

# Zucker kochen

Wir benötigen zum Zucker kochen:

- einen großen *Kupferkessel* (Kupfer = bessere Wärmeausnutzung)
- ein *Zuckerthermometer* (Gradeinteilung nach Celsius)
- einen *Schaumlöffel* zum Entfernen von Schmutz
- einen *Pinself* und eine Schüssel mit *kalttem Wasser* zum Zusammenwaschen des kochenden Zuckers

Beim Zucker kochen ist folgendes zu beachten:

- *schnelles Kochen* (gutes Feuer, Kupferkessel), damit der Zucker nicht vorzeitig bräunt oder chemisch zerfällt (invertiert)
- *sauberes Randwaschen*, damit sich keine Kristalle am Rand absetzen und ein Absterben des Zuckers verursachen
- *gutes Abschäumen*, damit der Zucker völlig sauber wird

## Zuckerstufen und Verwendungszweck

Wir unterscheiden 10 Zuckerstufen (Kochgrade), die alle ihren besonderen Verwendungszweck haben:

### 1. Stufe: **100°C - Läuterzucker**

Der Zucker ist geläutert = gereinigt durch das Abschöpfen der Schmutzteilchen.

*Verwendungszweck:*

Einmachen von Früchten, Tränken von Tortenböden, Verdünnen von Glasuren, Herstellen von Fruchteis

In saubere Gefäße abgefüllt und gut verschlossen kann Läuterzucker vorrätig gehalten werden.

### 2. Stufe: **105°C - Schwacher Faden**

Wir tauchen die Spitze des Zeigefingers erst in kaltes Wasser und dann kurz in die kochende Zuckerlösung; beim Abtasten zieht sich zwischen Zeigefinger und Daumen ein kurzer, schwacher Zuckerfaden.

*Verwendungszweck:*

Verzuckern (Kandieren) von Früchten (Zitronat, Orangeat), Herstellen von Belegfrüchten

### 3. Stufe: 109°C - Starker Faden

Die Wiederholung der vorigen Probe ergibt einen längeren, stärkeren Zuckerfaden.

*Verwendungszweck:*

Verschiedene Glasuren, (Lebkuchen- und Schokoladenglasur)

### 4. Stufe: 112°C - Schwacher Flug

Diese Probe nimmt man mit einem dünnen Draht, der an einem Ende zu kleinen, runden Schlingen gebogen ist. In den Schlingen bleiben beim Eintauchen in die kochende Zuckermasse hauchdünne Zuckerhäutchen hängen, die beim Durchblasen wie Seifenblasen fortfliegen.

*Verwendungszweck:*

Warme Schaummassen (Baiser), gebrannte Mandeln

### 5. Stufe: 118°C - Starker Flug / Kettenflug

Bei dieser Probe bildet sich eine längere Kette von aneinanderhängenden Zuckerblasen.

*Verwendungszweck:*

Fondantbereitung

### 6. Stufe: 125°C - Ballenprobe

Der Zucker läßt sich zwischen den nassen Fingern zu einer kleinen Kugel (Zuckerballen) formen.

*Verwendungszweck:*

Kochen von Marmeladen, Bereitung von Zuckerwaren

### 7. Stufe: 138°C - Schwacher Bruch

Wir nehmen mit einem Holzstäbchen eine kleine Zuckerprobe und tauchen sie kurz in kaltes Wasser. Der Zucker ist hart, bricht aber leicht und klebt etwas.

*Verwendungszweck:*

Bonbonherstellung

### 8. Stufe: 145°C - Starker Bruch

Die Zuckerprobe ist härter im Bruch und trocken.

*Verwendungszweck:*

Zuckerarbeiten (gezogener und geblasener Zucker, Felsenzucker)

#### 9. Stufe: **150°C - Karamel**

Die Zuckerprobe ist nach dem Erkalten sehr hart und fest.

*Verwendungszweck:*

Zuckerarbeiten, Karamelfiguren, Aufsätze, Spinnzucker

Will man den Zucker bei diesem Kochgrad erhalten, dann muß der Kessel zeitig vom Feuer abgenommen und in ein Wasserbad gebracht werden. Der Zucker ist jetzt nahezu wasserfrei. Die Temperaturen steigen schnell nach und der Zucker bräunt in sich. Kochen wir weiter, so wirft der Zucker Blasen und wird sehr schnell dunkel.

#### 10. Stufe: **155°C - Zuckercouleur** (Zuckerbraun, Couleur=Farbe)

Der sogenannte Branntzucker wird mit kaltem Wasser abgeschreckt und aufgelöst. Dies ergibt eine schöne Mokka- oder Schokoladenfarbe zum Färben von Glasuren und Kremen.

Beim weiteren Erhitzen **verbrennt** der Zucker.