

## Tapioková mouka, Tapioka 400g



Tapiokovou mouku lze nahradit u nás běžně užívanou pšeničnou mouku, což ocení zejména lidé trpící celiakií.

~~49,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 49,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Cock Brand - Thajsko](#)

---

### **Eopksbrand - Tapioka mouka**

**Tapiokovou mouku** lze nahradit u nás běžně užívanou pšeničnou mouku, což ocení zejména lidé trpící **celiakii**. Mouka se hodí jako adekvátní náhrada pro výrobu pečiva v bezlepkové dietě. Navíc pečivo z maniokové mouky vydrží až o tři dny déle, je velmi jemná, vláčnější a méně se drolí. Používá se pro přípravu sladkých i slaných těst, k zahušťování omáček a jiných pokrmů, může rovněž nahradit vaječný bílek při přípravě bábovek, sekaných či bramborových placek. Maso či ryby posypané maniokovým škrobem před pečením jsou vláčnější a chuťově výraznější. Ale můžeme ji nahradit marantovým nebo kukuřičným škrobem. Tapioka má však ale jemnější výsledek. Tapiokový škrob má jedinečné expanzní (zvětšuje objem) vlastnosti, které se mohou uplatnit při pečení a smažení pekařských výrobků. Pro zvýšení objemu u chleba je vhodný přídavek 1/4 - 1/2 šálku tapiokového škrobu, při použití rýžové mouky je nevhodnější náhrada 3/4 šálku rýžové mouky 1 šálkem tapiokového škrobu.

**Z tapioky** se připravuje nejoblíbenější brazislká pochoutka **PAO**.

**Recept na PAO:** 300 g mouky azedo, 100 g mouky doce, 2 hrnky mléka, 1 hrnek oleje, 6 vajec, 2 hrsti strouhaného parmezánu. Mouku azedo a mouku doce smícháme a zalijeme vlažným mlékem a teplým olejem. Osolíme a dobře promícháme. Do těsta přidáme 6 vajec a strouhaný parmezán. Těsto důkladně propracujeme do hladka. Tvarujeme do kuliček velikosti pingpongového míčku. Pão pečeme v troubě rozehřáté na 180 °C asi 6 až 8 minut. Na povrchu musí být zlatavé a křupavé, uvnitř se těsto lehce táhne.

**Tapioca** je škrobová moučka z kořene manioku. Je velmi jemná a používá se k zahušťování polévek a pro poleva na ovocné dorty. Ale můžeme ji nahradit marantovým nebo kukuřičným škrobem. Tapioka má však ale jemnější výsledek. Trik, jak má zahušťovaná kapalina zůstat čirá a není neprůsvitná jako např. Mondamin.

**Yuca** je jednou z nejdůležitějších potravin v Peru, kde se používá na přípravu různých jídel i jako jedna z hlavních příloh k jídlům, i kvůli své schopnosti léčit nemoci. Maniok jedlý (*Manihot esculenta*), známý též pod jménem cassava či yuca, či tapioca v Asii, je kulturní tropická rostlina z čeledi pryšcovité. Někdy se manioku podobně jako jamům a batátům přezdívá sladké brambory.

Yuca je základním živobytím pro 500 milionů lidí a tak představuje jednu ze šesti nejdůležitějších výživných rostlin na světě. Vzhledem k tomu, že podle nařízení EU nesmíme užívat tzv. zdravotní tvrzení u jednotlivých výrobků, patřičné informace zjistíte buď v člancích, herbáři, encyklopediích či na jiných informačních místech českého i světového internetu.

### **Popis**

Yuca - Maniok jedlý (*Manihot esculenta*), známý též pod jménem cassava či yuca, či tapioca v Asii, je kulturní tropická rostlina z čeledi pryšcovité. Někdy se manioku podobně jako jamům a batátům přezdívá sladké brambory. Maniok je bylina nebo keř dorůstající výšky 1 až 3 metry.

**Obsahuje** glykosid linamarin, který je při narušení buněk pletiva hydrolyzován enzymem linamarázou na kyanovodík. Podle obsahu linamarinu se rozlišují odrůdy hořké a sladké. Rovněž se využívá jako krmivo - zkrmuje se v podobě maniokové moučky hlavně prasatům, skotu, ovcím a kozám. Dále se z něj vyrábí škrobová šlichta používaná při šlichtování.

---