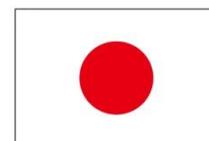


Pâtisserie multipliée par les aliments fermentés



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.



《 mamemiso 》 (le soja fermenté)

Le mamemiso qui n'est créé que par le soja, est un des aliments fermentés qui soutient la culture de cuisine de la région de Tokai (la région centrale, y compris la préfecture d'Aichi). Le soja contient tant de protéine et d'acide aminé que le miso (pâte de soja fermenté) fait à la maison est devenu l'origine d'une expression de « se vanter » au japonais en disant « se vanter de son propre miso ». Le miso, un des vivres de réserve, était aussi très commode comme aliment portatif au champ de bataille.

Le mamemiso qui continue de soutenir la santé des japonais augmente la saveur par la cuisson. Il augmente donc aussi la saveur d'être utilisé au gâteau.

《 Gâteau au chocolat de mamemiso au vin rouge 》

beurre sans sel 25 g	farine 13 g
sucres granulés 15 g	levure 0.4 g
œuf complet 28 g	poudre d'amande 9 g
chocolat (66%) 55 g	compote de poire au vin rouge 3 pièces
mamemiso 7 g	
farine 13 g	



1. Mettre le beurre sans sel dans un bol et y ajouter le sucre granulé et mélanger.
2. Y mettre peu à peu les œufs cassés.
3. Ajouter le chocolat au chaud et mélanger.
4. Ajouter le mamemiso et travailler pour obtenir un mélange lisse.
5. Tamiser ensemble la farine, la levure et la poudre d'amande et ajouter tout une fois et travailler pour obtenir un mélange lisse.
6. Mettre la pâte dans un cercle et la dégonfler.
7. Égoutter les poires coupées en morceaux, les saupoudrer sur la pâte et cuire 20-25 minutes à 175 °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.

