

Mochi cu cirese si ceai matcha

written by Andreea



Sunt sigura ca ati auzit de “Balul de la Castel”, cel mai asteptat eveniment filantropic din regiunea Moldovei, in beneficiul tinerilor si al copiilor aflati in dificultate sau cu nevoi speciale, organizat de Fundatia Serviciilor Sociale Bethany. Pe data de 15 iunie la hotelul restaurant La Castell Ballroom va avea loc cea de-a cincea editie consecutiva a acestui eveniment. De data aceasta, balul se doreste a fi o calatorie denumita METROPODISEEA (imaginara, ce e drept) in jurul a 5 orase fascinante ale lumii: Paris, Barcelona, Venetia, Las Vegas, Tokyo.

Simbolic, in acest sens, am fost invitata sa particip virtual la Balul de la Castel cu o reteta reprezentativa a unui dintre cele 5 orase mai sus mentionate. Mi-au venit in minte o droaie de retete cu diferite arome, insa primul instinct a fost: TOKYO! :). Asa ca am venit cu un desert rafinat si delicat demn de orice banchet, un desert foarte iubit de catre japonezi care se serveste la petreceri si evenimente speciale din familie sau la nunti: mochi.

Despre mochi am mai vorbit aici pe blog, sunt mingiute din orez glutinos umplute cu pasta de fasole rosie. De multe ori, mochi sunt umpluti cu fructe, spre exemplu, capsune, denumite ichigo daifuku. Pentru ca la noi capsunele sunt oarecum la final de sezon, iar ciresele in toiul sezonului, m-am gandit ca la acest eveniment special sa pregatesc mochi cu cirese. Ce a mai jos :).



Ingrediente:

10 cirese proaspete mari
100 g faina de orez glutinos
150 g pasta de fasole rosie
50 g zahar
150 ml apa rece
30 g amidon
10 g ceai matcha



Spalati bine ciresele, curatati-le de samburi. Puteti sa le lasati intregi cu codita, dar nu uitati in momentul servirii ca au sambure la mijloc! Cu siguranta nu doriti surprize neplacute! Stergeti-le cu un prosop de hartie si lasati-le deoparte.

Impartiti pasta de fasole rosie in parti egale si infasurati fiecare cireasa in pasta de fasole.

Intr-un castron amestecati faina de orez glutinos cu zaharul si apa, amestecand bine pana obtineti o compozitie ca cea de clatite. Acoperiti castronul cu folie alimentara, intepati folia cu un cutit si puneti castronul intr-un bain marin.

Lasati castronul pe bain marin timp de 15 minute pana ce obtineti o pasta consistenta, lasati-o sa se raceasca usor. Veti obtine o pasta usor lipicioasa dar manevrabila. Presarati planul de lucru cu amidon, luati cate o lingurita de compozitie si inveliti ciresele cu aceasta pasta, ajutati-va de amidon ca sa nu se lipeasca de maini.



Repetati operatiunea pana ce ati terminat cu toate ciresele. Puneti pe platoul de servit. Serviti reci.



Pentru o prezentare mai frumoasa si un aspect proaspat, pudrati putina pudra de ceai matcha.



Enjoy!

Terci de orez 8 comori ☺☺☺

written by Andreea



Terciurile de orez sunt un lucru obisnuit in China si adesea se gasesc pe mesele asiaticilor, constituind un mic dejun satios si delicios sau oricand o masa calda luata la restaurantul din coltul strazii. Despre terciul de orez am mai vorbit si AICI sau in postarea Micul dejun chinezesc. Dupa cum spuneam, exista terciuri dulci sau sarate, in functie de preferinte, insa marea majoritate a chinezilor comsuma terciuri sarate.

Terciul de orez 8 comori (cunoscut in engleza sub denumirea de *porridge* sau *congee*) despre care vorbim astazi, se consuma cu precadere in aceasta perioada a anului, mai ales cand este frig afara, dar si pentru ca in aceste zile chinezii se pregatesc pentru Sarbatoarea Anului Nou chinezesc. Cea care prevesteste venirea Anului Nou chinezesc este *Sarbatoarea Laba*, adica a 8-a zi din ultima luna lunara, sau cunoscuta si sub denumirea de "optul de aur". In aceasta perioada, chinezii incep cu fervoare sa isi faca cumparaturile necesare pentru Anul Nou, incep sa-si trimita din timp felicitarile si cadourile pentru rude si prieteni si isi incheie socotelile cu anul care se pregateste sa se incheie.



