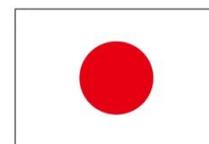


Pâtisserie multipliée par les aliments fermentés



Le Japon est le royaume de la culture de fermentation où les aliments fermentés tels que le saké, le mirin, le miso sont hérités de l'antiquité jusqu'à ce jour.

Pour faire plus savoureuse la tradition japonaise, je vous la présenterai joyeusement et délicieusement par la pâtisserie additionnée des aliments fermentés.

<<Saké kasu>> (Lie de saké)

Le saké est un des aliments fermentés dont la matière première est le riz. Les japonais se versent le saké comme cérémonie à chaque grand moment de la vie. Il est connu comme la « meilleure de toutes les médecines » qui soutient la santé et la culture des japonais jusqu'à présent. Le saké d'Aichi, surnommé « tueur de l'ogre » était populaire à la période d'Edo (1603-1868). La Préfecture d'Aichi, riche en ressources naturelles telles que l'eau de trois fleuves de Kiso et de fleuve de Yahagi, le bon riz de matière première et le climat favorable pour la fabrication du saké, a aussi reçu cet héritage historique de technique traditionnelle et les fabricants d'Aichi qui aiment l'excellent saké régional produisent même aujourd'hui les sakés divers savoureux.

Avec saké kasu (la lie de saké) d'une grande utilité, la Préfecture d'Aichi fabrique les aliments fermentés tels que le vinaigre, le spiritueux de lie de saké et mirin, etc. La culture des aliments fermentés d'Aichi qui hérite la tradition à travers le temps est celle qui est durable en prenant en considération à l'environnement.

Nous pouvons utiliser Saké kasu qui augmente la saveur par la cuisson comme ingrédient pour les gâteaux.

<<Palmiers à lie de sake>>

Pour environ 30 pers.

pâte feuilletée 150 g

sucres granulé 50 g

lie de saké 30 g



1. Hacher la lie de saké en morceaux.
2. Étendre la pâte à tarte en 18 cm × 18 cm.
3. Saupoudrer cinq sixièmes de sucre granulé dans la pâte et l'étendre jusqu'à 24 cm × 26 cm.
4. Éparpiller la lie hachée sur la pâte, en plier deux coins, coller les coins fermement au centre et la solidifier au congélateur.
5. La couper en épaisseur de 5 mm et ranger les morceaux sur la plaque du four et saupoudrer le reste du sucre.
6. Les cuire environ 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C.



Mika Yamada

Professeur adjoint à l'Institut Universitaire de la Culture d'Avenir de Nagoya

Sujet: Pâtisserie, Culture de la cuisine

<https://www.facebook.com/mika.art.de.vivre>

Instagram : mica_yamada

Le livre publié : « Pâtisserie multipliée par les aliments fermentés » Édition du Journal de Chunichi.

