

Zucker - Kochgrade - Verwendung - Info

Kategorien: Zucker, Weiß, Info, Wissen

Zutaten für: 1 Info

Anleitung:

Menge nach Rezept Zuckerkochen: Beim Zuckerkochen werden die Zuckerkristalle unter Einwirkung von Wärme in Wasser gelöst. Unreinheiten setzen sich am Rand des Kochgeschirrs ab und werden mit einem Pinsel entfernt. Diesen Vorgang nennt man Läutern. man erhält Läuterzucker. Wird die Zuckerlösung weiter erhitzt, verdampft nach und nach Wasser, die Lösung wird konzentrierter, bis schließlich beim Karamel alles Wasser verdampft ist. Mit steigender Konzentration der Lösung steigt die Temperatur. In der Praxis ist darum die Temperatur der Lösung der Indikator für die Konzentration. Der Zusammenhang zwischen der Konzentration der Zuckerlösung und den Verwendungsmöglichkeiten wird in den Zuckerkochgraden ausgedrückt.

°C: Grad Celsius; °F: Grad Fahrenheit; °R: Grad Reaumur 100 °C = 212 °F = 80 °R Zuckerkochgrad: Läuterzucker Verwendung: :Verdünnen von Glasuren, Herstellen von Fruchteis, Tränken für Torten.

105 °C = 221 °F = 84 °R Zuckerkochgrad: Schwacher Faden. Belegfrüchten 108 °C = 226,4 °F = 86 °R Zuckerkochgrad: Starker Faden 112 °C = 223,6 °F = 90 °R Zuckerkochgrad: Schwacher Flug 118 °C = 244,4 °F = 94 °R Zuckerkochgrad: Starker Flug 125 °C = 257 °F = 100 °R Zuckerkochgrad: Ballen.

:Zwischen den Fingern lässt sich Zucker ballenartig/kugelartig formen Verwendung: Bonbonherstellung (Sahnekaramellen) 135 °C = 275 °F = 108 °R Zuckerkochgrad: Bruch.

:Eingetauchtes Holzstäbchen abkühlen lassen und biegen. Anhaftender Zucker bricht Verwendung: Bonbonherstellung 145 °C = 293 °F = 115 °R Zuckerkochgrad: Karamel. geblasener Zucker 148 °C = 298 °F = 118 °R Zuckerkochgrad: Karamel.

155+ °C = 311 °F = 124 °R Zuckerkochgrad: Kulör, Couleur. zur Farbgebung bei Glasuren und Cremes.

Anmerkung Formatierer: Bei 150 C fängt der Karamel an, erst farblos, dann dunkler, das geht bis 190 C, wo der Zucker verkohlt.

Du fängst immer mit 3 Teilen oder 2 Teilen (Gewicht/Volumen) Zucker und 1 Teil Wasser an, je nach belieben und eventuell etwas Zitronensäure oder Weinstein oder Glucose damit der Zucker flüssig bleibt und nicht wieder nach dem abkühlen kristallisiert.

Manche Konditoren mögen 3 zu 1 und manche 2 zu 1.

Dann wird der Zucker geläutert (geklärt) und Du hast einfachen Syrup.

Dann wird das auf die verschiedenen Grade eingekocht, bis zum Caramel.

Ohne das mit der Zuckerwaage (Reaumur) oder dem Thermometer (Fahrenheit oder Celsius) oder durch beobachten (Augenmaß und Handgewicht) zu messen ist nicht möglich.

: Herstellen von
: Glasieren von Dickzuckerfrüchten; Kochschokolade
: warme Schaummassen; gebrannte Mandeln

Zucker - Kochgrade - Verwendung - Info

(Fortsetzung)

- : Fondantbereitung
- : Gezogener und
- : Gegossener Zucker
- : Mit Wasser abgelöscht und losgekocht