**Príprava griláže**

**Charakteristika** : tavený cukor s prísadami jadrovín ( mandle, lieskovce, perisko...). Má zlatohnedú farbu, je tvrdý, krehký s viditeľnými kúskami jadrovín. Chuť a vôňa karamelová s príchuťou pražených jadrovín.

**Suroviny** : cukor, jadroviny, tuk (malé množstvo na dosiahnutie vláčnosti).

**Výrobný postup** : 2 diely tavený cukor + 1 diel jadrovín + tuk = tavíme do zlatohneda.



**Druhy griláže** :

* mäkká,
* tvrdá,
* listová.

**Griláž používame** na dochucovanie a ozdobovanie výrobkov – čerstvú griláž vylejeme na vymastený plech a necháme stuhnúť, pomelieme , preosejeme. Jemnú časť použijeme na dochucovanie krémov, zmrzlín a hrubšiu časť použijeme na posypávanie – dozdobovanie zákuskov.

**Griláž možno pripraviť aj do zásoby** – nadbytok necháme stuhnúť v chlade a po krátkej tepelnej úprave ho môžeme znovu použiť.