Грильяж

Автор: Мухаббат
27.03.2013 08:25 - Обновлено 27.03.2013 08:29



Грильяж (grillage - жарение) — французский десерт из жареных орехов с сахаром. Есть два вида грильяжа: твёрдый и мягкий. В этом рецепте я представлю твёрдый грильяж. Очень просто готовится, но для приготовления нужно иметь хорошую кастрюлю с толстым дном и равномерным распределением температуры, если таковой в наличии нет, то нужно будет сварить сахарный сироп, добавив небольшое количество воды. Очень вкусное лакомство, которое, кстати, можно позволить есть в пост.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 гр. сахара

250 гр. жареных орехов (у меня пекан, фундук и фисташки)

1 ч.л. растительного масла + для смазывания фольги и ложки

0,5 ч.л. лимонного сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рабочую поверхность (кухонная доска вполне подойдёт) накрыть фольгой и слегка смазать растительным маслом.

Обжаренные орехи очистить от шелухи и крупно нарезать.

Кастрюлю с толстым дном смазать растительным маслом и выложить сахар. Поставить на средний огонь, дать постоять 5 минут и добавить лимонный сок. Полностью расплавить сахар при постоянном помешивании. Когда карамель будет готова (сахар должен полностью расплавиться и приобрести карамельный цвет), выложить в кастрюлю орехи и быстро перемешать. Ложку смазать растительным маслом, взять орехово-карамельную массу и выложить горкой на подготовленную доску с фольгой. Выкладывать массу нужно быстро, поскольку карамель очень быстро твердеет. Дать остыть и можно наслаждаться лакомством.

Примечание: если у вас нет той кастрюли, о которой я говорила в предисловии, то к 150 гр. сахара нужно будет добавить 50 мл. воды. Воду добавить вместе с сахаром, а далее по рецепту. Орехи можно использовать любые.

{jcomments on}