Despre acest terci de orez glutinos dulce, se spune ca are la baza credinta budista. Se crede ca Sakyamuyni, umbland prin peregrinarile sale, intr-o zi, din cauza foamei si a oboselii

a lesinat pe drum. Sotia unui pastor l-a gasit, l-a adus in casa sa si i-a gatit acest terci de orez hranitor in care a pus mai multe boabe si seminte pentru a-l face pe bolnav sa isi recapete puterile. Dupa ce si-a revenit, Sakyamuni si-a revenit miraculos in urma acestei fierturi de boabe, s-a asezat sub un tei si a inceput sa mediteze si sa puna bazele budismului.



De aceea, chinezii in aceste zile isi aduc aminte de aceasta intamplare si mananca cu precadere acest terci de orez glutinos, usor dulce, care este imbogatit cu fasole rosie, mei, sorg, nuci, alune, migdale, fructe uscate.

Denumirea de 8 comori provine, bineinteles, de la cerealele adaugate in acesta supa. Se numesc 8 comori de la 8 cereale de baza care sa marcheze si cea de-a 8-a zi a lunii. In zilele noastre, terciurile de acest gen contin mult mai multe tipuri de cereale si fructe uscate, nu se opresc numai la cifra 8. Fiecare familie isi are propria reteta de terci, niciunul nu este asemanator cu celalalt. Dupa cum spuneam, lista ingredientelor poate fi cat se poate de lunga si de bogata. De asemenea, cantitatile sunt variabile si sunt adaugate in terci in functie de cat de numeroasa este familia respectiva. Insa ceea ce nu lipseste din niciun terci chinezesc de acest gen este orezul glutinos.



Spre deosebire de orezul normal pe care il cunoastem noi, orezul glutinos necesita o preparare mai indelungata, deoarece trebuie sa fie pus la inmuiat cateva ore ca si boabele de fasole. Dupa fierbere, consistenta lui este oarecum lipicioasa si glutinoasa si da o textura aparte terciului si mancarurilor. Mai cunoscuta la noi este faina obtinuta din acest orez, adica faina de orez glutinos pe care o folosim la mochi, galuste umplute cu pasta de susan, sau turtite cu dovleac. Alte tipuri de orez care mai pot fi adaugate la terciuri ar mai fi: orezul negru, orezul rosu si orezul brun. Apoi, ca importanta in acest terci o ocupa fasolea rosie. Exista mai multe tipuri de fasole rosie, insa cea preferata de asiatici este fasolea azuki.



Este nelipsita din deserturile chinezesti, din ea se face pasta de fasole rosie, cunoscuta ca "ciocolata chinezeasca".

Este dulce, hranitoare si delicioasa la gust. O reteta pas cu pas a pastei de fasole rosie gasiti AICI.

Tot la capitolul fasole am inclus in reteta mea si fasolea neagra cu un gust delicios si o textura aparte.



Mai mica si mai delicata este fasolea mungo, cu boabe mai mici decat mazarea, este si ea preferata de catre asiatici. Cel mai adesea sunt consumati de fapt, vlastarii de fasole mungo, folositi la mancaruri stir fry, salate calde si supe.



Alte tipuri de cereale adaugate in acest terci pot fi meiul si ovazul. In magazinele naturiste de pe la noi puteti gasi si mei si ovaz decorticat.



La capitolul oleaginoase, se pot adauga migdale, nuci, arahide, etc. Eu am optat pentru arahide pentru ca imi place mult consistenta lor, dau un gust aparte acestui terci dupa ce sunt fierte si inca isi mentin textura crocanta. Atentie! Oleaginoasele, oridecare ar fi ele, trebuiesc puse in stare cruda, nu coapte sau prajite!



