

KRENTENPUDDING

4 OF 5 PORTIES

380 g rijst, gierst of haveramazake	1 pot
350 ml water	1 pot
snufje wit zeezout	
20 g krenten	1 handvol
10 g maïzena of kuzu	1 eetl.
vers gembersap*	1 à 2 theel.
30 g rijststroop (optioneel voor zoetere smaak)	1 eetl.

* knijp het vocht uit geraspte verse gemberwortel hazelnoten

1. Meng alle ingrediënten in een pan behalve de maïzena en gembersap en breng al roerend aan de kook
2. Los de maïzena of kuzu op in een beetje koud water en voeg dit al roerend toe
3. Laat even koken tot het gebonden is en voeg als laatste de gembersap toe
4. Serveer in schaalpjes met gehakte geroosterde hazelnoten

CHOCOLADECAKE

16 PLAKKEN

25 g cacao	3 eetl.
400 g bloem	2 2/3 kom
18 g wijnsteenpoeder	3 koffiel.
½ à ¾ theel. wit zeezout	
90 g maïskiemolie	9 eetl.
125 g rozijnen	1 kom
125 g rijststroop	5 eetl.
380 g rijst- of haveramazake	1 pot
ca. 300 ml sinaasappelsap	ca. 1 pot
geraspte schil van 1 sinaasappel	
100 g geroosterde hazelnoten	2/3 kom

1. Meng meel, wijnsteenpoeder, sinaasappelrasp, zeezout en cacao poeder goed door elkaar
2. Voeg hier de olie, amazake, rijststroop, gewassen rozijnen en geroosterde hazelnoten aan toe en tot slot de sinaasappelsap tot een dik beslag ontstaat
3. Bestrijk een cakeblik met olie en bestuif het met meel en vul het blik voor driekwart met het beslag
4. Bak de cake 45 tot 60 minuten op 185 °C (ovenstand 5). Dek na 30 minuten de bovenkant af met aluminiumfolie om een donkere korst te voorkomen. Prik eventueel met een breinaald in de cake om te zien of deze gaar is

BANANEN SHAKE

3 GLAZEN

190 g rijst- of gierstamazake	½ pot
350 ml water	1 pot
60 g rijststroop	2 eetl.
¼ theel. vanillepoeder	
2 snuffjes wit zeezout	
ca. 100 g banaan	1 grote

1. Meng de amazake, water, zout en stroop, breng aan de kook en zeef de zemelen uit het mengsel
2. Voeg de banaan in stukjes gesneden toe en maal alles fijn met een staafmixer
3. Zet het mengsel gedurende 2 minuten op een laag vuur om de smaken goed te mengen
4. serveer warm of gekoeld

PRODUCT INFORMATIE

Amazake Basic Dessert Rijst:

Ingrediënten: water, 27% bruine rijst*, 17% koji* (rijst*, aspergillus oryzae), 0,2% wit zeezout
Analyse (per 100 g): energie 146 kcal/618 kJ; eiwit 2,9g; koolhydraten 32,8g; vet 0,3g

Amazake Basic Dessert Gierst:

Ingrediënten: water, 24% gierst*, 17% koji* (rijst*, aspergillus oryzae), 0,2% wit zeezout
Analyse (per 100 g): energie 121 kcal/510 kJ; eiwit 3,2g; koolhydraten 28 g; vet 1g

Amazake Basic Dessert Haver:

Ingrediënten: water, 24% haver*, 15% koji* (rijst*, aspergillus oryzae), 0,2% wit zeezout
Analyse (per 100g): energie 127 kcal/536 kJ; eiwit 3,8g; koolhydraten 24g; vet 1,7g

* = Biologische Landbouw

Amazake is vrij van: zuivel, kippeneiwit, dierlijk vet, cholesterol, olie, soja, toegevoegde suikers, kunstmatige zoetmiddelen, kunstmatige enzymen, conserveermiddelen, kleurstoffen, gluten*.
(* met uitzondering van Amazake Basic Dessert Haver).

Amazake Basic Dessert is geproduceerd van biologische graan, gecontroleerd door Stichting Skal en draagt het EKO keurmerk.

