



**NROS**  
Nadace rozvoje občanské společnosti

THE VELUX FOUNDATIONS  
VILLUM FONDEN × VELUX FONDEN

# Moučníky



## 65-51-H/01 Kuchař - číšník

Tento učební materiál k závěrečným zkouškám pro studenty středních odborných škol vznikl v rámci projektu Odborné vzdělávání – Cesta k úspěšné budoucnosti, který je realizovaný Nadací rozvoje občanské společnosti (NROS) a dánskou The VELUX Foundations.



# Charakteristika



- Moučníky jsou tzv. sladká tečka na závěr menu. Mají vysokou energetickou a většinou nepatrnou biologickou hodnotu, jsou sytící a některé i lehce stravitelné.
- V současné moderní gastronomii vznikají nové kombinace surovin na přípravu moučníků s **minutkovým charakterem**. Klade se důraz na **vzhled**, lehkou **stravitelnost** a jemnou plnou charakteristickou chuť použitých surovin.
- Těžké máslové krémy nahrazují **termizované sýry** (Mascarpone, Philadelphia, Ricotta, žervé) zjemněné šlehačkou.
- Vzhledem k tomu, že moučníky nemají za cíl nasytit, snižuje se jejich hmotnost přibližně na 80 – 150 gramů.



# Charakteristika



- Všechny druhy moučníku připravujeme vždy z prvotřídních a čerstvých surovin.
- Přísady přidávané do těsta mají dvojí význam. Jednu skupinu tvoří přísady, na jejichž množství je závislá **pevnost struktury** výrobku (mouka, vejce).
- Druhou skupinu tvoří přísady, které způsobují **zvětšení objemu** výrobku (našlehaný bílek, částečně cukr, ušlehané žloutky, tekutiny v kombinaci s kypřícím práškem). Oba druhy přísad mají být v rovnováze.



# Rozdělení moučníků



1. Jednoduché a složité
2. Teplé a studené

Další druhy jsou např. restaurační, hotelové, kavárenské.



# Základní druhy těst



- Piškotové těsto
- Odpalované těsto
- Linecké těsto
- Listové těsto
- Kynuté těsto
- Bramborové těsto
- Lité těsto
- Tvarohové těsto



# Piškotové těsto



3 způsoby přípravy:

- a) Vyšlehat žloutky s cukrem + polohrubá mouka + z bílků sníh
- b) Vyšlehat bílky + cukr + žloutky + polohrubá mouka
- c) Vyšlehat celá vejce s cukrem + polohrubá mouka

## IDEÁLNÍ RECEPT

– na 1 vejce, 1 lžíce cukru a 1 lžíce polohrubé mouky

Používáme na rolády, řezy, kostky.

Dá se vykrajovat, plníme krémy, marmeládou, šlehačkou.



# Piškotová roláda



APETIT. *Piškotová roláda s krémem z bílé čokolády* [online]. [cit. 13.7.2022].  
Dostupné z: <https://www.apetitonline.cz/recept/piskotova-rolada-s-kremem-z-bile-cokolady>





# Odpalované těsto



Při přípravě je **NUTNÉ správně odvážit** suroviny!

Svaříme vodu se špetkou soli a tukem, přivedeme k varu a zasypeme polohrubou moukou. Mícháme tak dlouho, dokud se hmota nepřestane lepit na stěny kastrolu a na vařečku.

Necháme vychladnout a vmícháme celá vejce. Stříkáme cukrářským sáčkem na plech.

Pečeme cca 20 minut – troubu nikdy **prvních 10 minut neotevíráme!**

Používáme na: věnečky, větrníčky, banánky





# Věneček s krémem



NEJRECEPT.CZ. *Věnečky z odpalovaného těsta* [online]. [cit. 13.7.2022].  
Dostupné z: <https://www.nejrecept.cz/recept/venecky-z-odpalovaneho-testa-r841>



# Linecké těsto



Základní předpis:

- 3 díly hladké mouky, 2 díly tuku, 1 díl cukru, žloutky
- 300 g hladké mouky, 200 g másla, 100 g cukru, 2 žloutky

Pokud část mouky nahradíme mletými ořechy nebo mandlemi – **vaflové těsto**.