Ca si fructe uscate, cele mai populare sunt jujube, cunoscute la noi sub denumirea de "curmale chinezesti". Au o culoare superba, sunt dulci si aduc foarte mult la gust cu prunele uscate de pe la noi. Sunt des folosite la mancarurile chinezesti, in special la supe. Mai nou se pot gasi si in magazinele naturiste si plafone de la noi din tara. Ca alternativa, puteti pune fructe goji, fructe longan, etc.



O mica "ciudatenie" in acest terci este ciuperca alba-white fungus, care arata ca un burete de apa. Este sora mai mica a ciupercilor urechi de lemn, fara gust si fara miros, insa cu o textura usor gelatinoasa dupa ce este preparata termic. Este folosita in general la supe si mancaruri.



Ca indulcitor, chinezii folosesc mult si zaharul candel, care arata ca niste pietricele albicioase transparente. O buna alternativa la acest zahar candel este zaharul de palmier in stare bruta care se gaseste si in magazinele noastre. Este considerat ca fiind un zahar sanatos, cu un indice caloric scazut si poate fi administrat diabeticilor. Chinezii il folosesc adesea in dulciuri, la supe dulci, compoturi si terciuri dulci. Se gaseste sub forma de bulgari sau "pietre" ca acestea si trebuie dizolvat in apa calda sau direct in supe si compoturi.



Acum ca am lamurit cum este treaba cu acest terci si mai ales cu ingredientele sale, incepem si cu reteta. Din start va spun ca se preparara foarte usor, nu este nevoie de tehnici speciale. Pe scurt, toate ingredientele se fierb! :). Insa tipurile de fasole si orezul trebuiesc puse la inmuiat cu cateva ore inainte.



Ingrediente:

- 3 linguri orez glutinos
- 2 linguri fasole azuki
- 2 linguri fasole rosie
- 1 lingura fasole neagra
- 2 linguri fasole mungo
- 1 lingura mei
- 1 lingura ovaz decorticat
- 2 linguri arahide crude
- 7-8 jujube
- 1 ciuperca alba
- zahar palmier dupa gust
- 1 praf sare
- 8 cani apa

Mai intai puneti la inmuiat fasolea, cu cel putin 5 ore inainte. Eu am lasat-o peste noapte acoperita cu apa. Intr-un vas de sticla puneti fasolea azuki, fasolea rosie, fasolea neagra si fasolea mungo, turnati apa peste si lasati la inmuiat cel putin 5 ore.



Separat, puneti la inmuiat orezul glutinos si lasati-l la

inmuiat pentru o ora.

Dupa ce s-au inmuiat, scurgeti de apa fasolea si orezul glutinos si puneti-le intr-o oala impreuna cu 5 cani de apa. Dupa ce apa mai scade, veti mai pune si restul de 5 cani de apa.



Daca aveti o oala sub presiune totul merge mult mai usor. Eu asa am facut si in maxim 2 ore terciul meu de orez a fost gata.

Daca nu aveti oala sub presiune, puneti boabele de fasole si orezul glutinos si fierbeti in jur de o ora. Pe masura ce scade apa, mai adaugati si restul de apa.



Dupa o ora adaugati restul de ingrediente: meiul, ovazul, arahidele, jujube si ciuperca alba, impreuna cu sarea. Lasati sa fiarba pana ce toate s-au inmuiat. La sfarsit adaugati si zaharul dupa gust.



Veti obtine o supa groasa si consistenta. Puteti face terciul mai gros sau mai subtire, dupa cum doriti. Ideea este ca toate boabele sa fie fierte dar nu intregi ca la iahnia de fasole. Daca boabele sunt sfaramate, nu este nici o tragedie, in fond si la urma urmei, vorbim despre un terci! :).

Serviti terciul cald sau la temperatura camerei. Pe o vreme friguroasa este ideal, nutritiv, satios si delicios!



Ne reuzim cu retete speciale de Anul Nou chinezesc! ☐
Enjoy!

