# Cukrárska výroba

Technológia 3.ročník

13. december 2021

# Tvrdá, mäkká a listová griláž

# Tvrdá griláž- charakteristika

- má zlatohnedú farbu, v pôvodnom stave je to teplá hmota s viditeľnými kúskami upražených orechov. Po stuhnutí je tvrdá, sklovitá, na lome krehká.

Suroviny: cukor krupica, orechy.

Výrobný postup: cukor sa topí vo vhodnej nádobe alebo kotlíku bez pridania vody do zlatohnedej farby. Topiaca zmes sa musí neustále miešať. Do zmesi sa opatrne primiešajú strúhané orechy. Orechy sa predtým musia ohriať, aby nedošlo k ochladeniu cukru, lebo by tuhol. Opätovným zohriatím griláž veľmi tmavne, a tým získava horkastú chuť. Pomer cukru a orechov býva spravidla 1:0,5(na 1kg cukru sa pridá 0,5kg orechov). Horúca griláž sa vyleje na antikorový tukom natretý plech alebo mramorovú platňu. Nechá sa vychladnúť. Tvrdá griláž sa rozdrví na menšie kusy, postrúha sa alebo pomelie na trecom stroji, prípadne v mixéri. Polotovar sa preoseje a získaná hrubá a jemná hmota sa uloží oddelene na suchom mieste. Griláž sa musí skladovať v dobre uzatvorenej nádobe.

Použitie: tvrdá postrúhaná a preosiata griláž sa používa na dochucovanie krémov, smotanových náplní a zmrzlín. Nahrubo rozdrvená sa používa na ozdobovanie a obaľovanie hotových výrobkov.

# Mäkká griláž –charakteristika

- základnými surovinami sú cukor a orechy. Mäkkosť hmote dodáva škrobový sirup, mlieko a mandľová hmota.

Výrobný postup: cukor, mlieko a škrobový sirup sa povaria na teplotu 116 stupňov C. Do horúceho rozvaru sa vmieša mandľová hmota. Sladká masa sa zahrieva do zlatožltej farby. Potom sa primieša rozdrvená tvrdá griláž. Hmota sa ešte za horúca vyleje na olejom vymastenú hladkú pracovnú plochu. Ešte teplá masa sa vyvaľká na tenký plát. Pracujeme rýchlo, pretože griláž sa po vychladnutí stáva krehkou. Ostrým nožom potretým tukom sa krájajú vhodné tvary.

Použitie: z vykrojených tvarov možno vytvárať boky zákuskov s polevou alebo slúžia ako ozdoba na povrchu výrobku.

Lístková griláž- charakteristika- vyrába sa prekladaním vrstiev páleného cukru a nugátovej hmoty podobným spôsobom ako lístkové cesto. Výsledná hmota má na priereze viditeľné striedanie vrstiev páleného cukru a nugátovej orieškovej hmoty.

Výrobný postup: hmota vzniknutá vzájomným spojením páleného cukru a orieškového nugátu sa vyvaľká na požadovanú hrúbku. Ešte za tepla sa krája na vhodné tvary, ktoré sa dohotovujú polievaním čokoládovou polevou.

 