



Técnicas básicas

ESTADOS DE COCCIÓN DEL AZÚCAR

Estados de cocción	Grados centígrados	Observaciones
Hilo flojo	105 °C	El almíbar forma un pequeño hilo entre los dedos que se rompe fácilmente.
Hilo fuerte	107,5 °C	El hilo se sostiene sin romperse.
Burbujas flojas	113 °C	
Burbujas encadenadas	117 °C-119 °C	Forma una burbuja encadenada con un círculo.
Bolita blanda	125 °C	Forma una pequeña bola maleable.
Bolita dura	135 °C	Forma una bolita firme.
Caramelo débil	142 °C	Se solidifica en el agua fría y se pega al masticar.
Caramelo fuerte	147,5 °C	No se pega al masticar.
Color	155 °C	Empieza a tomar color amarillo.
<i>Caramel foncé</i>	190 °C	El azúcar humea.