**Varenie cukru na slabú a silnú niť**

Pomer vody k cukru je asi 2,5 l na 5 kg cukru. Na začiatku varu sa roztok očistí od peny. Po odpenení sa varí na slabú niť, pri teplote 103,7 až 106,6°C. Ďalším varom pri teplote 107,4 až 110°C sa získa cukrový roztok uvarený na silnú niť. Praktická ručná skúška sa robí tak, že sa medzi palcom a ukazovákom snažíme vytiahnuť uvarený roztok na vlákno. Ak sa vlákno vytvorí medzi prstami ihneď vracia sa späť, je niť slabá. Ak vlákno vydrží medzi prstami, je cukor uvarený na silnú niť. Používa sa na prípravu rôznych špeciálnych náplní ( pišingerová náplň, nugátová náplň ...).

