



LA CUISINE DE LVC

CUISSON DU SUCRE

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 est nette

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/109 °	Soufflé ou petite plume : 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	encore plus cassant
Petit jaune 155°C	le sucre commence à jaunir (il a perdu toute son eau et commence à brûler)
Jaune 160°C	plus jaune
Grand jaune 165°C	très jaune
Caramel 170°C à 180°C	classique
Caramel foncé 180 à 190°C	limite maximum, il faut arrêter la cuisson, sinon il devient amer

NB pour un caramel de 160 à 190 ° vous pouvez ne pas mettre d'eau du tout, juste laisser le caramel se faire en tournant juste un peu éventuellement pour ramener le sucre vers les parois

NOTES DIÉTÉTIQUES

pour les "sans sucre" cette fiche de toute évidence ne les concerne pas !

pour les autres

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A