Ingredientes

Ingredientes primarios:



Leche de vaca entera o
descremada – 4 l



Fermento liofilizado
 $\frac{1}{4}$ dosis (10 U)



Colorante Annatto 15%
1 cucharadita



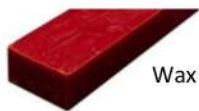
Cuajo solubilizado
 $\frac{1}{8}$ pastilla



Sal fina – 10-12 g



Cloruro de calcio
 $\frac{1}{8}$ pastilla



Wax (Cera) – 500 g



Equipamientos necesarios



Estufa



Paila



Paila grande



Cuchara de madera



Molde para prensar



Prensas mecanicas



Termómetro



Espátula de cocina



Bol



Cucharón



Tamiz o cedazo de inoxidable o plástico



Lienzo del cielo o Cheese Cloth. También se puede usar un paño limpio de algodón que no tenga residual de enjuague para ropa.



Envase que puede ser tupper o taper



Ahumadero y aserrín en caso de desear ahumar en frío el queso.

Procedimiento de elaboración

Queso Cheddar



Poner en una paila 4 l de leche,

Calentar a 30 °C



Agregar el cultivo (10 U) previamente disuelto en un bol con leche tibia y reposado a 30 °C por 20 minutos.



Mezclar bien y reposar manteniendo 30°C por 60 minutos



Agregar cuajo y el colorante Annatto previamente mezclado en un poco de agua.

Mezclar y reposar manteniendo 30°C por 60 minutos





Cortar la cuajada con cuchillo y subir la temperatura a baño maría a 38°C y dejar reposar por 30 minutos.



Volver a cortar el cuajo en trozos chicos y reposar otros 20 minutos



Drenar el suero en cedazo con cedazo de lienzo



Ecurrir bien el suero



Cortar en rodajas la masa obtenida del escurrido



Poner las rodajas en un recipiente que pueda estar a baño María



Subir la temperatura a 41°C. Dar vuelta a la hora



Sacar las rodajas y cortar en cubitos en una tabla con cuchillo



Agregar los 10 g de sal y mezclar



Regresar al recipiente para baño Maria y poner a 41°C por 35 minutos, mezclando de vez en cuando.



Poner en molde con lienzo



Ir apretando la masa para rellenar lo mejor posible el molde



Una vez lleno, cerrar con las solapas de lienzo



Prensar (mínimo 24 horas)



Desmoldar



Sacar el lienzo



Poner a secar en una superficie limpia con protección de insectos como mínimo 24 h



Una vez seco ya debe ser feteable sin desgranarse.
Madurar el queso manteniendo la temperatura por debajo 15°C – Vida útil del queso cubierto con cera 2 años.



Cubrir el queso con cera o parafina para queso y guardar en refrigeración. Madurar el queso manteniendo la temperatura por debajo 15°C – Vida útil del queso cubierto con cera 2 años.



También puede ahumarse en frío para una mejor conservación



Queso cheddar prensado
no madurado



Queso cheddar madurado
con cera



Queso cheddar prensado
ahumado

Película Elaboración del Queso Cheddar

Vínculo de descarga: https://youtu.be/_av2DKEkmZs



Producto X: Quesos especiales: Queso tipo Boursin y tipo Crottin de Cabra

		
		
<p>Producto X: Queso tipo Boursin y tipo Crottin de Cabra</p>		



Ficha Técnica para 180/240 g de Queso tipo Boursin con hierbas

Ingredientes

Ingredientes primarios:



Leche de vaca entera o
descremada – 1 l



Crema o nata de leche
(40 g) 3 cucharadas



Jugo de limón recién exprimido
(40 ml) 3 cucharadas



Sal fina – 1 g



Mezcla de especias
(a gusto)



Dientes de ajo partidos al medio
(3 dientes)



Mezcla de hierbas
(ciboulette (5 g), chalotes (10 g), perejil
(3 g), ajo (6 g)) desinfectado y picado



Equipamientos necesarios



Estufa



Paila



Cuchara de madera



Termómetro



Espátula de cocina



Bol



Tamiz o cedazo de inoxidable o plástico



Lienzo del cielo o Cheese Cloth. También se puede usar un paño limpio de algodón que no tenga residual de enjuague para ropa.



Envase que puede ser tupper o taper

Procedimiento de elaboración

Queso tipo Boursin



Poner en una paila 1 l de leche a calentar



Agregar la crema



Agregar los tres dientes de ajo, mezclar y llevar a 80 °C por 5 minutos



Dejar bajar la temperatura a 60 °C, agregar el limón, mezclar y sacar los dientes de ajo



Desuerar la cuajada en un cedazo con lienzo



Poner en un bol el queso obtenido



Agregar y mezclar con el ajo picado, el chalote, el cebollín, el perejil.



