

CHOUX FOURRÉS A L'AMAZAKÉ

15 choux

80 g de farine	½ tasse
2 pincées sel marin blanc	
150 ml d'eau	
3 oeufs	
50 g d'huile de maïs	5 c à s

1. Mélanger la farine et le sel
2. Amener l'eau et l'huile à ébullition, puis en tournant vivement ajouter la farine et continuer à tourner jusqu'à ce que la pâte forme une boule qui ne colle plus à la casserole (cela dure 1 mn environ)
3. Sortir du feu et mélanger les oeufs 1 à 1 en tournant vivement entre chaque oeuf
4. Fonner des petits tas sur une plaque huilée
5. Cuire 20 mn à thermostat 5 dans le bas du four et encore 20 mn à thermostat 6 au milieu du four et encore 10 mn à thermostat 5

CREME A L'AMANDE POUR FARCIR LES CHOUX

15 choux

120 g d'amazake de riz ou de millet	1/3 pot
20 g de purée d' amande blanche	1 c à s
1 pincée sel marin blanc	
30 g de sirop de riz	1 c à s
70 ml d'eau	1/5 pot
15 g de maïzena, ou de kuzu	1 1/2 c à s

1. Mettre à chauffer la purée d'amande, l'amazake, le sirop de riz et l'eau dans une casserole
2. Diluer la féculé au choix dans un peu d' eau froide et cuire avec le mélange 1 à 2 mn.



CREME MOCCA POUR FARCIR LES CHOUX

15 choux

20 g de purée d' amande blanche	1 c à s
120 g d'amazake de riz ou de millet	1/3 pot
1 pincée sel marin blanc	1 c à s
30 g de sirop de riz	1 c à s
3 g yannoh	
70 ml d'eau	1/5 pot
15 g de maïzena, ou de kuzu	1 ½ c à s

1. Melanger tous les ingrédients, sauf la maizena, dans une casserole et faire bouillir en remuant
2. Diluer la féculé au choix dans un peu d' eau froide et cuire avec le mélange 1 à 2 mn.

Attention:

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



PATISSERY

RYORIDO



AMAZAKE

Basic Dessert

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



MUFFINS AU CITRON

15 muffins

400 g de farine blanche
18 g de poudre de tartre
½ c à t sel marin blanc
90 g d'huile de maïs
125 g de sirop de riz
575 g d'amazake de millet
zeste d'une citron rappé

2 2/3 tasses
3 c à c
9 c.à s
5 c à s
1½ pot

1. Mélanger la farine, la poudre de tartre, le zeste de citron et le sel
2. Verser l'huile et sabler en frottant entre les mains
3. Ajouter l'amazake et le sirop de riz à ce que la pâte soit légèrement coulante
4. Huiler les moules à muffins et les remplir avec la pâte
5. Cuire 45 mn. dans un four à 175° en plaçant les muffins au milieu du four pour qu'ils ne brûlent pas

MUFFINS AUX RAISINS

15 muffins

400 g de farine blanche
18 g de poudre de tartre
½ c à t sel marin blanc
90 g d'huile de maïs
120 g de raisins
125 g de sirop de riz
575 g d'amazake de riz ou de millet

2 2/3 tasse
3 c à c
9 c à s
1 tasse
5 c à s
1½ pot

1. Mélanger la farine, la poudre de tartre, le sel
2. Sabler avec l'huile, verser l'amazake, le sirop de riz pour que la pâte soit un peu coulante
3. Cuire ± 45 mn à 175° dans des petits moules à muffins au milieu du four.

MACARONS A LA NOIX DE COCO 12 macarons

100 g de noix de coco
380 g d'amazake de riz de millet ou d'avoine
½ c à t sel marin blanc
½ c à t de vanille moulu
20 g de tahin
1 c à s de sésame grillé
60 g de sirop de riz
50 g de farine
100 g de flocons d'avoine

1 tasse
1 pot
1 c à s
2 c à s
5 c à s
1 tasse

1. Mélanger la farine, la poudre de tartre, le sel et la vanille
2. Sabler avec l'huile, verser l'amazake, le sirop de riz et un peu d'eau pour que la pâte soit un peu coulante
3. Cuire ± 45 mn à 175° dans des petits moules à muffins au milieu du four

BROWNIES

12 brownies

25 g d'huile de maïs
260 g d'amazake de millet ou d'avoine
½ c à t de vanille
60 g de sirop de riz
1 oeuf
¼ c à t sel marin blanc
½ c à c de poudre de tartre
25 g de cacao ou de caroube
170 g de farine blanche
60 g de noix légèrement grillées

3 c à s
¾ pot
2 c à s
3 c à s
1 tasse
2/3 tasse

1. Mélanger dans un saladier l'huile, l'amazake, la vanille, et dans un autre la poudre de tartre, le cacao, ou le caroube, la farine, les noix
2. Ensuite mélanger tous les ingrédients et laisser reposer la pâte 15 mn
3. Les gâteaux sont façonnés sur une plaque huilée avec une cuillère et une fourchette ou à la douille. Cuire 40 à 45 mn à 180° dans le haut du four

GATEAU AUX POMMES

10 à 12 portions

300 g de farine blanche
100 g de farine de maïs
18 g de poudre de tartre
¼ c à t sel marin blanc
90 g d'huile de maïs
125 g de sirop de riz
380 g d'amazake de riz ou de millet
400 g de pommes coupées en morceaux
100 g de raisins
1 c à c de cannelle ou le zeste d'un citron rappé pour donner un goût plus frais

2 tasses
1 tasse
3 c à c
9 c à s
5 c à s
1 pot
1 tasse

1. Mélanger farine, cannelle, ou le zeste de citron, la poudre de tartre
2. Sabler avec l'huile. Ajouter l'amazake, le sirop de riz, les pommes, les raisins lavés
3. La pâte doit être assez épaisse
4. Cuire ± 60 mn dans un moule à gâteau huilé et fariné à 175° (thermostat 5) dans le milieu du four
5. Vous pouvez le couvrir d'une feuille d'aluminium pour qu'il ne brûle pas après 30 mn.

GATEAU AU CHOCOLAT

12 portions

25 g de cacao
400 g de farine blanchée
18 g de poudre de tartre
¼ c à t sel marin blanc
90 g d'huile de maïs
125 g de raisins
125 g de sirop de riz
380 g d'amazake de riz ou d'avoine
300 ml de jus d'orange
zeste d'une orange rapé
100 g de noisettes grillées

3 c à s
2 2/3 tasse
3 c à c
9 c à s
1 tasse
5 c à s
1 pot
± 1 pot
2/3 tasse

1. Mélanger la farine, la poudre de tartre, le zeste d'orange, le sel, le cacao
2. Ajouter l'huile, l'amazake, 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 ± 60 mn à 175°C (thermostat 5)
4. A partir de 30 mn recouvrir le gâteau avec une feuille d'aluminium pour qu'il ne brûle pas.