Mochi cu rambutan si lapte de cocos

written by Andreea



Mochi este desertul cel mai iubit de catre japonezi si este servit in general la nunti, sarbatori sau diferite petreceri. Traditional, aceste mici delicatase sunt rotunde, albe, dar pot fi si colorate cu colorant alimentar in verde sau rosu, doar pentru a le da o culoare mai vie. Ele au diferite tipuri de umpluturi, precum pasta de fasole rosie, alune pisate, nuci, pasta de susan nou, fructe! Spre exemplu capsune :). Sunt dulci cu textura usor lipicioasa, dar delicate si savuroase. Textura lor lipicioasa este data de faina din orez glutinos, nelipsita din deserturile asiatice.

Cu ocazia acestei retete, va anunt faptul ca incepe Asia Fest, primul festival din Romania, dedicat promovarii valorilor culturale ale continentului asiatic. Puteti urari intreaga lor activitate cat si celelalte retete inscrise in concurs pe pagina lor de Facebook, aici. In cadrul acestui festival a fost organizat si concursul Rice UP, in colaborare cu Tan Viet (detalii aici) si restaurantul Chefs Experience, unde ii puteti gasi si pe pagina de Facebook aici. In cadrul concursului am primit o bocceluta cu 4 ingrediente din care sa folosesc minim doua pentru a executa un preparat fie dulce, fie sarat. Am avut asa: 1 sticla sos de soia, 1 pachet taitei vermicelli, 1 conserva rambutan si 1 lapte de cocos. De data asta am optat pentru preparat dulce, avand in vedere faptul ca nu puteam sa ratez rambutanul care mi-a placut tare mult!

Si daca v-am trezit si voua interesul cu aceasta bocceluta de ingrediente, aflati faptul ca am pregatita pentru voi o bocceluta identica pe care o puteti castiga intr-un concurs tare simplu. Detaliile concursului vin mai jos, dupa ce vorbim despre reteta. ☐



Ingrediente pentru 12-15 bucati:
300 g faina de orez glutinos
200 ml lapte de cocos
15 fructe rambutan din compot

100 ml sirop de compot rambutan
50 g zahar
100 g pasta de fasole rosie
70 g nuca de cocos rasa



Pregatiti un vas pentru bain marin. Puneti pe foc o oala umpluta pe jumatate cu apa si aduceti apa la punctul de fierbere.

Intr-un castron rezistent la temperaturi inalte amestecati faina de orez glutinos impreuna cu zaharul si amestecati bine.



turnati laptele de cocos si siropul de compot,



amestecati totul bine pana obtineti o compozitie lichida, asemanatoare cu cea de clatite.



Acoperiti castronul cu folie alimentara, faceti o gaura in mijlocul foliei si puneti castronul deasupra oalei cu apa care fierbe. Lasati pe aburi pentru 15 minute. Stingeti focul, amestecati compozitia energic si lasati sa se raceasca.

Veti obtine o compozitie vascoasa dar manevrabila.



Scurgeti foarte bine fructele de rambutan din compot, puneti-le pe un servet de bucatarie si lasati-le sa se zvante usor.



umpleti fructele de rambutan cu cate o bobita de marimea unei alune, de pasta de fasole rosie.



Din compozitia vascoasa rupeti bucati si tavaliti-le putin prin amidon pentru a va ajuta sa nu se lipeasca de maini.



in mijlocul aluatului puneti fructul rambutan, strangeti aluatul intr-o mingiuta



treceti mingiuta de aluat prin nuca de cocos rasa.



Daca deja biluta de aluat nu mai este lipicioasa, treceti-o prin siropul de rambutan ramas, dupa care dati-o prin nuca de cocos.



Repetati operatiunea cu restul de aluat pana ce ati terminat toata compozitia. Este de preferat ca in timpul prepararii, sa tineti castronul acoperit cu un capac, deoarece atunci cand se raceste, compozitia se intareste si nu mai este atat de maleabila.



Serviti mochi la temperatura camerei, cat inca sunt usor elastice.



Se pot pastra si pentru a doua zi, acoperite cu o folie alimentara.
La nevoie,



La nevoie, se pot reincalzi usor pentru cateva secunde la

cuptorul cu microunde.



Enjoy!

Buun, si acum despre concursul pentru voi :). Daca doriti si voi o bocceluta cu ingrediente identice cu cea din imaginea de mai sus, atunci va invit la un mic concurs organizat aici pe blog.