Agregar la mezcla de hierbas mediterránea y la sal. Amasar con la mano y hacer una bola. Dejar reposar en la heladera al menos 4 horas antes de consumir. Vida útil 2 semanas refrigerado.



Queso tipo Boursin con hierbas finas



Ficha Técnica para 180/240 g de Queso tipo crottin de cabra con pimienta

Ingredientes

Ingredientes primarios:



Leche de cabra entera o
descremada – 1 l



Crema o nata de leche de
vaca (40 g) 3 cucharadas



Jugo de limón recién exprimido
(40 ml) 3 cucharadas



Sal fina – 1,2 g



Pimienta negra (1 g) y verde (3 g)
partida grueso



Procedimiento de elaboración

Queso tipo Crottin de cabra



Poner en una paila 1 l de leche de cabra



Agregar la crema. Mezclar y calentar a 80°C y enfriar a 60°C



Agregar los 40 ml de limón recién exprimidos, mezclar lentamente y reposar



Desuerar la cuajada en un cedazo con lienzo



Poner en un bol y mezclar con 1,2 g de sal



Amasar con la mano en forma de cilindro, dejándolo reposar al menos 4 horas en refrigeración.



Se enrolla el queso sobre una cama de pimienta verde y negra partida (semi grueso)



Se sirve para ser cortado en fetas y untar sobre tostada o galletas. Vida útil 2 semanas refrigerado.



Queso tipo Crottin de cabra a la pimienta

Película Elaboración del Queso tipo Boursin y tipo Crottin de cabra

Vínculo de descarga:

https://www.youtube.com/watch?v=9zzVmSslvRk&list=PLttT6yIGzdUj_8EMZLW-gISkfjdvZJawV&index=62



Producto XI: Queso tipo Feta y Feta marinado



Producto XI:
Queso tipo Feta y Feta Marinado



Ficha Técnica para 150 g de Queso tipo Feta

Ingredientes

Ingredientes primarios:



Leche de vaca entera o
descremada – 1 l



Crema o nata de leche
(30 g) 2 cucharadas



Jugo de limón recién exprimido
(30 ml) 2 cucharadas



Vinagre 10 ml – 1
cucharada



Cuajo disuelto
1/8 pastilla



Yogur griego
250 g (2 cucharadas)



Sal fina – 6 g - 1 cucharadita +
45 g de sal para salmuera

Equipamientos necesarios



Estufa



Paila



Cuchara de madera



Termómetro



Espátula de cocina



Bol



Tamiz o cedazo de inoxidable o plástico



Lienzo del cielo o Cheese Cloth. También se puede usar un paño limpio de algodón que no tenga residual de enjuague para ropa.



Envase que puede ser tupper o taper

Procedimiento de elaboración

Queso tipo FETA



Poner en una paila 1 l de leche, calentar hasta casi hervor por 5 minutos

Mezclar y dejar enfriar a 60 °C



Verificar la temperatura



Agregar 5g de sal





Agregar los 250 g de yogur tipo griego



Agregar los 30 g de crema de leche



Mezclar



Agregar 1/8 de tableta de cuajo disuelta en agua



Agregar los 30 ml de jugo de limón recién exprimido



Agregar los 10 ml de vinagre blanco, mezclar y reposar al menos 30 minutos



Calentar nuevamente a 60°C y escurrir en cedazo con lienzo



Colgar el lienzo y dejar escurrir el suero al menos 2 horas para obtener Feta en bola.



Se obtiene una bola de queso tipo feta que debe salarse.



Se prepara un recipiente con agua fría y la sal (45 g) y se deja la bola adentro en refrigeración



Sacar de la salmuera y ya está lista o poner en un recipiente cuadrado con un lienzo y prensar con algo de peso para obtener tableta.



Queso tipo Feta en bola



Queso tipo Feta prensado

Ficha Técnica para 110 g de Queso tipo Feta marinado

Ingredientes

Ingredientes primarios:



Cascara de limón -6 g

106



Queso tipo Feta prensado –
110 g



Aceitunas negras sin
carozo – 6 unidades – 45 g



Mezcla de especias –a
gusto



Tomillo fresco en rama –
0,5 g



Aceite extra virgen de Oliva
(cantidad suficiente para
cubrir



Ajo fresco cortado al
medio – 1 diente

Procedimiento de elaboración

Queso tipo FETA marinado



De la preparación del queso tipo feta prensado, sacar el lienzo



Se obtiene una tableta de 110 g de queso tipo Feta



Cortar en tiras de aproximadamente 1 cm de ancho



Y luego cortar en cubos (cubos de aproximadamente 1 x 1 x 1 cm)



Colocar algunos cubos en un recipiente, agregar aceite.



