

ZÁKLADNÍ NORMY NA TĚSTA

Vaječné těsto lité

Vaječné kapání: 1 vejce, 40 g hrubé mouky, sůl

Svítek: 1 vejce, 60 g hladké mouky, 1/8 mléka, sůl

Palačinky: 100 g hladké mouky, sůl, ¼ l mléka, 1 vejce, sůl, cukr

Lívance: 150 g hladké mouky, 1 vejce, ¼ l mléka, 5 g droždí, cukr

Vaječné těsto polotuhé

Tažený závin: 250 g hl. mouky, sůl, 1 vejce, 1/8 l teplé vody, 1 pol. lžice octa, 20 g tuku

Vaječné těsto tuhé

Vaječné strouhání: 150g hrubé mouky, 1 vejce, voda

Nudlové těsto: 100 g hladké mouky, 1 vejce

Polotuhá těsta moučná

Houskové knedlíky: 100 g hrubé mouky, sůl, 1/16 l mléka dle potřeby, ¼ vejce, 20 g housky
5 g tuku (na opečení housky)

Noky: 100 g polohrubé nebo hrubé mouky, sůl, 80 g mléka nebo smetany, ½ vejce, 10 g tuku

Halušky: 100 g hrubé mouky, sůl, 80 g tekutiny, 1/3 vejce

Piškotové těsto: (korpusy, omelety, rolády, bábovky)

Základní: 1 vejce, 30 g cukru šlehat, 30 - 40 g hrubé (nebo polohrubé) mouky

Úsporné: 1 vejce, 1 lžice vody, 30 g cukru, 40 g mouky hrubé (nebo polohrubé)

Lehké šlehané: 1 vejce, 15 g cukru, 15 g hladké mouky

Slané: 1 vejce, 20 - 30 g hladké mouky, sůl

Bramborové těsto (z vařených brambor)

Knedlíky, noky, tašky: poměr brambor k mouce 3:1 (300g brambor : 100g hr.mouky), sůl, vejce

Škubánky: brambory k mouce 5 : 1 (500g brambor : 100g hrubé mouky), sůl

Placky: brambory - mouce 6 : 1 (1 kg brambor : 150 g hr. mouky), sůl

Opečenky: brambory : mouce 5 : 1 (1 kg brambor : 200 g hr. mouky), sůl, vejce

Kynuté těsto (knedlíky, mazance, vánočky, buchty, vdolky, koblíhy), kynuté lité

Základní poměr na 1 kg mouky: 20 - 60 g droždí (podle množství tuku), 3/8 - 1 litr tekutiny, 10 g soli, 0- 300 g cukru, 0- 400 g tuku (50 – 120 g tuku – rozehřívá se, 120 – 240 g tuku – rozmíchá se s cukrem a žloutky, 250 g a více – tuhý tuk se nastrouhá na hrubém struhadle nebo se rozkrájí), 0 - 12 ks vejce

Podává-li se pokrm z kynutého těsta jako hlavní jídlo, plánuje se 120 – 150 g mouky pro jednu osobu, jako moučník 30 – 50 g.

Tvarohové těsto (knedlíky)

Základní: 100 g hr. mouky, 100 g tvarohu, 100 g tuku

Lístkové těsto (záviny, šátečky, řezy)

250 g hladké mouky, 250 g tuku, 1-2 žloutky, sůl, tekutina (ocet)

Třené tukové (bábovky)

140 g tuku, 140 g ml. cukru, 3– 4 žloutky, 140 g hl. mouky

Křehké tukové a linecké

210 g hl. mouky (3 díly), 140 g tuku (2 díly), 70 g ml. cukru (1 díl)

Těsto odpalované

odpalované těsto na vaření - noky, knedlíky, tašky, pudinky

¼ l tekutiny, 50g tuku, sůl, 250 g hrubé mouky (nebo polohrubé), 2 vejce

odpalované těsto na pečení - banánky, koblížky, rohlíčky, věnečky, náky

¼ l vody, 70 g tuku, , sůl, 140 g hrubé mouky, 3-4 vejce

Těsto spařované (ovocné knedlíky)

¼ l mléka, sůl, 50 g tuku, 250 g hrubé mouky, 1-2 vejce (nebo žloutky)

Těsto sněhové

Šlehané lehké (kokosky): 1 bílek, 20-30 g cukru krupice, citronová šťáva

Šlehané husté (bezé, pusinky): 1 bílek, 50 - 100 g (1/3 cukr krupice, 2/3 cukr mletý), citr.šť.

Třené (poleva na pařížské tyčinky): 1 bílek, 100g mletého cukru, citronová šťáva

Zpracované na vále (hvězdičky): 1 bílek, 150-200 g práškového cukru, van. cukr nebo kakao

Žloutkové

Řídké do formiček (vaničky, košíčky, tlapky, rohlíčky): 1 žloutek, 40-60 g ml. cukru, vanilkový cukr

Tužší vykrajované (zázvorky, tyčky, anýzová kolečka, drobné pečivo): 1 žloutek, 120 – 200g práškového cukru

Perníkové těsto

Lité: 30 g tuk, 1 vejce, 90 g mletý cukr, 50 g med, 100 - 150 ml tekutina (mléko), kypřicí prášek, koření

Vykrajované: 30 g tuk, 1 vejce, 50 g mletý cukr, 50 g med, 150 hl. mouka, kypřicí prášek, koření