**Le caramel**

Une petite entreprise se spécialise dans les produits à base de sucre. Voici un tableau représentant l’aspect du sucre qui devient caramel à mesure que la température augmente.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Aspect du produit selon la température | | | | | | | | | |
| Température  (°C) | [100,105[ | [105,107[ | [107,110[ | [112,117[ | [118,120[ | [125,130[ | [135,140[ | [145,150[ | [150,180[ |
| Aspect | Sirop | Petit filet | Grand filet | Petit boulé | Boulé | Gros boulé | Petit cassé | Grand cassé | Caramel |

Lors de la réalisation d’un caramel dont le temps de cuisson est indiqué dans la table de valeurs ci-contre, la température du sucre est de 22°C. Vingt minutes après le début du chauffage du sucre, celui-ci est par erreur laissé sans surveillance pendant 60 secondes.

|  |  |
| --- | --- |
| Température selon le temps | |
| Temps (min) | Température (°C) |
| 0 | 22 |
| 4 | 32 |
| 6 | 39 |
| 8 | 47 |

Ce caramel sera-t-il réussi ?