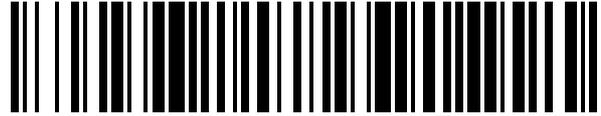


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 208 511**

21 Número de solicitud: 201731606

51 Int. Cl.:

A23G 9/44 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

27.12.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

27.03.2018

71 Solicitantes:

**ESTEVE-HITA, S.L. (100.0%)
CALLE ANGOSTOS, 24
30530 CIEZA (Murcia) ES**

72 Inventor/es:

**HITA MARIN, Francisco y
ESTEVE SOLER, Antonio**

74 Agente/Representante:

DÍAZ NUÑEZ, Joaquín

54 Título: **POLO DE NATILLAS**

ES 1 208 511 U

DESCRIPCIÓN

POLO DE NATILLAS

5 OBJETO DE LA INVENCION

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un polo de natillas.

10 Más en particular, el objeto de la invención se centra en un helado hecho a base de natillas y galleta que, frente a otros productos industriales semejantes, se distingue por la forma de incorporar la galleta en su parte inferior y porque se trata de una crema helada sin manteca de textura y sabor únicos con apariencia de polo y presencia de cristales de hielo.

15 CAMPO DE APLICACION DE LA INVENCION

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria alimentaria, centrándose particularmente en el ámbito de la elaboración de helados y polos.

20 ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Como referencia al estado actual de la técnica debe señalarse que, si bien se conocen en el mercado los helados hechos a base de natillas, no se conoce ningún polo ni procedimiento para su elaboración que presente unas características técnicas y constitutivas semejantes a
25 las que presenta el que aquí se preconiza, según se reivindica.

EXPLICACION DE LA INVENCION

Así, el polo de natillas que la invención propone se configura como una destacable novedad
30 dentro de su campo de aplicación, estando los detalles caracterizadores que lo distinguen convenientemente recogidos en las reivindicaciones que acompañan la presente memoria descriptiva.

En concreto, lo que la invención preconiza, como se ha apuntado anteriormente, es un

helado tipo polo, que está elaborado con una crema de natillas, galleta y reboce de canela.

Para su elaboración, se utiliza un molde en el que, en primer lugar, se introduce la crema de natillas, y después se incorporan trozos de galletas, se congela, se desmolda y se reboza
5 con canela molida y se envasa.

Con este proceso de elaboración el producto obtenido proporciona un aporte novedoso a lo ya conocido en el mercado, pues, por una parte, la forma de añadir la galleta es novedosa, ya que a diferencia de los procesos industriales habituales en que la galleta se reparte por
10 todo el producto, en este caso la galleta se incorpora sobre la crema en el molde y, al desmoldar, se queda en la parte inferior del polo, haciendo que el sabor de la galleta que se ha mezclado parcialmente con la crema durante el proceso de enfriamiento, emane hacia la parte inferior de la misma, detectándose dicho sabor de la galleta sin aun tenerla físicamente en boca al ir comiendo la parte final o inferior de polo.

15 Y, por otra parte, a diferencia de lo que se suele realizar en la industria, la crema de natillas que la invención propone no se manteca y se elimina también el proceso de aire añadido, de esta forma se obtiene un producto novedoso con una textura y sabor distintos, pues se obtiene un híbrido entre algo que aparentemente es un polo, pero realmente se trata de una
20 crema, aportando texturas también innovadoras como es la presencia de cristales de hielo que dan la apariencia al producto de un polo, pero que realmente es una crema.

La formación de estos cristales de hielo se debe a que el producto no se bate mientras que está en proceso de congelación, y tampoco se congela a la misma velocidad que los
25 helados convencionales cuando se mantecan, y debido ello se produce la aparición de estos cristales de hielo.

Con todo ello, el polo de natillas que la invención propone, estando hecho a partir de una crema de natillas con ingredientes convencionales, como son, al menos, yemas de huevo,
30 azúcar, y leche, e incorporando galleta y canela, se distingue por consistir en un polo helado de textura que incluye cristales de hielo y en el que la galleta queda dispuesta solamente en su parte inferior, pudiendo contar, opcionalmente, con un palo de sujeción.

Por su parte, el proceso de elaboración de dicho polo comprende los siguientes pasos:

5 - En primer lugar, se elabora la crema de natillas del modo tradicional (que no se considera necesario describir pues es conocido por cualquier experto en la materia) con, al menos, los ingredientes antedichos, en las proporciones deseadas, por ejemplo, 4 yemas de huevo, 4 cucharadas de azúcar, 1 rama de canela y ½ litro de leche.

10 - Se incorpora la crema de natillas en un molde y luego se incorpora la galleta en trozos de modo que queda encima de la crema, sin mezclar. Si es el caso, se incorpora el palo de sujeción del polo. Al desmoldar, la parte superior pasa a ser la parte inferior del polo.

- Se congela, sin agitar, ni batir, ni añadir aire.

- Una vez congelado, se desmolda.

15 - Opcionalmente, se reboza con canela molida.

- Finalmente se envasa.

20 Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o
25 modifique su principio fundamental.

REIVINDICACIONES

1.-POLO DE NATILLAS que, hecho a partir de una crema de natillas con ingredientes convencionales, como son, al menos, yemas de huevo, azúcar, y leche, e incorporando galleta y canela, y contando o no con palo de sujeción, está **caracterizado** porque consiste en un polo helado que incluye cristales de hielo y trozos de galleta dispuesta solamente en su parte inferior.

10

15