

## Tapioka perly medium TRS 300g



Z tapioky připravíte výborný přírodní pudink, kaši pro děti, bubble tea, ale můžete ji použít i jako zahušťovadlo do polévek, omáček, nebo do krému do různých dezertů a moučníků.

~~Cena~~ 59,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 59,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [SHALAMAR](#)

---

**Tapioca** je škrob získaný z kořene manioku nebo yuci. Maniok je rostlina původem z Jižní Ameriky a Západní Indie, kde jsou jeho silné, vláknité kořeny používány v různých formách: jako mouka do pečiva, škrob na prádlo, k výrobě piva a samozřejmě tapioka pudinku. Tapioka je vhodná i k zahuštění polévek nebo omáček.

**Z tapioky připravíte** výborný přírodní pudink, kaši pro děti, bubble tea, ale můžete ji použít i jako zahušťovadlo do polévek, omáček, nebo do krému do různých dezertů a moučníků. Tapioka má velmi příznivé účinky při potížích s trávením.

**Tapioka obsahuje vápník, fosfor, draslík a hořčík. Je také dobrým zdrojem železa, kyseliny listové a vitamínu B.** Tapioka je poměrně kalorická a velmi rychle a nadlouho vás zasytí.

#### **Nutriční údaje:**

100g tapioky obsahuje přibližně 350 kalorií. Stejně množství dále obsahuje 88g sacharidů, 0,19g bílkovin, 0,02g tuku, 1mg hořčíku, 1,58mg železa a 0,1mg manganu. Tapioka je také přirozeným zdrojem omega-3 a omega-6 mastných kyselin.

**Tapiokovou mouku** lze nahradit u nás běžně užívanou pšeničnou mouku, což ocení zejména lidé trpící celiakií. 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, vláčňější 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 vláčňější 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 přísádek 1/4 - 1/2 šálku tapiokového škrobu, při použití rýžové mouky je nevhodnější náhrada 3/4 šálku rýžové mouky 1 šálkem tapiokového škrobu.

**Z tapioku 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 ne

---