



# Palomitas de chocolate blanco y frambuesa

Receta de V-ZUG AG



Preparación	20 Min.
Tiempo de reposo	10 Min.
Tiempo de cocción	10 Min.
Porciones	4
Aparato	CombiSteamer V4000 45 a partir de 2021

Redescubrir las palomitas de maíz: un clásico que permite experimentar todos los sabores, del dulce al salado, del picante al afrutado. Versátil, rápido de hacer y siempre sorprendente con ingredientes creativos.

## Palomitas de chocolate blanco y frambuesa

80 g Maíz para palomitas

100 g Chocolate blanco, picado grueso

2 Cucharada sopera frambuesas liofilizadas, aplastadas

2 una pizca Sal

Precalente la cámara de cocción a 230 °C con aire caliente con inyección de vapor. Extender el maíz para palomitas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Colocar la bandeja de horno en la cámara de cocción precalentada e introducir una bandeja de acero inoxidable invertida un nivel por encima para que las palomitas no salgan despedidas durante la cocción. Dejar saltar las palomitas durante unos 10 minutos.

**Aire caliente con inyección de vapor (230 °C)**

**Introducir bandeja**

**Aire caliente con inyección de vapor 230 °C durante 10 Min.**

Añadir el chocolate a las palomitas en la bandeja caliente, dejar reposar brevemente, espolvorear por encima las frambuesas y la sal, mezclar todo bien, retirar de la bandeja con el papel de horno, dejar enfriar brevemente, dejar enfriar en la nevera unos 10 minutos.

## Accesorios

Bandeja

Bandeja de acero inoxidable

