**Varenie cukru na reťaz (slabý a silný let)**

Cukor uvarený na reťaz ( let) sa používa pri výrobe bielkového krému, ťažších snehových hmôt, pri výrobe Košického medu, tureckého medu a na prípravu glazúr na rôzne polotrvanlivé výrobky. Cukor uvarený na 112,5°C slúži ako základný cukrový roztok na inverziu do perníkového cesta. Cukor uvarený na 115 až 120°C sa používa na výrobu fondánu.

Praktická skúška sa robí pomocou drôteného očka s priemerom asi 6 mm. Očko sa ponorí do rozvaru, zachytí sa v ňom cukrový roztok v podobe slabej blanky. Fúknutím do očka ihneď po vybratí z roztoku odlietava cukor uvarený na slabý let v podobe jednej alebo viacerých nespojenýchbubliniek. Ak je cukor uvarený na silný let(reťaz), odlietava v bublinkách navzájom spojených do retiazky.



