

CRÈME DE VANILLE

5 personnes

Avec une sauce de chocolat où une sauce de cerises

Crème de vanille:

380 g d'amazake de riz où de millet.	1 pot
350 g lait de soya (Bonsoy) ou d'eau	1 pot
½ c à t de poudre de vanille.	
20 g de maizena, de kuzu	2 c à s
+ un peu d'eau	
2 pincée sel marin blanc	

1. Mélanger tous les ingrédients, sauf la maizena, dans une casserole et faire bouillir en remuant
2. Diluer la maizena avec un peu d'eau et épaissir la crème

Sauce au chocolat :

190 g d'amazake de riz où d'avoine	½ pot
300 ml d'eau	¾ pot
10 g de poudre de cacao	2 c à s
60 g de malt de riz	2 c à s
40 g de purée d'amande blanche	2 c à s
10 g de maizena, de kuzu	1 c à s
+ un peu d'eau	
1 pincée sel marin blanc	

1. Mélanger tous les ingrédients, sauf la maizena dans une casserole et faire bouillir en remuant
2. Ensuite épaissir avec la maizena

Sauce de cerises:

¾ pot de 700 g de cerises avec le jus	
30 g de sirop de pommes	1 c à s
10 g de maizena, de kuzu	1 c à s
+ un peu d'eau	
½ c.à c de zeste d'orange	
1 pincée sel marin blanc	

1. Mélanger tous les ingrédients, sauf la maizena dans une casserole et faire bouillir en remuant
2. Ajouter un peu d'eau dans la maizena et faire épaissir la sauce

Attention:

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

BABA À CITRON

10 personnes

750 g d'amazake de millet	2 pots
450 ml de jus de pommes	1¼ pot
250 ml d'eau	¾ pot
½ c à t sel marin blanc	
10 g agar- agar	3 c à s
de zeste d'un citron	
35 g de maizena ou de kuzu	3 c à s
+ un peu d'eau	
100 g de raisins secs	2 mains
60 g de sirop de pommes	4 c à s
2 pincée sel marin blanc	
250 ml d'eau	¾ pot
4 c à s de sake ou de vin blanc	
les fruits divers pour la garniture	

1. Laver les raisins secs et les faire bouillir avec le sirop de pomme et le sel jusqu'à ce que l'eau soit évaporée
2. Ajouter au dernier moment le sake ou le vin blanc
3. Mélanger dans une autre casserole les 6 premiers ingrédients et faire bouillir en remuant, laisser bouillir jusqu'à ce que les flocons d'agar-agar soient fondus
4. Mélanger maintenant la maizena avec l'eau et faire épaissir le tout
5. Ajouter maintenant les raisins secs, remuer et éteindre le feu. Faire durcir dans un moule à baba mouillé au préalable
6. Demouler le baba et garnir le tour avec une rangée de fruits par exemple des cerises, ou des myrtilles, des framboises, des grains raisins noir ou des fraises



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



Telephone: +31(0)575 518546
Telefax: +31(0)575 514137
E mail: info@amazake.nl
Website: www.amazake.nl



DESSERTS

RYORIDO



AMAZAKE Basic Dessert



PUDDING DE FRAISE

4 à 5 personnes

380 g d'amazake de riz ou de millet	1 pot
350 ml d'eau	1 pot
250 g de fraises lavées	
± 20 g de maïzena ou de kuzu	2 c à s
+ un peu d'eau	
1 pincée sel marin blanc	

1. Faire bouillir l'amazake, l'eau et le sel
2. Ajouter les fraises et mélanger tout avec un mixeur
3. Ensuite épaissir avec la maïzena
4. Servir dans des petites coupes et décorer avec des fraises coupées en deux

CRÈME DESSERT D'AMANDE

4 à 5 personnes

380 g d'amazake de riz ou de millet	1 pot
350 ml d'eau	1 pot
20 à 40 g de purée d'amande blanche	1 à 2 c à s
10 g de maïzena ou de kuzu	1 c à s
+ un peu d'eau	
2 pincées sel marin blanc	

des amandes grillées et effilées + quelques fraises pour décorer.

1. Mélanger tous les ingrédients sauf la maïzena dans une casserole et faire bouillir en remuant avec un fouet
2. Délayer la maïzena avec un peu d'eau et épaissir la crème
2. Garnir avec des amandes grillées et effilées et des fraises coupées en deux

CRÈME DE CAFÉ AVEC UNE SAUCE D'AMANDE

5 personnes

Crème de Café

380 g d'amazake de riz ou d'avoine	1 pot
350 ml d'eau	1 pot
5 g yannoh	1 à 2 c à s
10 g de maïzena ou de kuzu	1 c à s
+ un peu d'eau	
1 pincée sel marin blanc	

1. Mélanger l'amazake, l'eau et le sel dans une casserole
2. Ajouter l'eau froide dans de yannoh et ajouter dans de mélange
3. Faire bouillir doucement en remuant avec un fouet
4. Épaissir avec la maïzena

Sauce d'Amande

40 g de purée d'amande blanche	2 c à s
190 g d'amazake de riz, de millet ou d'avoine	½ pot
60 g de malt de riz	2 c à s
300 ml d'eau	¾ à 1 pot
± 10 g de maïzena, ou de kuzu	1 c à s
+ un peu d'eau	
½ c à c des zestes d'orange	
1 pincée sel marin blanc	

eventuellement 1 c à c de mirin ou de liqueur, quelques fraises pour la décoration

1. Mélanger tous les ingrédients sauf la maïzena dans une casserole
2. Bien mélanger et faire bouillir en tournant avec un fouet
3. Épaissir avec la maïzena. (cette sauce est encore meilleure avec un peu de mirin ou de liqueur au choix)
4. Décorer avec des fraises coupées en deux

CRÈME D'ORANGES

4 à 5 personnes

380 g d'amazake de riz ou de millet	1 pot
350 ml d'eau	1 pot
1 Orange: le jus et un peu du zeste râpé	
6 g de flocons d'agar-agar	2 c à s
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 framboises

CRÈME POMME-CITRON

5 personnes

380 g d'amazake 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 maïzena ou de kuzu	1 c à s
+ un peu d'eau	
1 pincée sel marin blanc	

des fraises et un kiwi pour la décoration.

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