**Úprava griláže**

**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.

