

## Ponto de pasta

Introduz-se uma colher de pau na solução fervente e tira-se seguidamente, deixando-a escorrer para o tacho: se a calda correr como se fosse água, diz-se que o açúcar ainda não tem ponto. Logo que começar a aderir à colher uma pequena camada de açúcar, tem-se o ponto de pasta. (O pesa-xaropes deve marcar 28 graus Beaumé e o termómetro 1010 Centígrados).