**Určovanie hustoty cukrových roztokov**

Keď neboli známe teplomery a hustomery, hustota cukrových roztokov sa určovala podľa špecifických vlastností. Hustotu zisťovali ručne pomocou rôznych pomôcok. Podľa týchto vlastností jednotlivé vary cukru dostali rôzne názvy, ktoré sa používajú dodnes.

|  |  |
| --- | --- |
| **Ručná skúška** | **Teplota varu v °C** |
| Cukrový rozvar | 102,0 – 102,7 |
| Slabá niť | 103,7 – 106,6 |
| Silná niť | 107,4 – 110,0 |
| Slabý let | 113,5 – 116,2 |
| Silný let | 116,2 – 120,0 |
| Guľa | 121,2 – 123,7 |
| Slabý lom | 128,8 – 133.7 |
| Silný lom | 135,0 – 140,0 |
| Karamel | 141,2 – 150,0 |

Použitie rozvarov :

**Cukrový rozvar** – sa používa na punčové rezy a torty, studeným rozvarom sa riedia fondánové polevy, náplne. Používajú sa aj pri výrobe ovocných zmrzlín a kondenzovaní ovocia.

**Cukrový rozvar na slabú a silnú niť** – sa používa na pišingerovú a nugátovú naplň.

**Cukrový rozvar na slabý a silný let** – sa používa na bielkové krémy, ťažšie snehové hmoty, košický med, glazúry a polotrvanlivé výrobky. Roztok slúži na prípravu perníkov a fondánu.

**Cukrový rozvar uvarený na slabý a silný lom** – na dekoračné účely, na namáčanie ovocia, mandlí.

**Karamel –** karamelové kvety, fúkaný karamel a ťahaný karamel.

