

GATEAU AU CHOCOLAT

12 portions

25 g de cacao	3 c à s
400 g de farine blanché	2 2/3 tasse
18 g de poudre de tartre	3 c à c
¼ c à t sel marin blanc	
90 g d'huile de maïs	9 c à s
125 g de raisins	1 tasse
125 g de sirop de riz	5 c à s
300 g d'amasake de riz ou d'avoine	1 pot
300 ml de jus d'orange	± 1 pot
zeste d'une orange rapé	
100 g de noisettes grillées	2/3 tasse

1. Mélanger la farine, la poudre de tartre, le zeste d'orange, le sel, le cacao
2. Ajouter l'huile, l'amasake, le sirop de riz, les raisins lavés, les noisettes grillées et le jus d'orange, la pâte doit être légèrement coulante
3. Huiler et fariner un moule, cuire ± 45 à 60 mn à 185°C (thermostat 5-6)
4. A partir de 30 mn recouvrir le gâteau avec une feuille

SHAKE DE PÊCHES

3 a 4 verre

190 g d'amasake de riz ou de millet	½ pot
350 ml d'eau	1 pot
60 g de malt de riz	2 c à s
200 g de pêche	3 pièces
2 pincée sel marin blanc	

1. Mélanger l'amasake avec l'eau, le sel, le malt et faire bouillir
2. Ensuite tamiser et ajouter les pêches coupées en petits morceaux mixer le tout
3. Chauffer encore 2 min à petit feu pour que les goûts se mélangent
4. On peut le servir froid ou chaud

SHAKE DE BANANES

3 verres

190 g d'amasake de riz ou de millet	½ pot
350 g d'eau	1 pot
60 g de malt de riz	2 c à s
¼ c à t de vanille moulu	
1 banane	100 g
2 pincées sel marin blanc	

1. Mélanger l'amasake avec l'eau, le sel, le malt et la vanille et faire bouillir
2. Ensuite tamiser et ajouter la banane écrasé. Mixer le tout, chauffer encore 2 min. à feu doux pour que les goûts se mélangent bien
3. Servir au choix froid ou chaud

CRÈME POMME-CITRON

5 personnes

380 g d'amasake de riz ou de millet	1 pot
350 ml de jus de pommes	1 pot
100 ml d'eau	1/3 pot
½ citron (le jus)	
10 g de maizena ou de kuzu + un peu d'eau	1 c à s
1 pincée sel marin blanc	
des fraises et un kiwi pour la décoration	

1. Mélanger tous les ingrédients, sauf la maizena, dans une casserole et faire bouillir en remuant
2. Ajouter la maizena délayer dans l'eau pour l'empêcher de griller. Garnir avec des morceaux de kiwi et des fraises coupées en deux

Attention: c à s = cuillère à soupe
c à c = cuillère à café
c à t = cuillère à thé

Product- info:

Amazake Basic Dessert de Riz :

Ingrédients: eau, 27% riz complet*, 17% koji* (riz*, aspergillus oryzae), 0,2% sel marin blanc
Analyse: valeur énergétique (per 100 g) 146 kcal/ 618 kJ
Protéines 2,9 g/ hydrate de carbone 32,8 g/ lipides 0,3 g

Amazake Basic Dessert de Millet:

Ingrédients: eau, 24% millet*, 17% koji* (riz*, aspergillus oryzae), 0,2% sel marin blanc
Analyse: valeur énergétique (per 100 g) 121 kcal/ 510 kJ
Protéines 3,2 g/ hydrate de carbone 28 g/ lipides 1 g

Amazake Basic Dessert de Avoine:

Ingrédients: eau, 24% avoine*, 15% koji* (riz*, aspergillus oryzae), 0,2% sel marin blanc
Analyse: valeur énergétique (per 100 g) 127 kcal/ 536 kJ
Protéines 3,8 g/ hydrate de carbone 24 g/ lipides 1,7 g

*= Agriculture biologique

Il contient: peu de graisse, pas de cholestérol, pas de lactose, pas de sucre raffiné et pas de gluten (sauf dans l'amasake d'avoine).

