

POP CORN AL CARMELLO (come quelli del cinema)

Scritto da Fabio Cantaro, WebMaster

Martedì 29 Marzo 2011 19:23 - Ultimo aggiornamento Martedì 29 Marzo 2011 19:44



Ho provato decine di ricette per fare il caramello per i pop corn e non ci somigliava nemmeno lontanamente. Ho provato questa ricetta che ho in parte trovato su internet e in parte ricavato da vari video americani e finalmente sono venuti buoni come quelli del cinema: mi sono messo da parte un pochino di caramello preparato e sapeva di mars, mmmm che bontà....

Ho capito che a dare il sapore è il burro che è veramente tanto, quindi attenzione a non esagerare. Finalmente anche senza andare al cinema potremmo gustarci questa meraviglia...buon appetito.

Ingredienti :

- 100gr di mais per pop corn,
- 3 / 4 cucchiaini di olio di semi,
- 150gr di zucchero di canna,
- 100gr di burro,
- 60gr di miele (o sciroppo di glucosio o sciroppo di mais),
- un cucchiaino di bicarbonato,
- carta da forno.

Preparazione dei Pop Corn:

- in una pentola capiente versare l'olio di semi e i pop corn e coprire con coperchio.

- Fare cuocere a fiamma vivace fino a farli scoppiare.

POP CORN AL CARMELLO (come quelli del cinema)

Scritto da Fabio Cantaro, WebMaster

Martedì 29 Marzo 2011 19:23 - Ultimo aggiornamento Martedì 29 Marzo 2011 19:44

· Non appena smetteranno di scoppiare, togliete dal fuoco e trasferite i pop corn in una ciotola bella grande .

Preparazione del caramello:

· Mettete a sciogliere il burro con lo zucchero e il miele a fiamma bassa per almeno 5 minuti senza fare scurire
finché non si formeranno delle bollicine in superficie;

· trascorso questo tempo aggiungete il cucchiaino di bicarbonato e, sempre mescolando, continuare finché il composto non si gonfia e diventa bello spumoso. Questo è il trucco importante per poter fare in modo che il composto sia leggero e soffice e possa così avvolgere completamente i chicchi scoppiati.

· Versare il caramello nella ciotola con i pop corn già scoppiati e mescolare bene (se la ciotola non è abbastanza grande farete fatica a mescolare).

· I popcorn sono già buoni da mangiare ma hanno il problema che sono appiccicosi; il problema si risolve infornandoli:

o versare i pop corn caramellati in una teglia rivestita con un foglio di carta da forno e cuocerli per circa 20 min ad una temperatura bassa di circa 140 /150°

o muoverli ogni 5/ 6 minuti fino a quando non avranno preso un colore caramellato senza scurirsi (per non farli diventare amari).

o Una volta tolte dal forno lasciate raffreddare e dividete i gruppetti di pop corn.