

DESIGNATION	DEGRES					Proportions sucre et eau pour obtenir le degré approxlmativement	Pourcentage en eau	CUISSON AUX DOIGTS	EMPLOI
	Celsius	Réaumur	Densité	Baumé	Brix				
Sirop	100		1,0907	12	21	1kg sucre+2l eau			Granités
			1,0989	13	23				"
			1,1074	14	25				"
			1,1159	15	27				"
			1,1247	16	30				
			1,1335	17	32				
			1,1425	18	35				
			1,1515	19	37				
			1,1609	20	40	1kg+1,5l			
			1,1699	21	42				
			1,1799	22	45				
			1,1896	23	47				
			1,1995	24	50				Sorbets, compotes de fruits, sirop à babas

			1,2095	25	52	1kg+1l		Démarrage fruits confits.
			1,2197	26	54			
			1,2301	27	57			
			1,2407	28	59			
			1,2515	29	62			
			1,2624	30	64	1kg+0,6l		Sirop mis en réserve
						1kg+0,4l		Sucre candi
Petit perlé	105	84	1,2964	33	67		40%	Le sirop file entre le pouce et l'index mais se rompt
Perlé ou filet	107,5	86	1,3199	35	69		22%	le sirop file entre le pouce et l'index sans se rompre
								A 37° Baumé glaçage des marrons
Morve ou grand soufflé	110	89,5	1,3574	38	72		18%	Masse sirupeuse attachant autour des doigts

Petit boulé	115	92	1,3834	40	74	12%	Petite boule très molle	Crème au beurre, appareil à bombe
Boulé	120	93,5				10%	Boule plus consistante	Fondant
Gros Boulé	125	96				8%	Boule ferme	Caramel mou, meringue italienne
Petit cassé	135	100				5%	Pellicule de sucre qui craque mais colle aux dents	Montélimar, pâte d'amandes
Grand cassé	145	115,5					Pellicule de sucre qui casse nettement. Ne colle plus aux dents	Glaçage des choux, bonbons, sucres cuits, fruits fourrés

Caramel clair	150	120					Le sucre jauni	Glaçage des fruits farcis et des choux
Caramel	165						Le sucre est brun clair	Arôme, crème renversée
Caramel foncé	190	152					le sucre noircit et dégage une fumée âcre	Caramel pour colorer