

Tableau des principales phases de la cuisson du sucre

Appellations	Températures moyennes	Reconnaitances des stades de cuisson	Utilisations
Nappe	105°c	☞ Une fine pellicule de sirop s'étale sur une écumoire et forme des gouttes avant de tomber	Confitures, gelées, marmelades, pâtes de fruits, fruits confits
Petit filet	107°c	☞ Une goutte de sirop prise entre le pouce et l'index se transforme en petit fil lorsque l'on écarte les doigts	Gelées, fruits confits, mousses de fruits
Grand filet	110°c	☞ Les fils précédemment décrits s'allongent sans se rompre, ils sont plus visqueux, épais et plus résistants	Crème au beurre réalisées uniquement avec des jaunes d'œufs, fruits confits, marrons glacés
Petit boulé	115/117°c	☞ Plonger les doigts dans de l'eau froide, de les égoutter, puis prélever un peu de sucre cuit. Replonger immédiatement les doigts dans de l'eau froide et rouler le sucre entre le pouce, l'index et le majeur : une petit boule molle se forme	Crème au beurre réalisée sur un mélange d'œufs entiers et de jaunes, mousse de fruits, appareil à bombe, à parfaits, à soufflés glacés, marrons glacés
Boulé	120°c	☞ La boule précédemment décrite est un peu plus consistante	Crème au beurre réalisée sur un mélange d'œufs entiers, fondant mou, meringue italienne
Gros boulé	125/130°c	☞ la boule devient plus ferme et reste ronde	Fondant dur, meringue italienne, rochers, pâte d'amandes fondante, caramels mous
Petit cassé	135/140°c	☞ Lorsque l'on remet les doigts dans l'eau froide, le sucre durcit en émettant de petits craquements. Il ne forme plus une boule et il devient cassant. Il semble dur mais colle sous la dent.	Pâte d'amandes, nougat de Montélimar, bonbons, caramels
Grand cassé	145/150°c	☞ Dans l'eau froide, le sucre durcit immédiatement, laisse entendre de petits pétilllements et casse net. Il ne colle plus aux dents	Nougat sec, décor en sucre à partir de 150°c, sucre tiré, voilé, soufflé, sucre au rocher, fruits secs déguisés
Caramel clair	155/165°c	☞ Une quantité importante de caramel donne l'illusion d'une coloration supérieure à ce qu'elle est réellement	Fruits et fleurs déguisées, tous les sucres travaillés, montage de croquembouche, St Honoré, nougatine
Caramel	170/180°c	☞ Pour s'assurer de la juste coloration du caramel, tremper un petit morceau de papier blanc dans le sucre cuit.	Crème caramel, crème viennoise, glace au caramel, chemisage des moules au caramel
Caramel foncé	185/190°c	☞ Le sucre noircit rapidement et dégage une fumée âcre et irritante	Caramel pour colorant