

# Procès

## Cullereta de terròs de sucre

6g de sucre  
1 ml d'aigua  
1 vol  
1 forquilla  
1 motlle

1. Avoquem l'aigua i el sucre en un bol i removem fins aconseguir una barreja homogènia
2. Agafem la barreja humida i la coloquem en el motlle
3. Deixem que s'assequi
4. Desmotllem



## Cullereta de sucre cristal·litzat

6g de sucre  
1 olla  
1 termòmetre de cuina (de caramelització)  
1 estri per remoure  
1 pipeta de vidre  
1 motlle

1. Posem el sucre a la olla i ho posem a escalfar a foc lent
2. Anirem remonent perquè el sucre no es cremi i s'enganxi fins arribar a 186°C
3. Un cop el sucre s'hagi fos, el recollirem amb la pipeta de vidre i l'avocarem al motlle
4. Deixem refredar durant 15 min.
5. Desmotllem