Op aanvraag zijn de volgende folders verkrijgbaar:

INFO

CAKES & MUFFINS

SHAKES & DONUTS

TAARTRECEPTEN

DESSERTRECEPTEN

DECEMBERRECEPTEN

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



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



INFO & RECEPTEN

RYORIDO



AMAZAKE Basic Dessert



AMAZAKE BASIC DESSERT



HET ZOETE GEHEIM VAN TRADITIONEEL JAPAN

Een verrassend lichte zoete dessertcrème, gemaakt van rijst, gierst of haver.

Zo uit de pot te gebruiken als dessert, als topping op fruit of cake, als beleg op rijstwafels, crackers, pannenkoeken en brood.

Voor snel te maken desserts, puddingen, puddingsauzen, shakes en sorbets

Basis pudding: 380 g Amazake Basic Dessert + 350 ml water + 10 g (1 eetl.) bindmiddel.

Varieer met vanille, cacao poeder, noten, vers fruit en fruitsappen voor verschillende smaken.

Voor het zoeten van gebak, taarten, soezen en wafels, babyvoeding en kindersnacks.

100% graan, lekker, biologisch en gezond.

MEER INFO & RECEPTEN:

www.amazake.nl



GEPRODUCEERD DOOR RYORIDO IN TRADITIONEEL JAPANESE STIJL SINDS 1981

HISTORIE

Letterlijk vertaald betekent amazake 'zoete sake'. Amazake is dan ook het eerste- alcoholvrije -stadium van het sakeproductieproces.

Behalve aan sake is amazake ook verwant aan meerdere Japanse keukenproducten zoals shoyu, (sojasaus), miso (sojapasta), mirin (kook-rijstwijn) en rijstazijn.

Hoewel deze producten zeer verschillend smaken, hebben ze fermentatie met koji als gemeenschappelijke basis.

Een traditionele bereiding met koji staat garant voor ambachtelijke kwaliteit.



PRODUCTIE

Gekookte granen (rijst, gierst of haver) worden gemengd met kojirijst. Enzymen uit de kojirijst breken het zetmeel van de granen langzaam af tot gemakkelijk opneembare suikers als glucose, fructose en maltose. Daarom smaken Amazake Basic Desserts zo heerlijk zacht, zoet en romig. In het productieproces blijven kostbare mineralen, vezels, vetten, eiwitten en vitamines behouden.

TRADITIONEEL

Kojirijst (zie afbeelding) wordt gemaakt door gestoomde rijst te mengen met sporen a. oryzae.

Deze mensvriendelijke schimmelcultuur groeit onder zorgvuldig gecontroleerde omstandigheden op de rijst. De enzymen die de schimmel tijdens haar groei ontwikkelt, vormen het geheim van de ambachtelijke amazakebereiding.

Ryorido bezit de zeldzame kennis en ervaring die nodig is voor het maken van perfecte kojirijst.



RECEPTEN

SINAS SHAKE

190 g rijst- of gierstamazake
250 ml sinaasappelsap
+ 100 ml wortelsap of water
snuffje wit zeezout

3 GLAZEN

½ pot
samen 1 pot

1. Verwarm alle ingrediënten samen in een pan zodat de smaken goed mengen
2. Nu eventueel zemelen eruit zeven
3. Koud of warm serveren

GEMBER DRANK

190 g rijstamazake
270 ml water
1 flinke snuf wit zeezout
¼ à ½ eetl. vers gembersap naar smaak
(sap van geraspte gemberwortel)

½ potje
¾ potje

1. Breng alle ingrediënten samen in een pan aan de kook en voeg op het laatste moment het gembersap toe, dan eventueel zeven
2. Deze drank is heerlijk om 's winters in kleine bekertjes heet, en in de zomer in champagneglazen ijskoud te serveren

APPEL CITROENVLA

380 g rijst of gierstamazake
350 ml appelsap
100 ml water
sap van een halve citroen
ca. 10 g maïzena of kuzu
een beetje water
snuffje wit zeezout
aardbeien en kiwi om te garneren

5 PERSONEN

1 pot
1 pot
1/3 à ¼ pot
1 eetl.

1. Meng alle ingrediënten behalve de maïzena of kuzu in een pan en breng al roerend aan de kook
2. Los de maïzena of kuzu op in een beetje koud water en voeg dit al roerend toe
3. Laat zachtjes koken tot het gebonden is
4. Gebruik schijfjes kiwi en gehalveerde aardbeien als garnering