



utilcentre
UTENSILIS I MAQUINÀRIA

Joan Armengol, s/n
08770 SANT SADURNÍ D'ANOIA
(Barcelona)
T. 93 891 31 41
M. 609 431 713
info@utilcentre.com
www.utilcentre.com

BABY-ICE

Es un placer presentarles el kit de **Moldes Monouso**, para elaborar **Polos con formas divertidas**.

Rápido de preparar y listo para ser expuesto al público, puesto que el propio molde hace la función del envase.

Kit compuesto de **80 piezas** de **8 modelos diferentes**.
El Kit se compone de **80 moldes frontales + 80 tapas traseras + 80 Sticks** (Palitos)

STICKS COLORES VARIADOS

**PACK
100
UNID.**



OSO
66x28 h87mm



POLLITO
85x33 h90mm



VACA
65x33 h90mm



HIPOPÓTAMO
68x31 h95mm



CERDITO
53x37 h87mm



RATONCITO
60x35 h80mm



PERRITO
74x29 h90mm



GATITO
61x35 h89mm



PROCESO



EXPOSITOR



MEDIDAS

31x25 h 11 cm

CAPACIDAD

20 PIEZAS

COLOR BLANCO

ICE TUBE

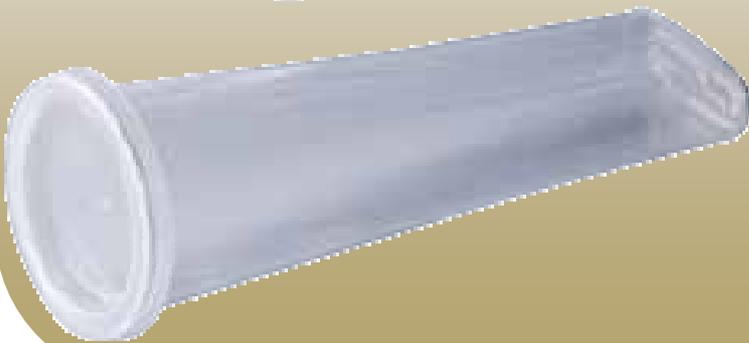


ICE TUBE

La misma idea de **MOLDE / ENVASE** es aplicado al polo de hielo más clásico pero de forma más moderna.

Es desechable y su Capacidad es de **150 ml.**

Kit compuesto de **100 moldes + 100 tapas.**



EXPOSITOR



MEDIDAS

29x39 H=12 cm

CAPACIDAD
28 PIEZAS

COLOR BLANCO

PROCESO



1
RELLENAR



2
TAPAR



3
CONGELAR

SPLIT & GO

SPLIT & GO

Sistema práctico para hacer helados para **disfrutar hasta el final!**

Envase Desechable.

Capacidad: **90 ml.**

Kit compuesto de **100 moldes + 100 tapas.**



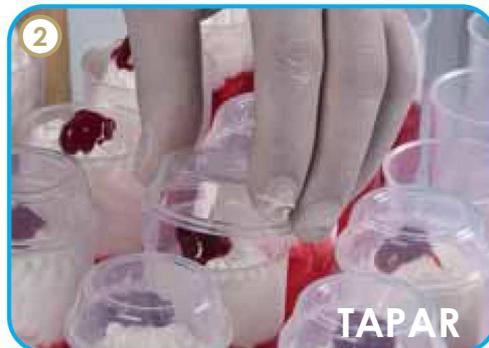
EXPOSITOR

MEDIDAS 31x40 h 9 cm

CAPACIDAD 28 PIEZAS



PROCESO



RECETAS PARA POLOS

POLOS DE NARANJA

Ingredientes:

Zumo de Naranja: 2 Tazas
Azúcar, Granulada: 2 Cucharadas
Colorante Alimentario: 0,5 Cucharadita

Preparación:

Hacer medio litro de zumo de naranja,

Añadir unas gotas del colorante necesario.
Remover hasta diluir todo.

Colocar en moldes para polos helados.
Poner en el congelador.
Se hará hielo en 3 y 4 horas.

Servicios: 4 personas
Tiempo de preparación: 10 minutos.

POLOS DE FRESAS

Ingredientes:

1/2 Kg de Fresas
1 taza de Azúcar
1 Jugo de Medio Lmón
1 1/4 Taza de Agua Hervida

Preparación:

Lavas muy bien las fresas
Le quitas el tronquito y las hojitas
Pasas las fresas por agua muy caliente
Licuas las fresas con el jugo de limón
la taza de agua
y la taza de azúcar
Pruebas a ver si te parece bien el dulce o le
añades un poco mas de azúcar
(Al congelar el azúcar baja mucho de intensidad)

Luego vaciar la preparación en tus moldes

POLOS DE BANANA

Ingredientes

6 Bananas
200 gr. de Azúcar
400 cl de Agua
Jugo de 1 Limón
250 gr. de Crema de Leche
1 Cucharada de Maicena
2 Claras

Preparación:

Poner el azúcar en un cazo junto con el agua, llevar al fuego y dejar hervir durante cinco minutos. Añadir la maicena disuelta en un poco de agua fría, revolver hasta que espese ligeramente, retirar y dejar enfriar.

