# Cukrárska výroba

Technológia 1.ročník

December 2021

# Grilážové ozdoby

Základným polotovarom týchto ozdôb je griláž. Je to zmes topeného cukru, orechov a menšieho množstva jedlého oleja alebo tuku na dosiahnutie vláčnosti. Griláž je zlatohnedá , tvrdá krehká masa, s viditeľnými kúskami orechov. Má chuť a vôňu typicky karamelovú s príchuťou pražených orechov. Je primerane sladká.

Na zdobenie sa používa pripravená z rôznych druhov orechov- z mandlí, zo sladkého perzika, arašid, z lieskových orieškov, vlašských orechov a z kokosu.

Teplé grilážové hmoty sú ľahko tvarovateľné a možno z nich vytvoriť vkusné ozdoby. Musí sa pracovať s teplou hmotou, pretože po vychladnutí je hmota krehká, tuhá a stráca schopnosť tvarovania. Hmotu možno prihrievať, a tým upraviť do elastického stavu. Najjednoduchší spôsob je vložiť celý plech s vyvaľkanou hmotou do rozohriatej rúry.

Väčšina ozdôb sa vykrajuje z vyvaľkaného tenkého plátu. Povrch plátu sa môže ozdobiť ryhovaným valčekom. Silným nožom potretým tukom pomocou oceľového pravítka sa rozkrája na pásy, ktoré sa ešte za horúca tvarujú. Môžu sa stláčať do rôznych oblúčikov, špirál, kornútov, rúrok a pod. Z plátu možno vypichovať rôzne tvary, ručne modelovať a pod. Grilážové ozdoby sa môžu skladovať iba krátky čas v suchom prostredí.

 

 