

FaibleMeilleur Le test doit être fait dans une casserole d'eau fraîche placée à côté du feu: tremper un doigt dans l'eau fraîche(pour le refroidir), puis dans le sirop, puis aussitôt dans cette casserole d'eau fraîche: c'est à ce moment que la consistance du sucre se forme.

Nappé 100°C le sirop forme une couche mince sur l'écumoire

Petit filet 101°C prendre un peu de sirop entre le pouce et l'index, en les écartant un petit filet se forme mais ne tient pas

Grand filet, ou lissé 102°C entre le pouce et l'index, un petit filet se forme et tient jusqu'à 2 ou 3 centimètres, puis se casse aussitôt

Grand lissé 103°C le filet de sirop s'étire sans se casser jusqu'à 3 cm

Petit perlé, ou soufflé 104°C le filet tient jusqu'à 5 cm environ

Grand perlé, ou soufflé 105°C le filet ne se brise pas ; le sucre forme à la surface du sirop de petites perles rondes

Filet 106°C

Grand perlé 107°C il se forme de grosses perles à la surface du sirop

Petit soufflé 108°C Soufflé ou petite plume 109°C si l'on souffle sur l'écumoire, le sirop se détache en bulles solides

Grand soufflé 112°C les bulles sont plus grosses

Petit boulé 115°C 950 g le sucre roulé entre les doigts forme une boule molle

Boulé 118°C la boule de sucre se forme plus facilement

Gros boulé 121°C 975 g la boule de sucre est plus ferme et reste ronde, fait à peu près la taille d'une noisette

Petit cassé 125°C à 130°C le sucre se casse net mais colle aux dents

Cassé 135°C à 140°C le sucre se casse net et ne colle plus aux dents

Grand cassé 145°C à 150°C

Petit jaune 155°C le sucre commence à jaunir (il a perdu toute son eau et commence à brûler)

Jaune 160°C

Grand jaune 165°C

Caramel 170°C à 180°C

Caramel foncé 180 à 190°C

il faut arrêter la cuisson, sinon il devient amer

D'après la définition de Wikipedia