Fabrication: RYORIDO
Traditional Amazake Products
P.B. 109, NL-7200 AC
ZUTPHEN - HOLLAND



Telephone: +31 575 518546
Telefax: +31 575 514137
E mail: info@amazake.nl
Website: www.amazake.nl



INFO & RECETTES

RYORIDO



AMAZAKE Basic Dessert



AMAZAKE BASIC DESSERT



DÉLICIEUX – LÉGERS – FACILES – VARIÉS

En un tour de main, vous réussissez un pudding très délicieux, mais aussi des crèmes, des dressings et de garnitures, des shakes, des sorbets et des savoureux gateaux, des cakes et des madeleines.

En variant à chaque fois les ingrédients, comme de citron, de cannelle, de vanille, d'orange ou de fraises, on fait toutes les jours une nouvelle recette.

A utiliser directement du pot sur du pain, une biscotte, un tranche de knäckebröd, une galette de riz, des crêpes ou comme garniture sur un cake ou un pudding.

En plus l'amazake est très approprié pour sucre la nourriture des bébés et des enfants.

INFO & RECETTES:

www.amazake.nl



HISTOIRE

L'amazake, littéralement sake sucré, est le premier stade dans la fabrication du sake. C'est un produit formé à partir d'enzymes naturelles, que nous élaborons à partir de riz, de millet ou d'avoine. L'amazake est de la famille des produits tels que la sauce de soja japonaise (le shoyu), le miso, le mirin, le vinaigre de riz et le sake, connu aussi bien dans la cuisine traditionnelle que mo

Aujourd'hui l'amazake est toujours très apprécié au Japon, surtout dans les maisons de thé où il est servi tout au long de l'année dans une coupe d'argile, chaud avec un peu de jus de gingembre frais.



PROCÉDÉ DE FABRICATION

La céréale cuite à l'eau est mélangée à un ferment naturel (koji de riz). Amidon de la céréale se transforme en sucre lent et court et devient une crème sucrée avec tous les minéraux, fibres, corps gras et protéines.

Le produit est 100% biologique et porte le label EKO.

Il existe 3 sortes d'amazake : amazake de riz
amazake de millet
amazake d'avoine

KOJI DE RIZ:

Le riz préalablement trempé, cuit et refroidi jusqu'à 45 °C est mélangé à la culture de fermentation a.oryzae.

Ces conditions de chaleur, d'oxygène et d'humidité enclenchent un processus où, par la croissance de micro-organismes, se forment les enzymes nécessaires à la conversion de l'amidon du grain cuit en sucres pour la production de l'amazake.



RECETTES

SHAKE D'ORANGES

3 verres

190 g d' amazake de riz ou de millet
250 ml de jus d'orange + 100 ml de jus de carottes ou d'eau
1 pincée sel marin blanc

½ pot
ensemble
1 pot

1. Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et les chauffer en remuant (ne pas faire bouillir) pour que les saveurs se mélangent bien
2. Tamiser pour enlever les grumeaux, laisser refroidir au réfrigérateur jusqu'à la température voulue
3. On peut le servir au choix, froid ou chaud

BOISON AU GINGEMBRE

3 coupes

190 g d'amazake de riz
270 ml d'eau
1 pincée sel marin blanc
¼ à ½ c à s jus de gingembre

½ pot
¾ pot

1. Faire bouillir tous les ingrédients dans une casserole
2. Ajoute au dernier moment le jus de gingembre et tamise ensuite le tout
3. Cette boisson est délicieuse chaude servie dans des petits bols pendant l'hiver, et très froide pendant l'été, servie dans des coupes à champagne.

CRÈME D'ORANGES

4 à 5 personnes

380 g d'amazake de riz ou de millet
350 ml d'eau
1 Orange: le jus et un peu du zeste rappé
6 g de flocons d'agar- agar
1 pincée sel marin blanc
des amandes grillées et effilées, des fraises ou des myrtilles pour la garniture

1. Mélange tous les ingrédients dans une casserole et faire bouillir en remuant
2. Laisser bouillir quelques minutes jusqu'à ce que l'agar-agar soit fondue
3. Verser dans des petites coupes et laisser épaissir
4. Décorer avec les amandes grillées, des myrtilles ou des fraises