Pentru a participa trebuie sa-mi lasati un comentariu aici, in josul paginii la sectiunea comentarii, in care sa-mi spuneti ce preparat ati pregati cu ingredientele din bocceluta Tan Viet. Comentariul sa contina si numele si prenumele vostru pentru a va putea inscrie in concurs. NU lasati pseudonime sau comentarii anonime! Pe acelea nu le pot lua in calcul.

Concursul incepe astazi si se termina duminica, pe data de , orele 23:59. Castigatorul va fi ales prin tragere la sorti cu ajutorul si va fi anuntat pe data de EDIT: Castigatorul acestui concurs este Ati Etem. Felicitari! Te rog sa-mi lasi pe mail (andreeachinesefood@) o adresa fizica valabila pe teritoriul Romaniei unde iti pot trimite premiul.

Ananas in caramel

written by Andreea



Pentru ca suntem in perioada de post, m-am gandit ca pentru astazi sa pregatim ceva dulce si ...chinezesc! :). Dupa cum va

spuneam, chinezii nu sunt mari amatori de dulciuri, ei prefera in general fructele. Insa atunci cand isi doresc ceva special, ei invelesc fructele intr-o crusta crocanta de aluat si le trec apoi printr-un delicios caramel cu susan. Fructele care pot fi folosite la acest desert sunt mere, banane sau ananas in conserva. Pietele sunt pline de fructe si legume proaspete pe aceasta vreme, insa pentru ca stiu ca va place atat de mult ananasul, m-am gandit ca un astfel de desert cu ananas de la Sun Food v-ar prinde foarte bine.

Desi pare simpla, reteta are cateva secrete pe care e bine sa le respectam, pentru a obtine un aluat perfect crocant si o crusta de caramel nici prea tare nici prea moale. Multi pun in aluat ou, ceea ce este total gresit, pentru ca la final, aluatul prajit se va inmuia foarte repede si nu va rezista la contactul cu caramelul fierbinte. In al doilea rand, aluatul trebuie sa fie rece. In al treilea rand, aluatul trebuie sa contina, pe langa faina de grau, amidon si faina de orez care ii vor da la final o nota crocanta, usoara si aerata.

Ingrediente:

- 1 conserva ananas bucati Sun Food 565 g
- 75g faina de grau
- 4 lingurite amidon
- 4 lingurite faina de orez
- 2 lingurite praf de copt
- 175 ml apa
- 1 praf sare
- 1 lingurita ulei de susan
- pentru caramel:
 - 175 g zahar alb
- 2 lingurite seminte de susan
- 2 lingurite ulei de susan
- 300 ml ulei de arahide pentru prajit



Intr-un castron cerneti faina de grau impreuna cu faina de orez, amidonul, praful de copt si sarea



Amestecati totul bine cu un tel pana se omogenizeaza



Turnati apa intr-un bol si amestecati din nou pana obtineti o compozitie lichida ca pentru clatite



Adaugati uleiul de susan si dati bolul la frigider pentru 30 de minute



Desfaceti conserva de ananas, scurgeti bine bucatile de ananas intr-o sita, dupa care puneti-le pe un prosop de bucatarie si stoarceti bine de tot prosopul pentru a elimina tot lichidul ramas.



Intr-o cratita cu fundul gros sau in wok incingeti uleiul pana ajunge la temperatura de 180 grade Celsius. Daca nu aveti termometru, testati uleiul punand o picatura de aluat in ulei. Daca incepe si sfaraie si aluatul se ridica imediat la suprafata, atunci uleiul este incins. Treceti bucatile de ananas prin aluat, scuturand usor excesul.



Prajiti ananasul astfel in uleiul incins pentru 1-2 minute, pana ce capata o culoare aurie placuta.



Scoateti pe un servetel de bucatarie pentru a elimina excesul de ulei



intr-o tigaie puneti zaharul impreuna cu uleiul de susan si semintele de susan.



Asezati tigaia pe foc si lasati zaharul sa se caramelizeze pana ce obtineti o culoare bruna placuta, avand grija sa nu se arda.



