



SERVICIO E INSUMOS CORPORTIVOS, INDUSTRIALES, COMERCIALES Y RESIDENCIALES

www.servicioeinsumos.mex.tl

servicioeinsumos@gmail.com

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México.

RECETARIO de BOLIS



Bolis, chupis, congeladas, sabalitos, saborines, saborinera, hielitos, Freezer pops: Son nombres del mismo producto en diferentes regiones de México. En lo posterior se le denominara BOLIS.

Existen diferentes formas de fabricar bolis, tanto de forma casera como de forma industrial, para esto se utilizan diferentes utensilios y equipos; desde la antigua forma de usar una vela y una segueta, hasta las modernas maquinas selladoras industriales. Son estas últimas máquinas las que nos inspiraron para poder fabricar equipos económicos y fáciles de utilizar, los cuales le darán a su elaboración de bolis una calidad excepcional y al mismo tiempo le ahorrarán tiempo, logrando con esto una mayor productividad y como resultados excelentes ganancias.

En el ramo de los productos congelados, nos orientamos a la fabricación de maquinas selladoras de 5 diferentes tipos:

1. SELLADORAS PARA BOLSAS SUELTAS.



2. SELLADORA/CORTADORA PORTATIL PARA BOLIS EN BOLSA TUBULAR CONTINUA (BOBINAS)



3. SELLADORAS/CORTADORAS CON SISTEMA DE LLENADO PORTATIL PARA BOLIS EN BOLSA TUBULAR CONTINUA (BOBINA)



4. SELLADORA/CORTADORA DE BOLIS EN BOLSA TUBULAR CONTINUA (BOBINAS)
CON PEDESTAL Y PEDAL.



5.- SELLADORA CON CONTROL DE TEMERATURA



Si desea mayor información y ver los modelos de las maquinas así como los videos de funcionamiento puede usted ir a nuestro canal de youtube, visitar nuestra página de internet o puede usted vernos en MERCADOLIBRE.

Canal de youtube: <https://www.youtube.com/user/refacciondifcil>

Página de internet: www.servicioeinsumos.mx

Mercadolibre: http://listado.mercadolibre.com.mx/CustId_39983058

<http://perfil.mercadolibre.com.mx/REFACCIONDIFCIL>

Somos Distribuidores de materia prima para su elaboración de bolis, desde saborizantes y concentrados, bolsas para bolis sueltas o en rollo, máquinas selladoras e insumos y refacciones.

Ventas de máquinas y refacciones en refacciondifcil@gmail.com

Mercadolibre:

<http://articulo.mercadolibre.com.mx/MLM-491768645-maquina-de-bolis-portatil-metalica-bolis-sabalitos-chupis-JM>

Bolis comerciales

De saborizantes y Concentrados Palapa – DEIMAN

1 Litro de Agua o leche

10 ml de concentrado

2 tazas de azúcar o 15 sobres de sustituto de azúcar

Primero prepare su base de bolis: hierva el agua o la leche agregue el azúcar o endulzante y mueva hasta disolver, por 2 minutos, lista la miel, agregue el concentrado de su elección, deje enfriar y rellene las bolsas de bolis, selle con su nueva máquina selladora.



Tip 1: Si el ambiente es muy cálido o le agrada la consistencia más suave, sin muchos cristales de hielo, puede agregar: $\frac{1}{4}$ de sobre de grenetina por litro: antes de poner a hervir el líquido aparte una taza para disolver la grenetina, lo demás se prepara como se explicó al principio, cuando apague el fuego retire y agregue la grenetina revolviendo bien sin permitir que se formen grumos, llene sus bolsitas, selle.

Tip 2: Si desea más cremosidad en sus bolis de leche, agregue 1 sobre de fécula de maíz (Maicena) a una taza de leche y agite hasta disolver, si la agrega directamente a la leche caliente se hace grumos. Agregue la disolución cuando el resto de leche esté hirviendo y baje el fuego, mueva constantemente. Cocine 5 a 10 minutos a fuego muy lento sin dejar de mover, el tiempo depende de la consistencia que desee, mientras más espeso más tiempo de cocción.



Tip 3: de la misma manera que la preparación de grenetina, puede hacer bolis de flan.

Como decoración agregue caramelo líquido (jati) o un chorrito de miel "quemada", que se prepara aparte en una sartén un $\frac{1}{2}$ taza de azúcar por $\frac{1}{2}$ taza de agua, caliente y sin dejar de mover hasta que tome color, no caramelice pues se le hará difícil retirar cuando enfríe.

Chamoy o chamoyadas:

Misma preparación base, o en licuado de piña.

Jarabes para raspados Deiman



Dosis de aplicación: 1 parte de jarabe y 3 de agua





Sabores disponibles:

Chocolate, coco, cola, fresa, grosella, pistache, rompopo, tuti-fruti, uva.

Con y sin color: limón, naranja, nuez, piña, vainilla.



Tips y recetas para bolis.

- Para fabricar bolis en bolsas sueltas. Lo puede hacer con los siguientes modelos de máquinas: SICI-M-15, SICI-M-20. PUEDE VERLAS EN LINK: http://servicioeinsumos.mex.tl/2123750_SELLADORAS-PORTATILES.html Llene en bolsitas para bolis de 4 cm y selle sin dejar aire en ella y un espacio entre líquido y sello de 2 cm. Al congelarse se expande, si no deja espacio puede romperse de los extremos, y si deja aire se crea una burbuja en el centro que no es muy profesional. Congela hasta que estén sólidas, de 3 a 4 horas

Jarabe base para bolis

6 litros de agua o leche

3 kilos de azúcar

Se hierve moviendo constantemente a que se disuelva el azúcar y se deja reducir un poco. Se espera a que enfríe el jarabe y puede licuar con frutas o saborizante artificial.

