

# キャラメル

## ●使用するマシン

キャラメライザーMark20

## ●使用材料

ポップコーン豆	1800g (弾く前の重量)
オリジナルキャラメルトリート	2パック (合計6450g)
バター	600g
水	1000g

## ●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