

# ALLA FRANCE

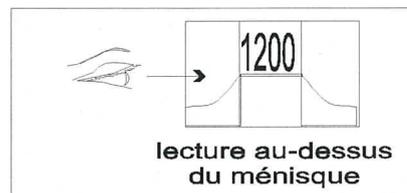
ZI Du Bompas  
49120 Chemillé - France  
Phone: ++ 33 - 02 4130 5508  
Fax: ++ 33 - 02 4130 3467  
E-mail: [aa@ateliers-alla.com](mailto:aa@ateliers-alla.com)

## PESE SIROP PROFESSIONNEL DOUBLE ECHELLE

**1.100-1.400 g./ml.  
15-40 ° Baumé**

**Pour la confection de:**  
Confitures-Gelées-Liqueurs-Sorbets  
Conserves-Fruits confits-etc...

Votre PESE-SIROP PROFESSIONNEL possède 2 échelles: une en degrés Baumé et l'autre en g./ml. (unités légales) dont les graduations représentent le Poids en Grammes et qui vous indiqueront le stade de cuisson idéal auquel le sirop est destiné. Laissez flotter doucement le PESE SIROP dans le liquide. La lecture se fait directement à la ligne de flottaison à hauteur des yeux et au-dessus du ménisque.



Evitez d'immerger votre PESE SIROP complètement: le poids du liquide restant sur la partie graduée peut fausser sensiblement la mesure. Ne tenez jamais votre appareil au moment de la lecture. Pour une lecture plus précise et plus aisée, nous vous recommandons d'utiliser votre appareil dans un récipient en verre ou dans une éprouvette adaptée, et non directement dans la casserole. Après utilisation lavez votre appareil à l'eau chaude.

### QUELQUES DONNEES POUR LA CUISSON DU SUCRE

état du sucre	densité g./ml.	Dégrés Baumé
le Nappé	1.160 g.	20 ° Baumé
le Petit Lissé	1.210 g.	25 ° Baumé
le Grand Lissé	1.260 g.	30 ° Baumé
le Perlé	1.295 g.	33 ° Baumé
le Filet	1.320 g.	35 ° Baumé
le Petit Soufflé	1.360 g.	38 ° Baumé
le Petit Boulé	1.370 g.	39 ° Baumé
le Gros Boulé	1.395 g.	41 ° Baumé

NE PAS FAIRE BOUILLIR