Plníme krémem, marmeládou.

Používáme na: cukroví, koláčky, koláče, košíčky, tartaletky



# Tartaletky



WIKIPEDIE. *Tartaletka* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z:  
<https://cs.wikipedia.org/wiki/Tartaletka>



# Listové těsto



2 části:

- **vodánek** – polohrubá mouka, tuk, sůl, žloutky, ocet
- **tuková kostka** – polohrubá mouka, tuk

Vypracujeme obě části, vodánek vyválíme a doprostřed položíme tukovou kostku, zabalíme, rozválíme a znovu složíme a dáme do lednice odpočinout. Toto opakujeme 4x.

Plníme šlehačkou, krémem, ovocem, tvarohem, marmeládou.

Používáme na: trubičky, taštičky, kremeš, kapsy, záviny, šátečky





# Kremeš



ERECEPTY.EU. *Kremeš* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z:  
<https://erecepty.eu/kremes/>



# Kynuté těsto



- Hladká, polohrubá i hrubá mouka
- Vhodné na: vaření, pečení, smažení
- Mouka, sůl, cukr, vejce, tuk, vlažné mléko, droždí – vypracujeme hladké těsto a necháme v teple vykynout
- NESMÍ:
  - rychle kynout
  - překynout (dlouho kynout) – ztrácí na objemu a kvalitě
  - nedostatečně kynout – nedostatečně vykynuté těsto nemá požadovaný objem a je nekvalitní!



# Druhy mouky na přípravu



## Hladká mouka

- buchty, buchtičky, koláče
- pečení

## Polohrubá mouka

- koláče, vdolky, koblihy
- pečení, smažení

## Hrubá mouka

- plněné knedlíky
- vaření (ideálně v páře)





# Buchtíčky s krémem



TOPRECEPTY. *Dukátové buchtíčky s vanilkovým krémem* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z: <https://www.toprecepty.cz/recept/32867-dukátové-buchtíčky-s-vanilkovým-kremem/>



# Bavorské vdolečky



APETIT. *Bavorské vdolečky* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z:  
<https://www.apetitonline.cz/recept/bavorske-vdolecky>



# Kynuté knedlíky



NEJRECEPT.CZ. *Kynuté borůvkové knedlíky* [online]. [cit. 13.7.2022].  
Dostupné z: <https://www.nejrecept.cz/recept/kynute-boruvkove-knedliky-r3644>



# Bramborové těsto



Uvařené, vychladlé a oloupané brambory nastrouháme najemno, přidáme hrubou mouku, krupici, vejce, sůl, vypracujeme těsto.

Než začneme dělat těsto, **MUSÍ vařit** voda!

S těstem pracujeme **rychle** – řídne!

Používáme na: plněné ovocné knedlíky, šišky, plněné taštičky





# Švestkové knedlíky



RECEPTY.CZ. Švestkové knedlíky z bramborového těsta [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z: <https://www.recepty.cz/recept/svestkove-knedliky-z-bramboroveho-testa-165550>



# Nadýchané bramborové těsto



Uvařené, oloupané, vychladlé a najemno nastrouhané brambory, solamyl, dětská krupička, žloutky.

600 g brambor, 210 g solamylu, 140 g dětské krupice, 2 žloutky

Používáme na: nočky, šišky



# Bramborové nočky



FRESH.IPRIMA.CZ. *Bramborové noky s meruňkami a mandlovo-skořicovou strouhankou* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z:  
<https://fresh.iprima.cz/recepty/bramborove-noky-s-merunkami-a-mandlovo-skoricovou-strouhankou>





# Litá těsta



## Lité těsto – základní

- mléko, polohrubá mouka, špetka soli, cukr, vejce
- používáme na: palačinky

## Lité těsto – kynuté

- mléko, sůl, cukr, hladká mouka, vejce, droždí
- používáme na lívance



# Palačinky



KAUFLAND.CZ. *Palačinky s malinami a náplní z bílé čokolády* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z: [https://www.kaufland.cz/recepty/vyhledat-recept/recept.palacinky-malinami-naplni-bile-cokolady.r\\_id=CZ\\_993.html](https://www.kaufland.cz/recepty/vyhledat-recept/recept.palacinky-malinami-naplni-bile-cokolady.r_id=CZ_993.html)



