

～カラフルポテトフレークのキャラメル～

使用品種 インカのみざめ、シャドークイーン、ノーザンルビー

【材料】(約 30 個分)

- ・ 上白糖...100 g
- ・ 水飴...55 g
- ・ 生クリーム...50cc
- ・ 無塩バター...15 g
- ・ 有色馬鈴薯粉末...20 g

【作り方】

1. ボールにすべての材料を入れ、弱火でゆっくりと 105℃ になるまで、よく混ぜながら煮詰める。
2. オープンシートを敷いたバットに流し入れ、冷ます。
3. 適当な大きさにカットして紙で包む。

