

<i>назва</i>	<i>темп. сиропу</i>	<i>% цукру</i>	<i>опис</i>
Рідкий сироп	100 – 105°C	80%	Прозорий сироп (наприклад, для просочування бісквітів)
Тонка / товста нитка	106 – 112°C	85%	Сироп тягнеться тонкими нитками
М'яка кулька (Soft Ball)	112 – 116°C	85%	Крапля у воді утворює м'яку кульку, яка мнеться пальцями
Тверда кулька (Hard Ball)	121 – 130°C	92%	Кулька у воді тримає форму, щільна, але ще жується
М'який тріск (Soft Crack)	132 – 143°C	95%	Сироп у воді застигає у нитки, які гнуться, але не ламаються
Твердий тріск (Hard Crack)	146 – 154°C	99%	Нитки у воді миттєво стають крихкими, як скло, і ламаються з тріском.
Карамель (Light to Dark)	160 – 180°C	100%	Цукор руйнується, жовтіє, потім темніє