

# \* Kypřicí prostředky

- \* Přidáváme do těsta, aby se zvýšila pórovitost, objem, křehkost a stravitelnost
- \* Vzduch, kvas, uhličitan amonný, bikarbonát, prášek do pečiva, prášek do perníku, alkohol, voda

## \* Význam a druhy

\* Do těsta se dostává našlehanými bílky,  
krájenou žemlí (knedlíky)

\* Vzduch

- \* vyrábí se z melasy
- \* houby, které se rychle množí
- \* obsahují látku (ferment), který mění škrob na cukr. Kvasnice dále rozkládají tento cukr na lihové páry, kysličník uhličitý a ostatní plyny, ty se teplem roztahují a těsto zvedají (kypří).
- \* těsto kyne při 30 - 40 °C, při vyšší teplotě odumírají

## \* Droždí (kvasnice)

\*zbytek těsta od posledního pečení chleba

\*Kvas

\* Cukrářské droždí - rozkládají se na oxid uhličitý a čpavek - teplem se uvolňují a roztahuje těsto

\* **Uhličitan amonný**

- \* jedlá soda - dáváme jí malé množství (jinak kazí chuť)
- \* do perníků, jemného pečiva

\* **Bikarbonát**

- \* Obsahuje bikarbonát a další látky, které sodu neutralizují
- \* Vždy smícháme s moukou, s tekutinou až před pečením, aby oxid uhličitý neunikal do vzduchu před pečením

prášek do pečiva + perníkové koření

= prášek do perníku

\* **Prášek do pečiva**



- \* do třených a některých kynutých těst
- \* těsto kypří lihové páry



alkohol

- \* voda se mění na páru, ta těsto kypří
- \* sodová voda (uniká  $\text{CO}_2$  uniká během pečení)



\* Voda

- \* Z těsta uniká  $\text{CO}_2$ , alkoholové a vodní páry, ty tvoří v těstě póry
- \* na povrchu těsta se vysuší škrob a vzniká kůrka
- \* Cukr se mění na karamel - kůrka hnědne
- \* Teplem se bílkoviny a cukry částečně rozkládají a uvolňují se vonné a chuťové látky
- \* Pečením se zlepšuje chuť a stravitelnost pečiva

## \* Změny při pečení těsta

\* Najděte na internetových stránkách výhody a nevýhody jednotlivých kypřících prostředků, pro koho jsou vhodné a pro koho jsou nevhodné.

\* **Úkol:**