**Príprava tmavého karamelu**

**Charakteristika**: je zlatohnedý, vzniká tavením ( karamelizáciou ) sacharózy (cukru). Je priesvitný, krehký, pripomína sklo. Je to cukrový roztok s malým množstvom vody.

**Suroviny:** sacharóza (cukor), voda, škrobový cukor.

**Výrobný postup** : cukor s vodou a škrobovým sirupom sa varia na prudkom ohni, za stáleho omývania stien nádoby. Teplota varu závisí od druhu a účelu použitia od 140 – 150°C. Po dovarení karamelovej hmoty sa nádoba ihneď ponorí do studenej vody a var sa tým zastaví. Môže sa dochutiť a prifarbiť.

**Tavený karamel** : je to polotovar zlotohnedej až hnedej farby, za tepla husto tekutý horkastej chuti. Poznáme ho aj pod názvom pálený cukor alebo dobošový cukor.

**Príprava** : cukor bez vody opatrne rozpúšťame – zahrievame pri teplote 140°C a viac. Dôležité je aby sa rýchlo nezvýšila teplota nad 180°C, pretože potom vznikne spálený cukor ( tmavohnedej až čiernej farby a horkej chuti).

