

À propos d'amazake

Amazake est une boisson chaude japonaise populaire pour des événements occasionnels comme le Nouvel An. Signifie littéralement «doux» (甘) «saké» (酒), mais il existe 2 types d'Amazake. Un alcoolisé à base de saké lee, et un non alcoolisé à base de riz koji.

La brasserie San-Ô produit de l'Amazake avec du riz fermenté Koji (produits sans alcool).

Super Food Japonaise
Post work out drink

Avantages pour la santé

Pourquoi c'est sucré sans sucre ?

Mécanisme

Notre amazaké est une boisson (un sirop de riz) fabriquée à partir de Koji de riz. Une enzyme appelée amylase contenue dans le Koji de riz saccharifie l'amidon et fait ressortir sa douceur naturelle, un processus très similaire à celui de la fabrication du saké, mais sans alcool !

Il a plus de valeur nutritionnelle cette boisson au riz fermenté regorge de nutriments, notamment de la vitamine B1, de la vitamine B2, de la vitamine B6, de l'acide folique, de l'acide férulique, des fibres alimentaires, de la glutamine et d'une grande quantité de glucose. Il existe de nombreux avantages pour la santé tels que la récupération de la fatigue et une meilleure digestion.

Faites votre propre Amazake



[Ingrédients]

- Koji de riz pour Amazaké (San-Ô) 100g
- Riz cuit 100g
- Eau 300ml

(Outils) *Tous les outils doivent être désinfectés.

- Bocal en verre
- Thermomètre
- Récipient ou outils pour garder au chaud (cuisier à riz, fermenteur, four, boîte en polystyrène, thermos, etc.)
- Ustensiles de mélange

(Instruction)

1. Placez de l'eau bouillie dans un bocal en verre.
2. Mettez-y du riz cuit.
3. Attendez que la température descende à 65°C, ajoutez le koji.
4. Mélangez-les après 1 heure.
5. Placez le pot d'herbe dans le récipient ou les outils (cuisier de riz etc), maintenez la température à environ 60°C pendant 10 heures. Si possible, mélangez le riz plusieurs fois pendant le processus de fermentation. S'il devient sucré, il est prêt à être dégusté.

(Astuces)

- Si le koji est trop dur ou pas assez sucré, vérifiez la température et prolongez le temps de fermentation de quelques heures.
- Pour le conserver, fermez le bocal et stockez-le au réfrigérateur. Il est préférable de le consommer dans les 5 à 6 jours.
- Si la température dépasse 65°C, les enzymes seront tuées. Si la température est trop basse, la fermentation sera plus longue car les enzymes ne sont pas assez actives.

Les boissons à l'amazaké

VOTRE PLATES + COCKTAIL AMAZAKÉ

L'amazaké a récemment gagné en popularité dans de nombreux bars et restaurants pour la concoction de cocktails et mocktails réinventés !



Recettes

Boisson traditionnelle Amazaké



San-Ô Amazaké 100ml
Eau (froide, chaude, ou gazeuse) 100ml

Amazake Smoothie



San-Ô Amazaké 100ml
Fraise 100g
Yaourt (si désiré)

Sauce Teriyaki



San-Ô Amazaké 50ml
Sauce soja 100ml
Mirin 50ml
Gingembre moulu 1 c. à thé

Desserts Végane



Faire des desserts sans sucre & produits laitiers

Quelques recettes originales

Sans alcool



Fraise & Yaourt

Amazaké 40ml
Yaourt grec (Fraise) 80g
Grenadin 5ml



Orange & Minte

Amazaké 10ml
Yaourt grec 10ml
Jus d'orange 100ml
Minte



Noix de coco épicée

Amazaké 150ml
Lait de coco 50ml
Crème fouettée
Cannelle en poudre & Poivre noir & Huile d'olive

Avec alcool

Citronnée



Amazaké 30ml
Frapin 20ml
Conintrau 20ml
Jus de citron 20ml

Pomme&Menthe



Amazaké 30ml
Apple Barrel 30ml
Soda 15ml
Lime 1 cuillère, Minte

Ume (plum saké)

Ume-shu 45ml
Amazake 45ml

Amazaké x Nihonshu

Nihon-shu 45ml
Amazaké 45ml

La Brasserie San-Ô
by Koji Labo

4885 Jean-Talon Ouest, Montreal, QC H4P 1W7
www.kojisoupe.com
noriko@san-o.ca
514(969)1242



@kojisoupeintl



About Amazake

Amazake is a popular Japanese hot drink for occasional events like New Year. Literally means “sweet” (甘) “sake” (酒), but there are 2 Types of Amazake. Alcoholic one made with sake lee, and the non-alcoholic one made with rice koji.