Bolis consistente de leche y coco

Esta receta es para que los de leche no se separen, normalmente al comer se siente el cristal de agua aunque sea solo leche, para lograr cremosidad realice lo siguiente.

Necesitamos:

3 litros de agua

6 tazas de azúcar

4 tazas de leche en polvo

1 taza de fécula de maíz

2 kilos de coco rallado

2 latas de leche condensada

Preparación:

Aparte medio litro de agua de los 3 que necesitamos. Hierva 2.5 litros de agua por 5 minutos, agregue el azúcar poco a poco moviendo, en el medio litro restante vacíe la leche en polvo y la fécula de maíz y agite hasta disolver, si la agrega al agua caliente se hace grumos. De los 2 kilos de coco licúe 1 kilo, ya licuado agregue a la cocción junto con el kilo de coco rallado y las dos latas de leche condensada, cocine 15 minutos y deje enfriar y espesar, si crea nata retírela antes de hacer el llenado de bolis.

Bolis de Arroz con leche y coco

Rinde 12 bolis de 6 Onzas

Ingredientes

- Una lata de 480 gramos de leche de coco
- 1 $\frac{1}{4}$ de tazas de leche entera
- 2 $\frac{1}{2}$ tazas de agua
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- 1 raja grande de canela
- 1 taza de arroz de grano corto o arroz regular
- Una lata de leche condensada azucarada
- 2 $\frac{1}{2}$ tazas de agua adicionales
- 1 taza de coco rallado
- 1 cucharadita de extracto de vainilla



Preparación:

- Mezcla la leche de coco, la leche entera y 2 $\frac{1}{2}$ tazas de agua en una cacerola grande de 3-4 litros. Añade la sal, una raja grande de canela y el arroz y revuelve. Llévelo a hervir a fuego medio. Baja el fuego y cocina como 25 a 30 minutos, moviendo ocasionalmente, hasta que el arroz esté suave y la mezcla esté espesa.
- Añade el coco rallado, la leche condensada, el resto del agua y revuelve, y deja que vuelva a hervir como 2 minutos más, la consistencia es espesa pero fluye. Al último añade el extracto de vainilla y mezcla muy bien. Deja entibiar y llene sus bolsitas de bolis y selle.



Bolis de Cacahuete



1-1/2 tazas de cacahuates naturales sin sal, tostadas

3 tazas de leche

1 lata de leche condensada

2 cucharaditas de extracto de vainilla

Licúe 1 taza de cacahuates en 2 tazas de leche, la leche condensada y la vainilla; no espume la leche, agregue en el licuado la $\frac{1}{2}$ taza restante de cacahuete dejándolo en trozos. Llene sus bolsos y selle.

Bolis de Chocolate

7 tazas de leche

3 cdas. de maicena

$\frac{3}{4}$ de chocolate en polvo, hershey o abuelita de preferencia

Opcional jarabe de chocolate en el fondo de la bolsa para mayor calidad

1 lata de leche condensada

Caliente solo 6 tazas de leche y leche condensada, en otro recipiente mezcle la última taza de leche con la maicena y chocolate sin dejar grumos y agréguela a la leche caliente sin dejar de mover por 5 minutos; enfríe y llene sus bolsitas, selle.



Bolis de Galleta oreo o marías



12 galletas ore o marías desmoronadas

1 lata de leche condensada

5 tazas de leche

2 cucharadas de maicena

2 cucharadas de vainilla

Coloque solo 4 ½ tazas de leche y leche condensada en una cacerola sobre la estufa a fuego medio, diluya la maicena en el resto de leche y colóquela cuando la leche esté hirviendo y baje el fuego, no deje de mover agregue la mitad de las galletas. Ya que espese un poco agregue la vainilla y finalmente agregue la otra mitad de la galleta no permita que la galleta se diluya o espese, para que se distinga la galleta al embolsar, si gusta puede dejar una galleta completa dentro de la bolsa, visiblemente.



Bolis para diabéticos

Base:

¼ sobre de grenetina por litro de líquido

15 sobres de nutrasweet, splenda

o cualquier otro sustituto de azúcar de su elección

El saborizante de su elección, de preferencia 6 cditas. de vainilla.

En media taza de leche o agua, esparza la grenetina y repose para que esponje. Caliente el resto de líquido y el endulzante, ya que esté caliente retire e incorpore la grenetina sin dejar grumos. Puede agregar el sabor que prefiera, normalmente para diabéticos se utiliza la vainilla.



Bolis de Vainilla y bombones

15 bombones

½ taza de azúcar

3 tazas de leche entera

1 cda. De vainilla



Ponga a calentar los ingredientes excepto la vainilla y revuelva hasta que los bombones se derritan, retire de lo caliente y agregue la vainilla, enfríe y embolse y selle.

Bolis de yogurt

Base de yogurt:

1 litro de leche entera, no producto lácteo

1 vasito de yogurth natural yoplait

Caliente a 39 grados máximo la leche y agregue el vasito de yogurth, inmediatamente coloque en un recipiente de cristal y envuélvalo en una manta o toalla y tape solo con una manta de cielo o gasa esterilizada, oxigene, guarde en un lugar cálido y oscuro, de preferencia en el horno de la estufa, en 6 horas ya tendrá yogurth, pruebe la acidez y refrigere.

Para agregar sabores de manera fácil, por cada litro de yogurt agregue un sobre de tang de sabores, no agregue zuko u otros porque le cortan la leche.

