

Tweestapsmethode	Roze	Licht	Licht amber	Amber	Donker amber	Donker bruin	
Suiker	1	1	1	1	1	1	kg
Eerste waterhoeveelheid	260	260	260	260	260	260	ml
Diammoniumfosfaat	2	4	6	8	10	12	gram
Eerste temperatuur	121	127	132	138	143	149	°C
Tweede waterhoeveelheid	130	195	260	330	390	460	ml
Eindtemperatuur	110-115	110-115	110-115	110-115	110-115	110-115	°C
Smaak	Helder, maar rode gloed. Niet veel smaak, anders dan suiker	Lichte abrikozenkleur. Smaken: perzik, witte druivensap en lichte vanille	Amber, roodachtige tonen. Caramel met zacht, zoet fruit (druif, rozijn, pruim en gedroogde abrikoos. Licht vanille en cardamom.	Mooi amber van kleur, oranje en licht rood. Duidelijker caramel, cardamom, pruim met licht geroosterde smaken. Licht toffee.	Rood van kleur. Rijke smaak van rozijn en pruim. Geroosterde koffie met rum. Mild houtachtig en complexe caramel van toffee of harde caramelsnoepjes.	Bruin van kleur. Scherp en bitter van smaak.	

- Voeg de suiker, de eerste watertoevoeging en het diammoniumfosfaat in een pan met een dikke bodem.
- Verwarm op een medium heet vuur totdat het mengsel de eerste hierboven aangegeven temperatuur heeft. Kijk uit voor overkoken. Niet roeren.
- Als de eerste temperatuur is bereikt, voeg dan de tweede waterhoeveelheid toe. Hierdoor stopt het koken en verlaagt de temperatuur. Wees voorzichtig, het kan gaan spetteren en de spetters zijn zeer heet!
- Verwarm zo nodig door tot 110-115 graden. Hoe hoger de eindtemperatuur, hoe dikker de siroop wordt.
- Verwarm jampotten voor om de siroop in te bewaren.
- Hierboven staat de tweestapsmethode. Gebruik een driestapsmethode voor een stabiel product. Zie volgende bladzijde voor de driestapsmethode
- Wees voorzichtig. Suikersiroop is plakkerig en zeer heet. Brandwonden zijn snel opgelopen. Weersta de verleiding om de lepel af te likken!

Driestapsmethode	Roze	Licht	Licht amber	Amber	Donker amber	Donker bruin	
Suiker	1	1	1	1	1	1	kg
Eerste waterhoeveelheid	260	260	260	260	260	260	ml
Diammoniumfosfaat	2	4	6	8	10	12	gram
Eerste temperatuur	121	127	132	138	143	149	°C
Tweede waterhoeveelheid	87	130	173	220	260	307	ml
Tweede temperatuur	121	127	132	138	143	149	°C
Derde waterhoeveelheid	130	195	260	330	390	460	ml
Eindtemperatuur	110-115	110-115	110-115	110-115	110-115	110-115	°C
Smaak	Helder, maar rode gloed. Niet veel smaak, anders dan suiker	Lichte abrikozenkleur. Smaken: perzik, witte druivensap en lichte vanille	Amber, roodachtige tonen. Caramel met zacht, zoet fruit (druif, rozijn, pruim en gedroogde abrikoos. Licht vanille en cardamom.	Mooi amber van kleur, oranje en licht rood. Duidelijker caramel, cardamom, pruim met licht geroosterde smaken. Licht toffee.	Rood van kleur. Rijke smaak van rozijn en pruim. Geroosterde koffie met rum. Mild houtachtig en complexe caramel van toffee of harde caramelsnoepjes.	Bruin van kleur. Scherp en bitter van smaak.	

- Voeg de suiker, de eerste watertoevoeging en het diammoniumfosfaat in een pan met een dikke bodem.
- Verwarm op een medium heet vuur totdat het mengsel de eerste hierboven aangegeven temperatuur heeft. Kijk uit voor overkoken. Niet roeren.
- Als de eerste temperatuur is bereikt, voeg dan de tweede waterhoeveelheid toe. Hierdoor stopt het koken en verlaagt de temperatuur. Wees voorzichtig, het kan gaan spetteren en de spetters zijn zeer heet!
- Verhit tot de tweede temperatuur. Als de tweede temperatuur is bereikt, voeg dan de derde waterhoeveelheid toe. Hierdoor stopt het koken en verlaagt de temperatuur. Wees voorzichtig, het kan gaan spetteren en de spetters zijn zeer heet!
- Verwarm zo nodig door tot 110-115 graden. Hoe hoger de eindtemperatuur, hoe dikker de siroop wordt.
- Verwarm jampotten voor om de siroop in te bewaren.
- Wees voorzichtig. Suikersiroop is plakkerig en zeer heet. Brandwonden zijn snel opgelopen. Weersta de verleiding om de lepel af te likken!