

Mochi: rychlý tahák

Mochi není jedna konkrétní sladkost. Název zahrnuje rýžové koláčky z lepkavé rýže; plněná sladká varianta se přesněji jmenuje daifuku.



Co je co

Název	Co označuje
Mochi	Rýžový koláček z lepkavé rýže; tradičně se rýže napaří a utluče.
Daifuku	Měkké mochi obalené kolem sladké náplně, nejčastěji anko.
Kiri-mochi	Pevné neplněné bloky určené k opékání nebo do polévky zoni.
Mochi z mouky	Domácí zjednodušení z mouky z lepkavé rýže, vody a cukru.

Domácí daifuku

Surovina	8 kusů
Mouka z lepkavé rýže	150 g
Voda	200 ml
Cukr	60 g
Bramborový nebo kukuřičný škrob	Na pracovní plochu
Sladká pasta anko	240 g, 8 kuliček

Pět kroků

Krok	Kontrolní bod
1. Náplň	Anko rozdělte na osm kuliček a dejte do chladu.
2. Směs	Mouku, vodu a cukr rozmíchejte do hladka bez suchých míst.
3. Vaření	Zahřívejte po krátkých intervalech a pokaždé promíchejte; těsto musí být lesklé a stejnoměrně průsvitné.
4. Dělení	Horké těsto přesuňte na škrob, nechte krátce zchladnout a rozdělte na osm dílů.
5. Plnění	Každý díl zploštěte, vložte anko, spojte okraje a šev otočte dolů.

Předem: anko vychladte, pracovní plochu poprašte škrobem a těsto tvarujte ještě vlažné.

Pružné těsto bez hrudek



Jak číst těsto

Stav těsta	Význam
Bílé moučné pruhy	Ještě není provařené; promíchejte a krátce znovu zahřejte.
Lesklé a pružné	Škrob je provařený a těsto lze po krátkém zchladnutí dělit.
Tvrdé okraje	Těsto se přehřívá nebo vysychá; zkratěte intervaly a nádobu přikryvejte.
Silně lepí na ruce	Plochu i ruce lehce poprašte škrobem, ale nezapracovávejte ho dovnitř.

Rychlé opravy

Problém	Náprava
Těsto je řídké	Dovařte je po krátkých intervalech; nepřisypávejte hned další mouku.
Těsto praská	Je příliš chladné, suché nebo tenké. Plňte ještě vlažné a okraje nechte silnější.
Náplň vytéká	Použijte menší studenou kuličku anko a spoj dobře sevřete.
Povrch je moučný	Po vytvarování přebytečný škrob jemně okartáčujte.

Chut'ové varianty

Varianta	Jak ji připravit
Matcha	Do suché mouky prosejte 1 až 2 lžičky matcha.
Černý sezam	Do anko vmíchejte mletý pražený černý sezam.
Kokos	Hotové kusy lehce obalte v jemném strouhaném kokosu.
Ovoce	Použijte malý suchý kousek a obalte jej tenkou vrstvou anko.

Bezpečné podávání

Důležité: mochi je mimořádně lepkavé. Krájejte je na malé kousky, jezte pomalu a důkladně žvýkejte. U malých dětí, seniorů a lidí s obtížným polykáním je nutný zvýšený dohled; při pochybnostech mochi nepodávejte.

Uchování

Domácí daifuku chutná nejlépe v den přípravy. Jednotlivé kusy držte oddělené, zakryté proti vysychání a postupujte podle trvanlivosti použité náplně. Chlad může těsto zpevnit.

Kontrola před podáváním

Kontrola	Správný stav
Povrch	Bez silné vrstvy škrobu.
Náplň	Zcela uzavřená v těstě.
Porce	Nakrájená na bezpečně malé kousky.