Treceti bucatile de ananas prin caramelul cu susan si asezati-le pe o hartie de copt, lasandu-le sa se raceasca usor si caramelul sa se intareasca



puneti delicioasele pachetele de ananas in cosulete si puteti servi



Dupa cum va spuneam, aluatul este crocant si delicios



iar crusta caramelului este minunata, nici prea moale, nici prea tare, atat cat sa fie crocanta si casanta si delicioasa!



Enjoy!

Supa de ceai matcha cu inghetata de fasole rosie

written by Andreea



Oricat de ciudat vi s-ar parea acest desert, trebuie sa ma credeti ca este unul de inspiratie asiatica. Pentru ca, desi se numeste supa, este de fapt un desert care are cateva elemente din bucataria chinezeasca si japoneza. Pentru astazi as fi putut sa prepar altceva, sa zicem un desert cu ciocolata si fructe de padure, sau o tarta sau un am vrut sa continui neaparat cu tema asiatica, dupa ce data trecuta am pregatit Creveti wonton pe pat de salata de alge si ulei aromat pentru campania #horecaXperience-Next Level Blogging initiata de Centrul de Training si Formare Profesionala Horeca School in parteneriat cu noul lor proiect Gourmet Connection si . Pe scurt, este vorba despre o "supa" de ceai matcha si lapte de cocos in care am pus inghetata din pasta de fasole rosie, mici galuste din orez glutinos, crocant de ciocolata alba si ceai matcha, pepene proaspat, si feliute de tamarillo, un fruct acrisor care se potriveste de minune la aceasta supa. Ceea ce este specific asiatic la acest preparat este matcha! Pe langa proprietatile lui binecunoscute, in Japonia el este folosit si la deserturi.



Folosit in cantitati mici, el este delicios si face o pereche perfecta cu fasolea rosie, cunoscuta si sub denumirea de azuki beans. Fasolea rosie este foarte iubita si apreciata de catre asiatici, este comparata de multe ori cu ciocolata si este folosita de multe ori la deserturi.



Prepararea pastei de fasole rosie necesita mai mult timp, dar odata preparata, ea poate fi pastrata pentru mai mult timp in borcane la frigider, sau poate fi congelata. Pasta de fasole astfel obtinuta se foloseste la painici umplute, galuste din orez, diferite deserturi cu gheata si inghetate.

De asemenea, reprezentative pentru deserturile asiatice sunt si galustele din orez glutinos. Sunt apreciate pentru textura lor usor elastica si gumoasa dar moale si delicata si pot fi umplute cu pasta de fasole rosie, pasta de susan, pasta de arahide sau pot fi simple si puse intr-o supa de fasole rosie sau o supa de ceai matcha ca cea de fata.



Acum ca am facut o scurta prezentare a elementelor principale din aceasta supa, haideti sa trecem si la reteta.

Ingrediente pentru doua portii:

pentru pasta de fasole:

200 g fasole rosie azuki beans

200 g zahar

1 lingurita ulei arahide

apa

pentru inghetata din pasta de fasole:

100 g pasta de fasole rosie

75 ml lapte de cocos

30 g lapte praf de cocos

pentru mini galustele de orez glutinos:

50 g faina de orez glutinos

30 g zahar

30 g apa calda

pentru crocantul de orez:

50 g ciocolata alba

50 g orez expandat

1 lingurita ceai matcha

pentru supa de ceai matcha:

1 lingurita ceai matcha

50 ml apa fierbinte

65 g zahar

100 ml lapte de cocos

pentru ornat:

2 felii de pepene galben

1 fruct tamarillo

menta proaspata

boabe fierte de fasole rosie

floare de fasole rosie

Spalam in cateva ape fasolea rosie, o asezam intr-un vas si turnam apa peste ea atat cat sa o acopere, o lasam asa peste noapte ca sa se inmoaie.



Punem fasolea intr-o oala si turnam apa peste ea atat cat sa o acopere. Punem oala pe foc si o lasam sa dea in clocot. Clatim fasolea sub un jet de apa rece si o punem inapoi in oala acoperita cu apa. Dam focul pe mediu si o lasam sa fiarba adaugand din cand in cand apa ca sa nu scada de tot. Testam fasolea pentru a vedea daca este fiarta zdrobind o boaba de fasole intre degete. Nu uitam sa pastram cateva boabe de fasole rosie fiarta si pentru decor!!



