

Appellation	Caractéristique	Température °C
Déshydratation	Perte d'eau	100
Le petit lissé	Pas de coloration, pas de changement de flaveur, structure douce au refroidissement. Utilisé pour les glaçage de gâteaux	102
Le grand lissé	Pas de coloration, pas de changement de flaveur, structure douce au refroidissement. Utilisé pour les glaçage de gâteaux	103
Le perlé	Pas de coloration, pas de changement de flaveur, structure semi-douce au refroidissement. Utilisé pour les confitures.	105
Le grand perlé	Pas de coloration, pas de changement de flaveur, structure semi-douce au refroidissement	107
Le soufflé	Pas de coloration, pas de changement de flaveur, structure semi-douce au refroidissement	109
Le grand soufflé	Pas de coloration, pas de changement de flaveur, structure semi-douce au refroidissement	112
Le petit boulé	Pas de coloration, pas de changement de flaveur, structure semi-douce au refroidissement. Idéal pour meringue italienne, confiture et gelée, caramel mou, nougat.	115
Le grand boulé	Pas de coloration, pas de changement de flaveur, structure ferme au refroidissement. Idéal pour les caramels mous.	121
Le petit cassé	Pas de coloration, pas de changement de flaveur, structure semi-douce au refroidissement. Utilisé pour les bonbons semi-durs.	129
Le grand cassé	Pas de coloration, pas de changement de flaveur, structure dure au refroidissement. Utilisé pour les bonbons durs	165 - 166
Le très grand cassé	Légèrement coloré, aspect de verre au refroidissement, pas de changement de flaveur. Utilisé pour les bonbons durs	168
Le caramel léger	Coloration ambre pâle à jaune d'or, apparition des saveurs	180
Le caramel moyen	Coloration brune, riche en saveurs	180 - 188
Le caramel noir	Coloration noire, amertume du produit, odeur de brûlée, perte de saveur sucrée.	188 - 204
Dégradation des saccharides	Coloration noire prononcée, carbonisation des saccharides, odeur de brûlée	210