

キャラメル風ポップコーン



Cook Everio

合計加熱時間: 13分



★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

1人分

エネルギー		kcal	たんぱく質		g
脂質		g	炭水化物		g
食塩相当量		g	原価		円

～材料～ 約150人分（1/1ホテルパン6枚分）

・とうもろこしの種 …720g（ホテルパン1枚あたり120g） ※2/3ホテルパン1枚当たり80g

・サラダ油(1) …270g（ホテルパン1枚あたり45g） ※2/3ホテルパン1枚当たり30g

・三温糖 …920g

・サラダ油(2) …360g

・調整豆乳 …360g

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	10分	230℃
2	コンビ	0%	3分	230℃

作り方

1 65mmホテルパンに、とうもろこしの種とサラダ油(1)を入れて20mmホテルパンで蓋をする

2 スチコン【設定1】で加熱する

3 【キャラメル作り】

①三温糖～調整豆乳を鍋に入れて中火にかける

②キツネ色になったら火を止める

4 スチコンの加熱が終了したらポップコーンにキャラメルを入れて絡める

5 スチコン【設定2】で再度加熱したら完成

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

*ポイント

- ・油が原料豆にまんべんなく行き渡るように絡めてください
- ・詰め過ぎや密集は不発の原因になるので分量を守り、薄く広げてください

