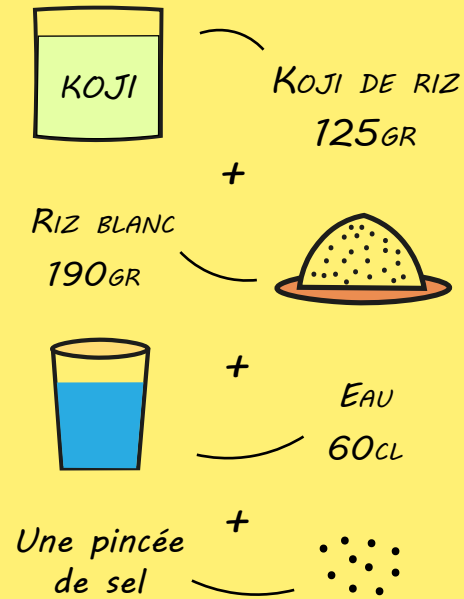


LA FABRICATION DE L'AMAZAKE

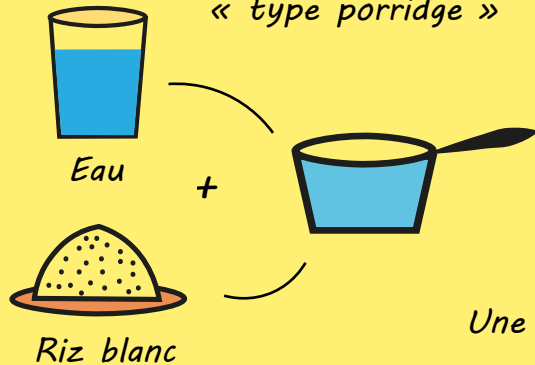
Offert par : YOROMISO
11390 Caudebronde
WWW.YOROMISO.FR

RECETTE

- Cuire le riz jusqu'à une consistance « type porridge ». Une fois cuit, baisser la température de cuisson à 60°C puis ajouter le koji, mélanger.
- Mettre la préparation en fermentation pendant 10 heures entre 50°C et 60°C. Vous pouvez utiliser une soupière électrique, un bain-marie, une casserole placée sur une source de chaleur, radiateur ou autres. Dans four ou dans un thermos moderne envelopper dans du tissu afin de conserver la chaleur.
- Le but étant de maintenir la température entre 50°C et 60°C pendant 10 heures.
- Après fermentation, mixer l'amazake et conserver au frais pendant 10 jours ou au congélateur pendant 6 mois en laissant un espace d'air dans la bouteille.



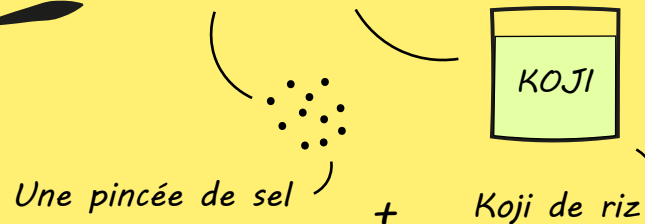
1-1 Cuire le riz jusqu'à une consistance « type porridge »



1-2 Descendre la température à 60°C



1-3 Mélanger le koji, le sel et le riz



1-4 Mettre la préparation en fermentation entre 50°C et 60°C pendant 10 heures

1-5 Mixer votre amazake avant utilisation

L'amazake se boit dilué avec 2 à 3 fois son volume d'eau froide ou chaude (la chaleur augmente la saveur sucrée). L'amazake peut se boire frais nature ou avec du gingembre ou du thé vert "matcha". Il est aussi utilisé comme édulcorant dans les préparations sucrées : gâteaux, sablés, purées de fruits...

Pour cela, vous pouvez utiliser :

- Une soupière électrique.
- Un bain-marie.
- Un four.
- Un déshydrateur.
- Une casserole placée sur une source de chaleur (radiateur ou autre) avec un couvercle et du tissu ou un thermos moderne enveloppé d'une bouillotte et de couverture. etc.

Le but étant de maintenir la température entre 50°C et 60°C pendant 10 heures.