

Temp. °C	Punto del almíbar	Textura	Posibles aplicaciones	Agua (gramos)	Azúcar (gramos)
100	Almíbar / Siropes		Granizados	2000	1000
101	Hebra floja	Al caer la última gota hace un hilo flojo	Siropes para bava o sorbetes	1000	1000
105	Hebra gruesa	Al caer la última gota hace un hilo más fuerte	Frutas escarchadas	400	1000
104	Perla	Al dejar caer el líquido se hace un hilo consistente	Glasear frutas	200	1000
111	Pluma	Jarabe espeso	Glaseados	180	1000
115	Bola blanda	Se puede manipular un poco	Crema de mantequilla, fondant, merengue italiana	120	1000
117	Bola	Bola consistente cuando se mete en agua fría	Caramelos blandos	100	1000
120	Bola dura	Bola dura	Fondant duro, merengue italiano duro	80	1000
125	Lámina	Caramelo incoloro rígido que se pega a los dientes	No se suele usar	50	1000
145	Lámina quebradiza	Caramelo incoloro rígido que no se pega a los dientes	Napado de postres (eclairs)	0	1000
150	Caramelo rubio	Caramelo rubio	Napados	0	1000
165	Caramelo	Caramelo	Flanes, puddings, caramelo líquido	0	1000
190	Caramelo oscuro	Caramelo oscuro	Toffees y salsas	0	1000
250	Caramelo quemado	Caramelo quemado y amargo	Colorear salsas saladas	0	1000