

PROPORZIONE DI 1 KG. DI ZUCCHERO PER 1 LT. DI ACQUA *tabella tratta da: <http://altaristorazione.myblog.it>*

<b>Sciroppo</b>	<b>100°C</b>	<b>Trasparente, fluido</b>	<b>sciroppo di base</b>
Piccolo stirato	103°C	preso tra le dita forma un piccolo filo	pasta di mandorle
<b>Stirato</b>	<b>104°C</b>	<b>il filo si allunga</b>	<b>sciroppo a 34° baumè</b>
Nappato	106°C	il filo regge senza rompersi	gelatina di frutta
<b>Stirato forte</b>	<b>107°C</b>	<b>il filo tiene</b>	<b>glasse</b>
Al filo	110°C	lo sciroppo è appiccicoso tra le dita	frutti mascherati
<b>Piccolo soffiato</b>	<b>113-114°C</b>	<b>lo sciroppo è denso</b>	<b>caramelli morbidi</b>
Soffiato	115-116°C	lo sciroppo è un po più denso	confetture
<b>Piccola bolla</b>	<b>117-119°C</b>	<b>forma una piccola bolla</b>	<b>zucchero fondente</b>
Bolla	120-124°C	bolla di consistenza media	meringa all'italiana
<b>Grande bolla</b>	<b>125-128°C</b>	<b>bolla soda e consistente</b>	<b>praline</b>
Piccolo cassè	130-140°C	forma una bolla che si spezza	lecca-lecca, caramelli duri
<b>Grande cassè</b>	<b>145-155°C</b>	<b>lo sciroppo si colora</b>	<b>torrone</b>
Caramello chiaro	155-160°C	caramello chiaro	crème caramel
<b>caramello</b>	<b>170-180°C</b>	<b>caramello scuro</b>	<b>per aromatizzare</b>

