

YAMA  
FOOD



VERFRISSEND  
MOCHI IJS

餅 アイスクリーム

# MOCHI

## VERKOELENDE VERWENNERIJ

Een verkoelend dessert, gebaseerd op het traditionele Japanse gerecht mochi. Mochi ijs is een klein bolletje mochideeg met een kern van sorbet. Je kunt ze uit het vuistje eten, maar ook verwerken in fenomenale nagerechten. Laat je fantasie de vrije loop. We hebben zeven heerlijke smaken: caramel, chocolade, mango, matcha, tropical, vanille en yuzu.

Mochi bestaat uit kleine, kleverige bolletjes kleefrijst (mochigome) in verschillende kleuren en smaken. Het traditioneel Japanse gerecht (sinds 794) kan op verschillende manieren worden bereid en gegeten. 'Gewoon' als kleverig deegballetje, in de soep (oshiruko) of als stevig tussendoortje, kort gegrild in de pan.

## EEN JAPANESE TRADITIE

Mochi ijs is een variant op mochi. Geïnspireerd door andere kleurrijke Japanse desserts - zoals daifuku, manju en dango - bedacht Frances Kazuko Hashimoto in 1993 mochi ijs. Sinds de introductie is mochi ijs steeds populairder geworden. En niet alleen in Japan.

In Japan staat mochi symbool voor geluk en wordt traditioneel gegeten:

- Op nieuwjaarsdag (kagami-mochi of kinako-mochi)
- Tijdens de sakura (sakura-mochi)
- Op children's day (kashiwa-mochi)
- Op girl's day (hishi-mochi)





## CHOCOLADE MOCHI

# チョコレート

Met een mousse van geroosterde witte sesam

### Ingrediënten

200 ml melk, 100 ml room, 20 g suiker, 60 g witte chocolade, 50 g atari goma shiro, 1 tl sesamolie, 25 g pro espuma

### Bereiding

Voeg alle ingrediënten - behalve de sesamolie - samen en verwarm. Voeg nu de sesamolie toe. Giet het mengsel door een zeef in een kistje, belucht met 1 patroon en zet koud.



## MANGO MOCHI

### マンゴー

**Met een crème van kokos, gekarameliseerde banaan en gekonfijte yuzuschilletjes**

#### Ingrediënten

400 g kokosmelk, 6 g agar agar, 50 g suiker  
en 1 limoen

#### Bereiding

Breng de kokosmelk samen met de agar agar en suiker aan de kook en kook 2 minuten zacht door. Rasp er de schil van een halve limoen bij en 2 cm gember. Laat circa 10 minuten trekken met het vuur uit. Knijp een halve limoen uit in de kokosmelk en zeef. Laat afkoelen en draai in de keukenmachine glad tot een gel en doe in een spuitzak. Kook de yuzuschillen enkele seconden in suikerwater en leg ze in de suiker om te kristalliseren. Snijd de banaan in plakjes van 2 cm. Doop ze in de rietsuiker en zet onder de grill tot ze mooi karamelliseren.

## MATCHA MOCHI

# 抹茶

Met gecondenseerde melkcrème  
en aardbeien

### Ingrediënten

Blikje gecondenseerde melk, matchapoeder, aardbeien

### Bereiding

Kook een blikje gecondenseerde melk 25 minuten in een snelkookpan (het blikje moet volledig onder water staan, want dan is de melkcrème net spuitbaar). Bestrooi als laatste met matchapoeder en serveer met aardbeien.





MANGO MOCHI

マンゴー



*itadakimasu!*



## TROPICAL MOCHI

# トロピカル

Met vers tropisch fruit

### Ingrediënten

100 ml water, 100 ml sake, 100 g suiker, 1/2 vanillepeul, 2 el yuzusap, vers tropisch fruit

### Bereiding

Snijd het tropisch fruit in de gewenste vormen. Meng alle overige ingrediënten samen, bind heel licht af met wat xantana en laat even staan. Serveer enkele lepeltjes over het verse fruit.



## CARAMEL MOCHI

# キャラメル

Met gekarameliseerde hazelnoot  
en koffie espuma

### Ingrediënten

280 ml melk, 120 ml room, 12 g pro espuma,  
85 g suiker, 70 g koffiebonen

### Bereiding

Laat de melk met room, suiker en koffiebonen circa 20 minuten trekken (tegen de kook aan). Giet de massa door een zeef, voeg de pro espuma toe en mix met een staafmixer. Doe in een kistje, belucht met 1 patroon en zet minimaal 4 uur koud weg. Maak karamel van suiker. Voeg - als deze geel begint te worden - hazelnoten toe, karamelliseer tot de gewenste kleur en stort de karamel op bakpapier. Draai de karamel in de keukenmachine tot een grove crumble.





## VANILLE MOCHI

### バニラ

In een gelei van sakura en aardbei

#### Ingrediënten

400 g aardbeienpuree, 75 ml water, 60 g salted cherry blossom, 8 g kappa

#### Bereiding

Spoel de blossom 5 keer in ruim schoon water zodat het zout verdwijnt. Kook vervolgens in de aardbeienpuree met water en laat dit circa 30 minuten trekken. Haal de massa door een zeef en voeg vervolgens de kappa toe. Meng goed met een garde en kook op. Prik de mochi op een satéprikker en kwast het zetmeel van de mochi af. Haal deze vervolgens door de warme gelei en leg weg in de vriezer (of in de koeling voor direct gebruik).

# COCONUT MOCHI

## ココナッツ

Met vers fruit en een gel van aardbei

### Ingrediënten

4 coconut mochi, 1 mango, 1 kleine ananas, 1 kiwi, vanille, 1 el yuzusap

### Ingrediënten (neri ume aardbei gel)

60 g neri ume puree, 400 g aardbei puree, 100 ml suikerwater, 4,5 gr agar agar

### Bereiding

Snijd de vruchten in de gewenste vormen of steek ze uit met een ringsteker. Snijd de helft van de mango in fijne stukjes en voeg hier een klein beetje yuzusap aan toe en wat vanille. Pureer dit glad met een staafmixer tot een mooie luchtige mangosaus.

Voor de neri ume gel doe je alle ingrediënten in een pan en breng deze langzaam aan de kook. Kook circa 1 minuut door en zeef in een bakje en zet weg in de koelkast tot het stevig is. Draai de gel als deze volledig is uitgehard, op in een blender tot een gladde gel en doe in een spuitzak. Serveer de mochi met de stukjes fruit, ume gel en mango saus.





Love and passion  
for Japanese food



YAMA.NL