**Ozdoby z priesvitného karamelu**

Karamelová hmota sa pripravuje, varí z rafinovaného cukru, škrobového sirupu a vody.

***Charakteristika:*** mierne žltá, za tepla husto riečna. Po vychladnutí má sklovitý vzhľad.

Je priesvitná, môže obsahovať najviac 3% vody. Karamelové ozdoby majú krátku trvanlivosť – 8 dní a nesmú sa nechať vo vlhkom prostredí.

Ozdoby z karamelu sa dostávajú opäť medzi sortiment vyrábaných ozdôb, a to predovšetkým pri konaní rôznych súťaží. Patrí medzi techniky náročné na zručnosť, a tým vyžaduje aj istú prax, ktorá v mnohých prípadoch musí byť spojená aj s veľkou dávkou trpezlivosti. Výroba viacerých tvarov vyžaduje rýchlosť prípravy a skúsenosti s vlastným spracovaním hmoty na karamel, preto by sa všetko malo precvičiť so skúseným odborníkom na vytváranie týchto ozdôb.

***Teploty varu cukru***

* Modelovanie kvetov a malých fúkaných ozdôb 141 °C
* Ťahaný karamel 142 °C
* Fúkanie väčších kusov 143-147 °C

Po dosiahnutí potrebnej teploty zoberieme z ohňa a rozvar prudko schladíme vložením nádoby do vodného kúpeľa. Postupujeme veľmi opatrne a použijeme ochranné pomôcky na ruky, aby sme zabránili možnému obareniu. Týmto postupom zabránime samovoľnému, nežiaducemu zvyšovaniu teploty varu. Niekedy hotovú hmotu doplňujeme pridaním veľmi malého množstva vínneho kameňa. Ochutíme napr. kyselinou citrónovou, likérovými výťažkami a zafarbíme roztokom cukrárenských farbív.

Najčastejšie sa v zdobení cukrárenských výrobkov karamelom stretávame s rôznymi tvarmi kvetov, ovocia, zvierat – vtákov, tzv. pavučinovým a kamenným cukrom, karamelovými košíkmi, fontánami a pod.

