**RELEVE DE TEMPERATURE**

### *Info prof : On commence par la partie mathématique et on finit par la réalisation d’une recette. Pour ce chapitre, le professeur d’atelier avait travaillé les différents types de cuisson du sucre. Puis ils devaient repérer les différentes types sur leur courbe.*

### Sirop ou nappe

Température de **100 à 105°C**  
30/33° Baumé  
Utilisation : Sirop de punchage pour [babas](https://chefsimon.com/gourmets/chef-simon/recettes/savarin-et-baba), fruits au sirop, [confitures](https://chefsimon.com/recettes/tag/confiture) et gelées.

Petit filet

Température de **105 à 107°C**  
35° Baumé  
Utilisation : [Fruits confits](https://chefsimon.com/recettes/tag/fruits%20confits), gelées et mousses de fruits.

Grand filet

Température de **107 à 110°C**  
36° Baumé  
Utilisation : [Crème au beurre](https://chefsimon.com/gourmets/chef-simon/recettes/creme-au-beurre), fruits confits, [parfait](https://chefsimon.com/gourmets/chef-simon/recettes/parfait-au-chocolat--4), marrons glacés, soufflé glacé.

Petit boulé

Température de **112 à 117°C**  
37° Baumé  
Utilisation : Appareil à bombe, à [parfait](https://chefsimon.com/gourmets/chef-simon/recettes/parfait-au-chocolat--4), soufflé glacé et [marrons glacés](https://chefsimon.com/recettes/tag/marrons%20glac%C3%A9s), meringue italienne.

Boulé

Température **118 à 120°C**  
39° Baumé  
Utilisation : Fondants mou, [caramels mous](https://chefsimon.com/gourmets/chef-simon/recettes/caramels-mous-au-miel-et-au-beurre-doux).

Gros boulé

Température de **125 à 130°C**  
40° Baumé  
Utilisation : Fondant dur, [pâte d'amande](https://chefsimon.com/recettes/tag/p%C3%A2te%20d'amande) fondante, caramels mous.

Petit cassé

Température de **135 à 140°C**  
Non mesurable au densimètre ou pèse-sirop.  
Utilisation : Pâte d'amande, [nougat](https://chefsimon.com/recettes/tag/nougat), bonbons et caramel

Grand cassé

Température de **145 à 150°C**  
Non mesurable au densimètre ou pèse-sirop.  
Utilisation : Nougat sec, décors en sucre tiré, soufflé, [sucre filé](https://chefsimon.com/recettes/cheveux-d-ange), fruits secs déguisés.

[Caramel](https://chefsimon.com/gourmets/chef-simon/recettes/le-caramel-et-sa-decuisson)

Température **150°C et +**

Lors de votre cuisson, vous relèverez la température du sucre toutes les minutes en commençant à 0 minute, la température avant la cuisson.

Notez vos résultats dans ce tableau

|  |  |
| --- | --- |
| **Durée en minutes** | **Température en °C** |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| 6 |  |
| 7 |  |
| 8 |  |
| 9 |  |
| 10 |  |
| 11 |  |
| 12 |  |
| 13 |  |
| 14 |  |
| 15 |  |
| 16 |  |
| 17 |  |
| 18 |  |
| 19 |  |
| 20 |  |
| 21 |  |
| 22 |  |
| 23 |  |
| 24 |  |

Puis vous reporterez vos résultats dans le repère ci-dessous

