

## BOISONS AU GINGEMBRE

3 coupes

190 g d'amazake de riz 1/2 pot  
270 ml d'eau 3/4 pot  
1 pincée sel marin blanc  
¼ à ½ c à s jus de gingembre

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'hivèr, et très froide pendant l'été, servie dans des coupes à champagne

## BEIGNETS

9 beignets

150 g de farine 1 bol  
100 g de farine blutée 2/3 bol  
20 g d'huile 2 c à s  
100 g d'amazake de riz, de millet ou d'avoine 1/4 bol  
60 g des raisins secs 2 c à s  
150 ml d'eau 1/2 pot  
½ c à t sel marin blanc  
une pincée de cannelle  
9 g de poudre de tartre 1½ c à c  
¾ l de l'huile de tournesol pour la friture

1. Mélanger le farine, la poudre de tartre, le sel, le farine blutée et la cannelle
2. Mélanger l'huile au mélange en frottant dans les mains
3. Ajouter tous les autres ingrédients jusqu'a obtenir une boule de pâte
4. Pétrir la pâte encore pendant 5 minutes. Former des anneaux et plonger les dans l'huile chaude (180°C) et faites les frire jusqu'a ce qu'ils soit dorés (3 mn.)
5. Sevir chaud! Eventuellement tartiner de confiture de fraises ou de crème au chocolat

### Attention:

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

## BEIGNETS DE MAIS

9 beignets

150 g de farine 1 bol  
100 g de polenta 2/3 boll  
100 g d' amazake de riz, de millet ou d'avoine ¼ pot  
20 g d'huile de tournesol 2 c à s  
120 g d'abricots secs et coupées en morceaux ½ pot  
150 ml d'eau ½ pot  
le zeste rappée ½ orange  
9 g de poudre de tartre 1½ c à c  
½ c à t sel marin blanc  
¾ l de l'huile de tournesol pour la friture

1. Mélanger la farine, le sel et la poudre de tartre
2. Mélanger l'huile au mélange en frottant dans les mains
3. Ajouter ensuite tout les autres ingrédients jusqu'a obtenir une boule de pâte
4. Pétrir la pâte encore pendant 5 minutes. Former des anneaux et plonger les dans l'huile de tournesol chaude (180°C) et faires les frire jusqu'a ce qu'ils soit dorés (+ 3 minutes)
5. Servir chaud !



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



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



# BOISSONS & BEIGNETS



RYORIDO

# AMAZAKE Basic Dessert



## 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

## SHAKE DE PÊCHE

3 a 4 verres

190 g d'amazake de riz ou de millet  
350 ml d'eau  
60 g de malt de riz  
200 g de pêche  
2 pincée sel marin blanc

½ pot  
1 pot  
2 c à s  
3 pièces

1. Mélanger l'amazake 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 FRAISES

6 verres

380 g d'amazake de riz ou de millet  
550 ml d'eau  
1 pincée sel marin blanc  
300 g de fraises  
30 g de malt de riz

1 pot  
1½ pot  
  
1 c à s

1. Mélanger l'amazake avec l'eau, le sel, le malt, et faire bouillir
2. Ensuite tamiser et ajouter les fraises et mixer le tout
3. Chauffer encore 2 min. à feu doux pour que les saveurs se mélangent
4. On peut le servir au choix froid ou chaud

## SHAKE DE BANANES

3 verres

190 g d'amazake de riz ou de millet  
350 g d'eau  
60 g de malt de riz  
¼ cuillère à thé de vanille moulu  
1 banane  
2 pincées sel marin blanc

½ pot  
1 pot  
2 c à s  
  
100 g

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

## SHAKE DE FRUITS DE BOIS

6 verres

380 g d'amazake de riz, de millet ou d'avoine  
525 ml jus de fruit de bois  
175 ml d'eau  
1 pincée sel marin blanc

1 pot  
1½ pot  
½ pot

1. Mélanger tous les ingrédients dans une casserole
2. Chauffer en remuant (ne pas faire bouillir) pour que les saveurs se mélangent bien
3. Ensuite tamiser pour enlever les grumeaux
4. Laisser refroidir au réfrigérateur jusqu'a la température voulue
5. On peut le servir froid ou chaud

## SHAKE AU CHOCOLA

3 a 4 verres

190 g d'amazake de riz ou d'avoine  
350 ml d'eau  
30 g de malt de riz  
50 g crème de caroube  
1 pincée sel marin blanc

½ pot  
1 pot  
1 c à s  
1½ c à s

1. Mélanger l'amazake avec l'eau, le sel, le malt et faire bouillir le tout ensuite tamiser et ajouter le crème de caroube avec une mixeur.
2. Chauffer encore 2 minutes a petit feu
3. Servir chaud ou froid

## MOUSSE A LA BANANE, AVEC UNE CRÈME AU CHOCOLAT

4 portions

### Mouse a la banana

190 g d'amazake de riz, de millet ou d'avoine ½ pot  
175 ml de jus d'orange ½ pot  
90 ml d'eau ¼ pot  
100 g banane 1 grande  
1 pincée sel marin blanc  
quelques rondelles de bananes pour la garniture

1. Mélanger l'amazake, le sel, l'eau et le jus d'orange dans une casserole
2. Faire bouillir et tamiser
3. Ajouter la banane écraser et mixer le tout
4. Chauffer encore 2 minutes a feu doux
5. Le plat est plus liquide quand il est chaud
6. Durci en refroidissant il est délicieux avec une crème au chocolat

### Crème au chocolat

190 g d'amazake de riz ou d'avoine ½ pot  
300 ml d'eau ¾ pot  
10 g de cacao en poudre 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, ou kuzu + un peu d'eau 1 c à s  
1 pincée sel marin blanc

1. Mélanger dans une casserole l'amazake, le purée d'amande, le poudre de cacao, le malt de riz et le sel
2. Faire bouillir doucement en remuant
3. Mélanger le maizéna avec un peu d'eau et épaissir la crème
4. Décorer éventuellement avec des amandes effilées et grillées, des fraises coupées ou des bananas