

Karamele (portugāļu *caramelo* – dedzināts cukurs)

Caurspīdīga stiklveida masa, ko iegūst, ietvaicējot cukura šķīduma maisījumu ar cieti. Konditorijas izstrādājums ar sausnas saturu 97-99 %.

Karsēšanas laikā no saharozes molekulām atšķeļas ūdens un veidojas aromātiskie savienojumi - maltols, diacetils, metilglioksals un furāni, kas piešķir karamelēm raksturīgo krāsu, garšu un smaržu.

Angl. caramel; kr. карамель