



白巧克力覆盆子爆米花

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	20 分钟
等待时间	10 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	10 分钟
份	4
电器	CombiSteamer V4000 45 自 2021 年

重新发现爆米花：经典爆米花，让各种味觉体验成为可能，从甜到咸，从辣到果味。品种多样，制作速度快，创意配料总是令人惊喜。

白巧克力覆盆子爆米花

80 克 爆米花玉米

100 克 白巧克力, 粗碎

2 汤匙 冻干覆盆子, 捣碎

2 小撮 盐

使用热风蒸汽模式将PowerSteam预热至230°C。将爆米花玉米平铺在垫有烤箱纸的烤盘上。将蛋糕托盘放入预热的烹饪室中，并在其上方一层插入一个倒置的不锈钢托盘，这样爆米花在烹饪过程中就不会失控地扩散。让爆米花弹玉米爆出爆米花约 10 分钟。

将发酵桶预加热 热风+清蒸 到 **230 °C**

放入架子

在 热风+清蒸 期间为 **230 10 分钟°C**

将巧克力加入到热托盘上的爆米花中，短暂静置，在上面撒上覆盆子和盐，将所有材料混合均匀，将其与烘焙纸一起从托盘中取出，短暂冷却，然后将其放在冰箱中冷却冰箱冷藏约 10 分钟。

配件

烤盘

不锈钢烤盘

