Cukrárska výroba

Odborný výcvik 3. ročník

December 2021

**Príprava griláže**

Griláž je vyrobená z páleného cukru a pražených lúpaných orieškov a mandlí.

* **Tvrdá griláž**

Topí sa cukor na panvici pri čom sa stále mieša kým nezíska svetložltú farbu. Do rozpusteného cukru pridáme strúhané mandle alebo oriešky, ktoré sú nahriate aby sa cukor prudko neochladil a nestvrdol. Rýchlo ochladíme vyliatím na namastený plech alebo na mramorovú dosku. Po vychladnutí sa rozdrví na menšie kúsky, postrihá, preoseje a uloží na suché miesto.

* **Mäkká griláž**

Okrem základných surovín obsahuje škrobový sirup, mlieko a mandľovú hmotu. Dáme variť mlieko, cukor a škrobový sirup na 116°C, do roztoku vmiešame mandľovú hmotu a zohrievame pokiaľ zmes nenadobudne zlatožltú farbu, potom primiešame tvrdú griláž.

* **Listová griláž**

Vyrába sa prekladaním vrstiev páleného cukru a nugátovej hmoty.

* **Ozdoby z griláže**

Horúca griláž sa vyleje na tukom vymastený plech, vyvaľká sa a nožom režeme na pásy, ktoré tvarujeme za horúca.

Výroba grilážových hmôt nie je náročná na skladbu surovín, ale vyžaduje zručnosť a rýchlosť pri vlastnom vyrábaní jednotlivých ozdôb. Pri roztápaní cukru je potrebné neustále miešanie a správny odhad farby cukru. Hmota veľmi rýchlo tuhne, preto je potrebné jeho prípadné nahrievanie počas tvarovania – najlepšie keď pracovné miesto si zvolíme blízko pece. Vychladnuté upravené tvary skladáme do výslednej kompozície alebo ich krátkodobo skladujeme vo veľmi suchom prostredí.

Vychladnutú hmotu môžeme taktiež postrúhať a použiť na obaľovanie a zdobenie výrobkov.

Tento výrobok môže byť dodávaný dodávateľmi cukrárenských polotovarov.

Odporúčané videá : <https://www.youtube.com/watch?v=7_wTVKTvs1E> , <https://www.youtube.com/watch?v=_Tlz0uLvMxc> ,