

Les cuissons du sucre

190	Sucre brûlé	/
170	Caramel foncé	Le caramel continue à se colorer rapidement. Il durcit vite sur le marbre. Après ce stade, il devient amer et inutilisable.
155	Caramel clair	Le sucre commence à prendre couleur sur le bord de la casserole, puis devient uniformément blond quand on le coule sur le marbre.
150	Grand cassé	Encore incolore, la boule devient dure et cassante comme du verre.
140	Petit cassé	La boule est dure et cassante. Ne pas utiliser le sirop à ce stade : il est collant.
130	Grand boulé	La boule devient plus ferme et ne s'affaisse plus entre les doigts.
120	Petit boulé	Une cuillerée de sirop versée dans de l'eau glacée peut être rassemblée entre les doigts, en une boule molle très malléable.
115	Soufflé	Si l'on souffle sur l'écumoire, après l'avoir trempée dans le sirop, il se forme des bulles solides.
110	Grand perlé-filet	De grosses perles rondes se forment à la surface du sirop. Le filament formé entre les doigts écartés est solide. (*)
105	Petit perlé-nappé	Le sirop se concentre, les bulles grossissent. Un peu de sirop, prélevé à la cuillère, puis saisi entre le pouce et l'index, forme un filet de 2 à 3 mm. (*)
100	Lissé	Le sirop en ébullition devient transparent. Sa surface se couvre de petites bulles.
	Thermomètre à sucre gradué en degrés Celsius (°C)	(*) Ne pas oublier de tremper les doigts préalablement dans l'eau froide