

Artisan Cuisinier

ZUCKER-STUFEN MESSEN MIT DEM THERMAPEN®

100°C	Läuterzucker	Sirup zum Einmachen von Früchten
105°C	Schwacher Faden	Kandieren von Früchten
110°C	Starker Faden	Glasuren
112-113°C	Schwacher Flug	Schaummassen(ital. Meringue), Fondant
115-120°C	Starker Flug	Fondant
121-130°C	Ballen	Nougat
132-143	Schwacher Bruch	Bonbons
149-154°C	Starker Bruch	Gezogener & geblasener Zucker
155°C	Couleur	Zucker bräunt, Farbe & Geschmack für Sirup etc.
160-177°C	Karamell	Karamell, Flan

Das Verhältnis Zucker zu Wasser kann beim Läuterzucker 1:1 oder für ein schnelleres Resultat auch 3:2 betragen. Beim Erhitzen des Läuterzuckers verdampft das Wasser und die Zuckerkonzentration nimmt zu. Ab 165°C enthält der Läuterzucker mehr als 99% Saccharose und siedet nicht mehr. Pro 305 Meter Höhe ab Meeresspiegel, sinkt der Siedepunkt um 1°C.

Artisan Cuisinier. 2013. Downloads. [ONLINE] Available at: <http://www.artisancuisinier.ch/downloads>