Cand este fiarta o turnam intr-un blender si o pasam bine pana obtinem o pasta mai lichida



Turnam pasta intr-un ibric si dam ibricul pe foc amestecand in continuu pana ce pasta incepe si se ingroase usor, adaugam zaharul si continuam sa fierbem pana ce obtinem o pasta de consistenta unui magiun de prune.



Adaugam uleiul de arahide si mai amestecam o data. Lasam pasta sa se raceasca complet



Pentru inghetata de fasole rosie punem intr-un castron laptele de cocos, pudra de lapte cocos si pasta de fasole rosie



si cu mixerul amestecam totul bine pana obtinem o crema consistenta



punem crema intr-un posh si spritam niste banuti pe o hartie de copt. Dam hartia de copt cu banutii la congelator pentru o ora sau pana in momentul servirii.



pentru mini galustele de orez glutinos punem faina de orez glutinos intr-un castron,



turnam apa si zaharul si amestecam totul bine pana obtinem o

pasta de consistenta plastilinei



din aluatul obtinut formam niste mici galuste de dimensiunea unui ou de prepelita



punem o oala cu apa pe foc si cand apa incepe si clocoteste, adaugam mini galustele formate si le lasam sa fiarba. Cand galustele se ridica la suprafata inseamna ca sunt fierte. Le scoatem cu ajutorul unei spumiere



le punem in apa rece si le pastram asa pana la momentul servirii



pentru crocantul de orez si ceai matcha



punem ciocolata alba intr-un castron si o topim pe baie de aburi



adaugam pudra de ceai matcha si amestecam bine ca sa se omogenizeze perfect



adaugam orezul expandat



incorporam totul amestecand bine



compozitia obtinuta o intindem pe hartie de copt si o dam la frigider pentru a se intari



pentru supa de ceai matcha, intr-un castron punem pudra de ceai matcha impreuna cu zaharul. Turnam apa fierbinte peste si amestecam pana ce se topeste zaharul. Turnam laptele de cocos, amestecam din nou bine cu un tel, strecuram lichidul obtinut printr-o sita si il dam la frigider.



dintr-un pepene galben scoatem mici bilute de pepene. Daca nu aveti o astfel de ustensila, puteti taia pepenele cubulete.



pentru o nota usor acrisoara dar si pentru aspect am optat pentru tamarillo, un fruct cu gust acrisor pe care l-am asemanat mult cu lamaia



din el taiem cateva feliute pe care le taiem in jumatati



Acum ca le avem pe toate pregatite, putem incepe montajul



Scoatem banutii de inghetata de la congelator si intr-o farfurie adanca punem 3 banuti de inghetata de pasta de fasole rosie



apoi 2 globuri de pepene, 2 mini galuste de orez glutinos



crocant de orez expandat



feliute de tamarillo si inca o mini galusca de orez expandat,
boabele fierte de fasole rosie



peste toate acestea turnam supa rece de ceai matcha



turnam cam 50-70 ml supa, nu mai mult, pentru un aspect placut



garnisim cu frunze proaspete de menta si flori de fasole rosie



putem servi



pe parcurs, mai putem completa cu supa de ceai matcha



Enjoy!

