

Thermostats

Pour vous débarrasser des petits problèmes de standards, **d'unités** et **d'ingrédients**, Marmiton met à votre disposition ses **tables de conversion** !

■ THERMOSTATS

• Thermostat 1	30°C - 85°F	
• Thermostat 2	60°C - 140°F	
• Thermostat 3	90°C - 195°F	
• Thermostat 4	120°C - 250°F	Gas mark 1/2
• Thermostat 5	150°C - 300°F	Gas mark 2
• Thermostat 6	180°C - 350°F	Gas mark 4
• Thermostat 7	210°C - 410°F	Gas mark 6
• Thermostat 8	240°C - 460°F	Gas mark 8
• Thermostat 9	270°C - 520°F	Gas mark 10

■ CUISSON DU SUCRE

• Nappe / nappé	105°C - 221°F	<i>Recouvre d'une fine couche une cuillère plongée dans le sirop</i>
• Petit filet / petit lissé	107°C - 225°F	<i>Pris entre deux doigts, forme un petit fil qui ne tient pas lorsqu'on les écarte</i>
• Grand filet / grand lissé	109°C - 228°F	<i>Pris entre deux doigts, forme un petit fil qui tient jusqu'à écartement des doigts de 3 cm environ</i>
• Petit perlé	111°C - 232°F	<i>Pris entre deux doigts, forme un petit fil qui tient jusqu'à écartement des doigts de 5 cm environ</i>
• Grand perlé / soufflé	114°C - 237°F	<i>De petites perles se forment à la surface. En soufflant sur du sirop pris sur une cuillère, on voit des bulles apparaître.</i>