# Lívanečky



SIKOVNYKUCCHAR.CZ. *Kynuté lívanečky s ovocným přelivem* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z: <https://www.sikovnykuchar.cz/recept/1660-kynute-livanecky-s-ovocnym-prelivem>



# Tvarohové těsto



Měkký tvaroh, špetka soli, vejce, polohrubá mouka

Používáme na: knedlíky, nočky



# Tvarohové nočky



APETIT. *Tvarohové noky s borůvkovým přelivem* [online]. [cit. 13.7.2022].  
Dostupné z: <https://www.apetitonline.cz/recept/tvarohove-noky-s-boruvkovym-prelivem>





# Korpusy



Upečené polotovary určené k dalšímu zpracování.

Pečou se z **pevných** těst (linecké, listové, vaflové), z těst, které se dají stříkat (**odpalované**), a **piškotového** těsta.

Plníme je krémy, pěnamy, marmeládou, šlehačkou.

Zdobíme polevou, cukrem, topingem, krémem.



# Dortový korpus



TOPRECEPTY. *Nadýchaný piškotový korpus* [online]. [cit. 13.7.2022].  
Dostupné z: <https://www.toprecepty.cz/recept/52831-nadychany-piskotovy-korpus/>





# Věnečky



LABUŽNÍK.CZ. *Odpalované věnečky* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z: <https://www.labuznik.cz/recept/odpalovane-venecky/>



# Linecké košíčky



NOPEK. *Linecký košíček korpus 10 g* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z: <https://www.nopek.cz/cs/m-240-linecky-kosicek-korpus-10g>



# Krémy



Používáme k plnění korpusů.

## **Základní** máslový krém

- máslo, cukr, vanilkový cukr, rum

## **Máslový** nastavovaný krém

- základní + uvařený pudink

Ochucujeme: čokoládou, kakaem, kokosem, kávou



# Polevy



Zlepší vzhled, zabrání vysychání korpusu, zabrání přístupu vzduchu k náplním, zabraňují vniknutí mikroorganismů do náplní a korpusů.

- čokoládová
- citrónová
- kávová
- karamelová



# Sladké omáčky



K buchtičkám, nočkům, knedlíčkům.

- ovocné
- vanilkový krém
- vinné šodó



# „Trendy“ moučníky



- Mini Pavlova
- Makronky
- Čokoládový mousse
- Cheesecake
- Fondant
- Cupcake





# Mini Pavlova



DR.OETKER. *Mini dortíky Pavlova* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z:  
<https://www.oetker.cz/cz-cs/nase-recepty/r/mini-dortiky-pavlova>





# Makronky



WIKIPEDIE. *Makrónky* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z:  
<https://cs.wikipedia.org/wiki/Makr%C3%B3nky>



# Čokoládový mousse



ONLINECUKRÁRNA.CZ. Čokoládový mousse [online]. [cit. 13.7.2022].  
Dostupné z: <https://www.onlinecukrarna.cz/shop/zakusky/cokoladovy-mousse/>



# Cheesecake



COOKIDOO.CZ. *Cheesecake à la framboise* [online]. [cit. 13.7.2022].  
Dostupné z: <https://cookidoo.cz/recipes/recipe/cs/r147683>



# Čokoládový fondant



FRESH.IPRIMA.CZ. Čokoládový fondant [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupný z:  
<https://fresh.iprima.cz/cokoladovy-fondant-5>





# Cupcake



JEN TAK SI UPÉČT. *Mechové cupcakes* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z:  
<https://jentaksiupect.cz/mechove-cupcakes/>



# Zdroje



- SEDLÁČKOVÁ, H. *Technologie přípravy pokrmů 2*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 1999. ISBN 80-7168-626-3.
- HÁJKOVÁ, M. *Moučníky*. 2. vyd. Praha: Euromedia Group, k.s. – Ikar, 2011. ISBN 80-7202-940-1
- <http://papu.ssss.cz/w/kc/te/tehlavni.htm>