Prajiturele cu lapte de cocos și dovleac

written by Andreea



Prajiturelele pe care vi le arat astazi imi trezesc niste amintiri tare placute! Prima data le-am gustat in China, atunci cand eram la facultate la cursuri. Profesorul nostru chinez a venit intr-o zi cu ideea sa facem o ora de curs despre gastronomie. Cerinta sa era ca fiecare dintre noi sa aduca si sa prezinte cate un preparat culinar traditional si usor de facut, din tara de unde provine. Eu m-as fi prezentat cu o fasole batuta, sa fi stat sa fiarba si sa paseze atata fasole pentru 25 de studenti? In ar fi fost devastatoare pentru toata clasa :), asa ca am mers pe varianta mai sigura, salata de vinete. Colegii japonezi au venit cu sushi, cei coreeni au venit cu kimchi, iar colegii indonezieni au venit cu niste dulcegarii delicate, frumoase foc si delicioase! Atunci am aflat ca aceste *kue talam* sunt niste prajiturele traditionale din Indonezia care se servesc la ceas de sarbatoare si ca sunt fierte in aburi. Ele au la baza lapte de cocos gros si consistent, faina de orez, faina de tapioca si frunze de pandan. Dar la fel de bine se pot face si cu un soi de dovleac. Atunci cand le-am gustat, mi s-au parut cam lipicioase si ciudate la consistenta, dar cu timpul au inceput sa-mi placa din ce in ce mai mult. Le-am asociat cu o budinca cu gust de dovleac si lapte de cocos. Acum imi plac la nebunie!

Atunci cand am primit produsele Shan'shi, am descoperit si laptele de cocos, bun, cu o consistenta densa si cremoasa, exact cum imi trebuia mie la aceste prajiturele.



Este o reteta simpla, fara gluten, dar spectaculoasa.

Ingrediente:

pentru primul strat:

200 g pulpa de dovleac

165 ml lapte de cocos Shan'shi

100 g zahar

50 g faina de tapioca
50 g faina de orez
2 oua
pentru al doilea strat:
200 ml lapte de cocos Shan'shi
75 g zahar
50 g faina de orez
1 lingurita extract de vanilie
in plus:
2 lingurite ulei vegetal
menta proaspata



Mai intai curatam de coaja dovleacul, il taiem in bucatele si il punem sa se fiarba la aburi pana se inmoaie complet. Operatiunea aceasta dureaza in jur de 20-25 de minute, depinde de cat de mari sunt bucatile de dovleac. Va sfatuiesc sa fierbeti dovleacul in aburi, nu in apa si nici sa-l coaceti. Fiert in aburi, dovleacul va capata o consistenta matasoasa si isi va pastra culoarea frumoasa portocalie. Lasam dovleacul sa se raceasca complet.



Intr-un blender punem dovleacul racit, laptele de cocos, ouale, zaharul, faina de tapioca si faina de orez. Pornim blenderul pentru cateva secunde, pana obtinem o compozitie lichida si fina, fara cocoloase sau bucatele de dovleac.



Ungem cu ulei niste vase rezistente la temperaturi inalte. Eu am avut aceste mici boluri. Puteti folosi cescute de portelan, sau chiar forme de ramekine. Dar nu va sfatuiesc sa folositi vase de plastic.



Umplem pe jumatate formele cu compozitia de dovleac, le punem in vase de bain marin, le acoperim cu un capac invelit in prosop si le lasam pe foc mic timp de 10-12 minute, pana cand compozitia incepe sa se inchege si sa devina ferma. Pentru

bain marin eu am avut aceste steamere de bambus. Daca nu aveti acesti tip de steamere, le puteti pune in aparate speciale pentru gatit cu aburi, sau pur si simplu puneti vasele de ceramica intr-o cratita, turnati apa clocotita pe langa vase, astfel incat apa sa ajunga pana la jumatatea vaselor. Acoperiti cratita cu un capac invelit in prosop si lasati la foc mic. Capacul invelit in prosop va impiedica picaturile de apa formate de condens sa ajunga in vasele cu prajiturele.



Pregatim compozitia de lapte de cocos: intr-un vas turnam laptele de cocos, adaugam faina de orez, zaharul si extractul de vanilie si amestecam bine. Turnam compozitia in vasele cu amestecul de dovleac si continuam fierberea lor pentru inca 7-8 minute.



Lasam formele umplute sa se raceasca complet, le dam la frigider pentru o ora, dupa care le putem servi. Pentru un aspect mai frumos, le putem scoate din forme. Trecem fiecare vas prin apa fierbinte, dupa care cu o miscare ferma rasturnam vasul, astfel incat sa obtinem o prajitura intrega. E posibil ca nu toate prajiturele sa se scoata din forme, depinde mult de faina de tapioca si cea de orez.



Le putem garnisi cu frunze de menta proaspata



Fine si delicate



O sa va placa!



Aventura Shan'shi continua! ☐