La brasserie San-Ô produces Amazake with Koji fermented rice (non-alcoholic products).

Super Food Japonaise
Post work out drink

Make your own Amazake



【Ingrédients】

- Koji rice for Amazake (San-Ô) 100g
- Cooked rice 100g
- Water 300ml

(Tools) *All tools should be disinfected.

- Glass jar
- Thermometer
- Container or tools to keep warm (rice cooker, fermenter, oven, styrofoam box, thermos, etc.)
- Mixing utensils

(Instruction)

- Place boiled water in a glass jar.
- Put cooked rice in it.
- Wait until the temperature drops to 65°C, add koji.
- Mix them after 1 hour.
- Place the glass jar in the container or tools (rice cooker etc), keep the temperature at around 60°C for 10 hours. If possible, mix the rice several times during the fermentation process. If it becomes sweet, it is ready taste.

(Tips)

- If the koji is too hard or not sweet enough, check the temperature and extend the fermentation time for a few hours.
- To conserve, seal the container and store it in the refrigerator. Better to consume within 5-6 days.
- If the temperature exceeds 65°C, the enzymes will be killed. If the temperature is too low, it will take longer since the enzymes are not active enough.

Health Benefits

Amazake has plenty of nutritional values since this fermented rice drink is packed with nutrients, including vitamin B1, vitamin B2, vitamin B6, folic acid, ferulic acid, dietary fiber, glutamine, and a large amount of glucose.

There are lots of health benefits such as improving skin turnover, metabolism, fatigue recovery, improved digestion, and strengthened immune system.

Why it's sweet without sugar?

Mechanism

Under the certain condition of fermentation, the enzyme on Koji rice dissolve the starch in the rice and transform to sugar.

The sweetness derives from rice.

Amazake

Cocktail ...

YOUR PLATES + AMAZAKÉ COCKTAIL

Amazake has been getting more popular in many bars and restaurants for the concoction of reinvented cocktails and mocktails!



Recipes

Traditional Amazaké Drink



San-Ô Amazaké	100ml
Water (cold, hot, or carbonated)	100ml

Amazake Smoothie



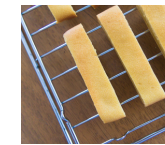
San-Ô Amazaké	100ml
Strawberry	100g
Yogurt (if desired)	

Teriyaki Sauce



San-Ô Amazaké	50ml
Soy sauce	100ml
Mirin	50ml
Grinded Ginger	1 spoon

Vegan Desserts



Making desserts without sugar & dairy products

Cocktail recipes

Non alcohol



Strawberry&Yogurt

Amazaké	40ml
Strawberry yogurt	80g
Grenadin	5ml



Orange & Minte

Amazaké	10ml
Yogurt	10ml
Orange juice	100ml
Mint	



Spicy coconut

Amazaké	150ml
Coconut milk	50ml
Whipped cream	
Cinnamon powder & Black pepper	
Olive oil	

With alcohol

Citronnée



Amazaké	30ml
Frapin	20ml
Conintrau	20ml
Lemon juice	20ml

Apple & Menthe



Amazaké	30ml
Apple Barrel	30ml
Soda	15ml
Lime	1 spoon, Mint

Ume (plum saké)

Ume-shu	45ml
Amazake	45ml

Amazaké x Nihonshu

Nihon-shu	45ml
Amazaké	45ml

La Brasserie San-Ô by Koji Labo

4885 Jean-Talon Ouest, Montreal, QC H4P 1W7

www.kojisoupe.com

noriko@san-o.ca

514(969)1242



@kojisoupeMTL

