

# キャラメル

## ●使用するマシン

キャラメライザーMark10

## ●使用材料

ポップコーン豆 900g (弾く前の重量)

オリジナルキャラメルトリート 1パック (合計3,225g)

バター 300g

水 500g

## ●作業手順

- ① ポップコーン豆を弾く。  
お持ちのポップコーンマシンで、ポップコーンを弾きます。
  - ② キャラメルトリート1パック、バター、水をキャラメライザーに投入する。
  - ③ キャラメライザーの「ヒート&モータースイッチ」をONにする。バターが溶けたらヘラで粉っぽさが無くなるまで混ぜ合わせ、混ざったらモータースイッチを切り 蓋を閉める。
  - ④ ブザーが鳴ったらヒートスイッチを切り、弾いた豆を投入する。
  - ⑤ キャラメライザーを斜めで固定して1段倒して3分、2段倒して1分待つ。
  - ⑥ キャラメルソースがポップコーンに絡まったら、キャラメライザーを倒し、クーリングパン(受け皿)へポップコーンを落とす。
  - ⑦ クーリングパンにキャラメルラクリスプを広げてバラバラにほぐす。
  - ⑧ キャラメルソースがカリッとするまで冷ます。
- 完成