Agregar aceitunas, cascara de limón, ajo, romero, mezcla de especias, y cubrir con aceite de oliva.



Guardar al menos 3 a 4 días en refrigeración antes de consumir para que los sabores se emparejen – Vida útil de varios meses en refrigeración.



Queso tipo Feta marinado

Película Elaboración del Queso tipo Feta y tipo Feta marinado

Vínculo de descarga:

https://www.youtube.com/watch?v=TqKX4vTLezg&list=PLttT6ylGZdUj_8EMZLW-gISkfjdvZJawV&index=77



EUROEMPLEO
Acceso al empleo a través de la mejora de las
habilidades laborales y el fomento empresarial en Honduras.



Producto XII: Queso ahumado



Producto XII:
Queso ahumado en frío



Equipamientos necesarios



Parilla a carbón



Briqueta



Aserrín



Canasto de alambre para aserrín

Procedimiento de elaboración

Queso ahumado en frío



Prender una briqueta con una hornalla a gas.



Colocar la briqueta encendida en el fondo del canasto



Poner aserrín al canasto

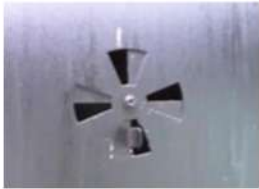


Agregar algunas especias (Romero, tomillo, entre otras) y por encima más aserrín.



Colocar los quesos a ahumar en la parrilla superior

Abrir la ventilación inferior del lado del canasto



Y ligeramente la ventilación superior opuesta a los quesos



La temperatura debe mantenerse a no más de 30-35°C, ya que solo hay combustión sin llama.



Dar vuelta los quesos cada hora a dos horas y si hace falta ir reponiendo aserrín



Después de unas 4 a 6 horas los quesos deberían tener esta apariencia. Sacarlos y dejarlos ventilar antes de empacarlos.

Película ahumado en frío de los quesos

Vínculo de descarga:

https://www.youtube.com/watch?v=h71hLIVtzKo&list=PLttT6yIGZdUj_8EMZLW-gISkfjdvZJawV&index=76



Tabla I - Resumen de Productos Dulces

Ingredientes	Leche entera o descremada de vaca	Leche condensada	Leche entera o descremada de vaca			Dulce de leche
	Azúcar Leche en polvo Bicarbonato Na Vainilla líquida	Aceite vegetal	Azúcar Crema de leche Bicarbonato Na Fécula	Azúcar Crema de leche Vainilla líquida	Azúcar Crema de leche Bicarbonato Na	Pasas de uva Licor de café Licor de anís Nueces
Proceso						
Producto	Leche condensada	Caramelos de leche	Dulce de leche repostero	Dulce de leche Tipo Uruguayo	Dulce de leche Tipo Argentino	Dulce de leche con agregados






















Tabla II – Resumen de Productos Salados

Ingredientes	Leche entera o descremada		Yogur natural	Leche entera o descremada						
	Yogur natural o cultivo termófilo	Yogur natural o cultivo termófilo Leche en polvo		Jugo de limón o vinagre de alcohol Sal fina	Jugo de limón o vinagre de alcohol	Jugo de limón o vinagre de alcohol Hierbas picadas (albahaca)	Jugo de limón o vinagre de alcohol Cuajo Sal fina	Yogur Jugo de limón o vinagre de alcohol Cuajo Sal fina	Crema de leche Jugo de limón o vinagre de alcohol Ajo Cebolla picada Estragón	
Proceso										
Producto	Yogur natural	Yogur tipo Griego	Queso crema tipo Búlgaro	Queso Ricotta	Queso Crema	Queso crema con Albahaca	Mozzarella método rápido	Mozzarella tipo Italiana	Queso crema tipo Boursin	



Tabla III – Resumen de Productos Salados

	Leche entera de Cabra	Crema de leche	Leche entera o descremada			
Ingredientes	Kéfir o yogur Cultivo Sal fina Pimienta verde y negra partida		Yogur natural Jugo de limón o vinagre de alcohol Sal fina	Cultivo mesófilos Cuajo Colorante annato Sal fina Parafina	Crema de leche Yogur griego Jugo de limón y vinagre de alcohol Cuajo Sal fina	Cuajo Sal fina
Proceso	 	 	 	    	   	   
Producto	Queso Crema tipo Crottin de Cabra	Mantequilla	Queso Requesón	Queso tipo Cheddar	Queso tipo Feta	Queso seco