



Michele Ghisolfi
chef pasticciere cake designer

Piccola bolla (112-116°C)	Lo sciroppo raffreddato nell'acqua gelata forma una pallina: quando la togliete dall'acqua si ammorbidisce subito.
Media bolla (118-121°C)	La pallina, una volta tolta dall'acqua, si ammorbidisce leggermente ed è collosa ma non tende a sciogliersi.
Grande bolla (121-130°)	La pallina, quando la togliete dall'acqua, resiste alla pressione delle dita e conserva la sua forma. E' ancora collosa.
Piccolo cassé (132-143°C)	Dopo aver versato lo sciroppo nell'acqua gelata, toglietelo e tiratelo fra le dita: si formano fili elastici, difficili da rompere.
Gran cassé (149-154°C)	Tirando lo zucchero fra le dita si formano dei fili che si rompono subito. L'aspetto è quello del vetro, leggermente giallino.
Caramello chiaro (160-170°)	Il colore è quello del miele d'acacia, dorato. Indurisce rapidamente e si possono formare fili.
Caramello scuro (165-177°C)	Il colore tira verso l'ambrato: più scuro dello stadio precedente. Attenzione però, se lo lasciate cuocere ancora diventa amaro.