Pasar las bananas por agua caliente, desmenuzar con un tenedor, agregar el jugo de limón e incorporar a la preparación anterior ya fría.

Por último, añadir la crema de leche batida espesa y las claras batidas a punto de nieve. Unir todo muy bien, Verter en el molde para helados y llevar al congelador hasta que tome consistencia.

POLOS DE FRUTILLAS

Ingredientes:

250 gr. de Frutillas
6 Cucharadas de Azúcar
200 cc. de Crema de Leche
1 Clara

Preparación:

Lavar las Frutillas, quitarles los tronquitos y las hojas, filetearlas en láminas finas, colocarlas en un bol y espolvorear con azúcar.

Dejar reposar 30 minutos para que se maceren. Luego, pisarlas con un tenedor o procesar para deshacerlas un poco, reservar.

Batir la crema de leche a medio punto y mezclarla con la clara previamente batida a punto nieve.

Luego, incorporar las Frutillas, revolviendo en forma envolvente. Verter en el molde para helados hasta que esté bien firme.

POLOS DE LIMÓN

Ingredientes:

1 Litro de Agua.
3 Limones.
1 Pizca de Colorante Alimenticio.
50 Gramos de Azúcar.
4 Hojas de Gelatina.

Preparación:

Ponemos a hidratar la gelatina en un vaso de agua. Exprimimos los limones.

Calentamos el vaso de agua con la gelatina hasta que la gelatina se deshaga y juntamos con el resto del agua, con el zumo de limón, el azúcar y una pizca de colorante alimenticio. **Rellenamos con esta mezcla** unos recipientes con la forma de polo e introducimos en el congelador por espacio de 4 horas.

A mitad de la congelación cuando empiece a estar consistente **introducimos el palo del polo** para que se quede centrado. Sacar del congelador justo en el momento de consumir.

POLOS DE PIÑA

Ingredientes:

500 gr de Piña Fresca.
1 Limón Verde.
250 gr de Azúcar Gelatinizante.
30 cl de Agua.

Preparación:

Echar en un cazo el agua con el azúcar y llevar a **ebullición durante 4 minutos**. Apartar y dejar enfriar.

Añadir a la mezcla la piña y el zumo del limón.

Batir y poner en unos moldes para polos y dejarlos en el congelador.

A la hora y media introducir en cada polo un palo para polos, y meterlos de nuevo en el congelador durante dos horas.

POLOS DE SANDÍA Y MELÓN

Ingredientes:

200 g Sandía
200 g Melón
Moldes o vasos para polos
Palillos

Preparación:

Para 4 personas

1.- Retirar la cáscara a la sandía y al melón. Desechar las pepitas y trocear las frutas. Reservar el melón tapado con papel film en la nevera.

2.- Poner la sandía en un recipiente y triturar con la batidora hasta reducir a un puré fino. Verter en una jarra y repartir el puré de sandía en moldes para polos o en vasos de plástico pequeños. Poner en el congelador hasta que solidifique del todo.

3.- Sacar el melón de la nevera y triturar con la batidora. Sacar los moldes del congelador y terminar de rellenar con el puré de melón. Dejar nuevamente en el congelador hasta que **solidifiquen del todo**. Utilizar los palillos de madera cuando el sorbete haya solidificado un poco y seguir con el proceso de congelación. **Desmoldar los polos.**

POLOS DE MARACUYÁ

Ingredientes:

100 ml de Zumo Concentrado de Maracuyá
300 ml de Agua
100 gr de Azúcar

Preparación:

Para 4 personas

El zumo concentrado de maracuyá necesita frío para su conservación.

Al usar fruta fresca se aconseja triturarla y después pasarla por un colador tipo chino para eliminar cualquier fibra y dejarlo muy líquido. En ese caso, la cantidad de agua será menor.

Hacemos un almíbar muy ligero con el agua y el azúcar. Es decir, **dejamos hervir durante unos 5 minutos como máximo**. Después echamos el almíbar en el zumo de maracuyá y **lo diluimos batiendo con una varilla**.

Por último echamos en los moldes, tapamos y lo ponemos en el congelador.

Tiempo de elaboración | 10 minutos



**TOTALMENTE
NATURALES A
BASE DE
FRUTA FRESCA**