**CUISSON DU SUCRE**

**Pour les professionnels.**

- **Méthode de contrôle de la densité d’un sirop**.

- Tremper le bout de l’index dans le sirop froid.

- Rapprocher l’index du pouce et écarter à nouveau les doigts.

- Plus l’adhérence sera grande, plus le sirop sera concentré.

- **Méthode de contrôle de la cuisson du sucre**.

- Prendre de l’eau glacée dans un récipient.

- Refroidir ses doigts en les trempant dans l’eau.

- Tremper l’index ou le majeur dans le sucre en cuisson.

- Tremper à nouveau le doigt rapidement dans l’eau glacé.

- Contrôler la cuisson grâce à l’aspect du sucre.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **STADES**  **DE**  **CUISSON** | **DENSITE** | |  |  | **CONTROLE DES CUISSONS**  **A**  **L’EAU GLACE** | **UTILISATION** |
| **Sirop à 15**  **ou baba** | 1116 | 15 | 102 | 375 | Légère viscosité  aux doigts | Trempage des babas,  granité |
| **Sirop à 16**  **ou à sorbet** | 1142 | 18 | 103 | 450 | Viscosité un peu  plus grande | Sorbet, spoom  gros savarin |
| **Sirop à 30**  **ou petit lissé** | 1262 | 30 | 104 | 700 | FORMATION d’un filet  quelques secondes | Sirop de conservation  punchage |
| **Sirop candi**  **ou grand lissé** | 1308 | 34 | 107 | 800 | FORMATION d’un filet  2 à 3 secondes | pour le candie le sucre de cannes |
| **Petit soufflé**  **ou morue** | 1356 | 38 | 115 | 950 | Léger filet qui fond  aussitôt | Glaçage des marrons  fondant décors |
| **Petit boulé** | 1358 | 39 | 117 | 965 | FORMATION d’une petite  boule molle | Crème au beurre |
| **Gros boulé** | 1381 | 40 | 120 | 980 | FORMATION d’une petite  boule ferme | appareil à bombe |
| **Petit cassé** |  |  | 123 | 990 | Le sucre refroidit  se casse dans l’eau | Sucre coulé, pralin  sucre massé |
| **Grand cassé** |  |  | 145 | 998 | Se casse aussitôt dans l’eau  froide colle pas aux dents | Sucre tiré, coulé  berlingots pâte d’amande |
| **Sucre d’orge** |  |  | 153 | 1000 | Même réaction mais sucre  légèrement blond | Glaçage, salambo  pièces montées |
| **Caramel** |  |  | 160 | 1000 | La cuisson ne peut plus se  prendre à la main | Début de caramel, nougat  croquant, nougatine |

**Selon votre organisation de travail prendre en compte que le sucre continue a cuire même hors du feu, donc arrêter 1 à 2 degrés avant.**