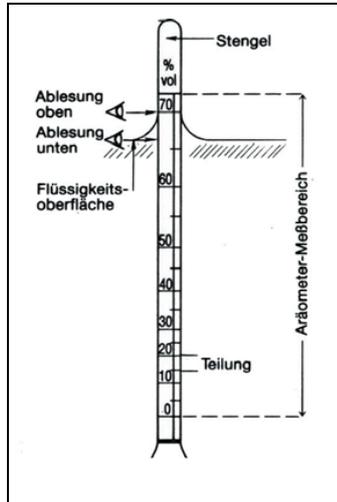


Zuckerwaage

Art. Nr. 522/160



graduirt in 1000-1400 g/l und in 15-40° Baumé



Dieses Messinstrument gehört zu den *Aräometern*, die die physikalische Dichte von Flüssigkeiten ermitteln. Es ist auch bekannt als: *Saccharometer, Zuckerspindel, Senkwaage, Senkspindel, Hydrometer*. Es ist ein schwimmender Glaskörper mit fest vergossenem Bleischrot, der um so tiefer in die Flüssigkeit sinkt, je geringer deren Zuckeranteil (*Dichte*) ist. Die Maßskala gilt für eine Bezugstemperatur von 20°C.

Zum Messen taucht man das Aräometer mit der Skala nach oben weisend mit einer Drehbewegung in die Zuckerlösung ein, damit sie eine stabile Lage hat. Ist das Gerät zum Stillstand gekommen liest man den Wert von der Skala ab, bis zu dem es in die Flüssigkeit eingesunken ist.

	Temperatur	Baumé	Dichte	Einsatzzweck
		12°	1,09	Obstkompott
		15°	1,12	Tränken von Biskuit
Nappé		20°	1,16	Basis für Sorbets
Petit Lissé		25°	1,10	
Grand Lissé	100 - 105°C	30°	1,26	Früchte in Sirup, Konfitüren und Gelees
Perlé	100 - 105°C	33°	1,30	Konfitüren, Gelées
Petit Filet	105 - 107°C	35°	1,32	Kandierte Früchte, Gelées und Fruchtmousse
Grand Filet	107 - 110°C	36°	1,33	Buttercrème, kandierte Maronen,
Petit Boulé	112 - 117°C	37°	1,34	Parfait, Baiser
Petit Soufflé		38°	1,36	Gefrorenes Soufflé
Boulé	118 - 120°C	39°	1,37	Weiche Karamelbonbons
Gros Boulé	125 - 130°C	40°-41°	1,38	Harter Fondant, Mandelteig, geschmolzenes Karamell
Petit Cassé	135 - 140°C	n.m.		Marzipan, Nougat, Karamell und Bonbons
Grand Cassé	145 - 150°C	n.m.		Nougat, Zuckerfiguren
Caramel	150°C >	n.m.		

Die Gradeinteilung dieser Zuckerwaage zeigt die *Dichte* an. Die Gradeinteilung in *Baumé-Graden* ist *veraltet*. Nachstehend finden Sie eine Zuordnungstabelle von *Dichte* zu *Baumé-Graden*.

Baumé°	Dichte	Baumé°	Dichte	Baumé°	Dichte	Baumé°	Dichte
13	1,099	20	1,160	27	1,229	34	1,306
14	1,107	21	1,170	28	1,239	35	1,318
15	1,115	22	1,179	29	1,250	36	1,330
16	1,124	23	1,189	30	1,261	37	1,345
17	1,133	24	1,199	31	1,272	38	1,358
18	1,142	25	1,209	32	1,283	39	1,370
19	1,151	26	1,219	33	1,295	40	1,384

ALLGEMEINER HINWEIS:

Über die Konsistenz und Temperatur des Zuckers beim Kochen kann man mit entsprechender Erfahrung Rückschlüsse auf die Dichte ziehen. Wird allerdings bei fortlaufender Produktion von Zuckerprodukten auf gleichbleibende Ergebnisse Wert gelegt, so ist die Verwendung der Zuckerwaage unerlässlich.

