

Mochi: rozšířený průvodce

Jak rozlišit mochi a daifuku, vybrat správnou mouku, uvařit pružné těsto, zabalit anko a podávat lepidlou sladkost bezpečně.



Mochi v japonské kuchyni

Tradiční mochi vzniká napařením lepkavé rýže, jejím utlučením do hladké pružné hmoty a vytvarováním. Patří k novoročním jídlům, polévce zoni i sladkostem. Daifuku je jen jedna z podob mochi: měkký obal ukrývá náplň.

Přehled názvů

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.

Suroviny na osm 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

Správná mouka

Použijte mouku z lepkavé rýže, nikoli běžnou rýžovou mouku. Navzdory názvu neobsahuje lepek jako pšenice; výraz označuje lepidlý typ rýže. Jednotlivé značky mohou vázat vodu trochu jinak.

Tradiční a domácí metoda

Metoda	Rozdíl
Utloučená rýže	Napařená lepkavá rýže se zpracuje do souvislé hmoty.
Mouka z lepkavé rýže	Praktičtější domácí cesta s vodou a cukrem.
Běžná rýžová mouka	Nevytvoří stejnou pružnou a lepidlou strukturu.

Vaření a plnění krok za krokem



Postup

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.

Kdy je těsto hotové

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; zkratzte intervaly a nádobu přikryvejte.
Silně lepí na ruce	Plochu i ruce lehce poprašte škrobem, ale nezapracovávejte ho dovnitř.

Práce se škrobem

Škrob slouží jen jako tenká separační vrstva. Nasypte jej na pracovní plochu, poprašte ruce a přebytek nakonec odstraňte. Když jej zapracujete do těsta, povrch zůstane moučný a obal ztuhne.

Nejčastější chyby

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.

Tvarování bez úniku náplně

Střed placky nechte o něco silnější než okraj. Anko položte doprostřed, protilehlé okraje spojte nad náplní a šev pevně sevřete. Hotový kus otočte spojením dolů.

Varianty, podávání a přímé odkazy



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.

Pět přímých odkazů na produkty

Windmill Mouka z lepkavé rýže 400 g

Základ domácího těsta. [Otevřít produkt](#)

Yuki&Love Mochi Červené fazole 210 g

Hotová varianta s fazolovou náplní. [Otevřít produkt](#)

Yuki&Love Mochi Zelený čaj 210 g

Hotová varianta s chutí zeleného čaje. [Otevřít produkt](#)

Yuki&Love Mochi Sezamové 210 g

Hotová sezamová varianta. [Otevřít produkt](#)

Yuki&Love Mochi Arašídové 210 g

Hotová arašídová varianta. [Otevřít produkt](#)

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.

Praktická kontrola

Kontrola	Správný stav
Těsto	Lesklé, pružné a bez moučných pruhů.
Náplň	Studená, pevná a zcela uzavřená.
Povrch	Jen lehce poprášený, bez silné vrstvy škrobu.
Porce	Malé kousky podávané pomalu a pod dohledem citlivým osobám.

Uchování

Daifuku podávejte co nejdříve. Zakrytím omezíte vysychání; skladování přizpůsobte náplni a u kupovaného výrobku vždy respektujte etiketu výrobce.

Podávání podle typu

Čerstvé daifuku podávejte měkké, v malých soustech a bez přebytku škrobu. U kupovaných koláčků se řiďte etiketou, složením, alergeny a podmínkami uchování.