



CARAMEL POPCORN SHAKE

1 annos

Ainekset

Karamellisoitu popcorn

150 g popcornia
100 g voita
220 g fariinisokeria
170 g vaalea siirappia
karkeaa suolaa

Suolakaramellikastike

120 g glukoosisiirappia
200 g sokeria
200 g kermää
reilu nokare voita
4 g suolaa

Tarjoiluun

4 palloa **Carte d'Or Caramel Popcorn**
Inspiration -jätelöä
20 g kermää
vohvelinpaloja

Vinkki

Halutessasi voit maustaa kerman vanilja-aromilla tai vaniljasokerilla pehmeämmän maun saamiseksi.

Valmistus

Karamellisoitu popcorn

1. Sulata voi kattilassa. Kun seos on täysin sulanut, lisää sokeri ja vaalea siirappi ja kiehauta.
2. Lisää popcorn ja suola, ja sekoita perusteellisesti niin, että popcornit peittyvät tasaisesti.
3. Levitä seos leivinpaperilla vuoratulle pellille ja kuivaa uunissa 180 asteessa, 0 % kosteudessa 15–18 minuuttia. Sekoita välillä, jotta karamelli leviää tasaisesti.

Suolakaramellikastike

1. Valmista karamelli kattilassa sokerista ja glukoosista. Kun karamelli on kullanuskeaa, lisää kerma hitaasti ja sekoita hyvin – varo roiskeita.
2. Kun kaikki kerma on lisätty, anna seoksen lämmetä 80 asteeseen, ja lisää sitten voi ja suola. Kaada pursotinpulloon.

Jälkiruoan kokoaminen

1. Laita 50 g suolakinuskaa lasiin. Annostele popcorn-jätelö varovasti päälle.
2. Kaada kerma ohuena kerroksena.
3. Koristele vohvelipaloilla, karamellisoidulla popcornilla ja karamellikastikeraidoilla.