**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 viscositéaux doigts | Trempage des babas,granité  |
| **Sirop à 16****ou à sorbet** | 1142 | 18 | 103 | 450 | Viscosité un peuplus grande | Sorbet, spoomgros savarin |
| **Sirop à 30****ou petit lissé** | 1262 | 30 | 104 | 700 | FORMATION d’un filetquelques secondes | Sirop de conservationpunchage |
| **Sirop candi****ou grand lissé** | 1308 | 34 | 107 | 800 | FORMATION d’un filet2 à 3 secondes | pour le candie le sucre de cannes |
| **Petit soufflé****ou morue** | 1356 | 38 | 115 | 950 | Léger filet qui fondaussitôt | Glaçage des marronsfondant décors |
| **Petit boulé** | 1358 | 39 | 117 | 965 | FORMATION d’une petiteboule molle | Crème au beurre |
| **Gros boulé** | 1381 | 40 | 120 | 980 | FORMATION d’une petiteboule ferme | appareil à bombe |
| **Petit cassé** |  |  | 123 | 990 | Le sucre refroiditse casse dans l’eau | Sucre coulé, pralinsucre massé |
| **Grand cassé** |  |  | 145 | 998 | Se casse aussitôt dans l’eaufroide colle pas aux dents | Sucre tiré, couléberlingots pâte d’amande |
| **Sucre d’orge** |  |  | 153 | 1000 | Même réaction mais sucrelégèrement blond | Glaçage, salambopièces montées |
| **Caramel** |  |  | 160 | 1000 | La cuisson ne peut plus seprendre à la main | Début de caramel, nougatcroquant, 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.**