**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.

