**Varenie cukru**

**Význam cukru** : za cukor z hľadiska cukrárenskej výroby považujeme sacharózu / repný , trstinový cukor. Má bielu farbu, prípadne jemný odtieň dožlta. Chuť je výrazne sladká, preto má v cukrárstve široké uplatnenie.

Pri varení cukru treba používať vodu v primeranom množstve, ktoré zodpovedá určitej koncentrácii varu. Pri veľkom množstve vody sa spotrebuje zbytočne veľa tepla na jej odparenie. Nedostatok vody spôsobuje rozvarenie cukru, pripaľovanie a predčasnú kryštalizáciu. Ak varíme pri normálnom atmosferickom tlaku, zostáva stála teplota varu 100°C. Pri varení cukrových roztokov je vždy teplota varu vyššia než 100°C.

* cukrový roztok , kde sú 2 diely cukru a 1 diel vody, vrie pri 104°C,
* cukrový roztok, kde je 5 dielov cukru a 2 diely vody, vrie pri 105°C,

Teplota varu rastie s rastúcou koncentráciou cukru.

Cukrové roztoky sa používajú studené napríklad na riedenie (fondánovej polevy, náplne), horúce roztoky sa pridávajú do receptúr. 