



< Fermentazione × Dolci >



Il regno della cultura fermentata è arrivato fino ad oggi dall' antichità giapponese con il sakè, il mirin, il miso e molto altro.

La tradizione giapponese è ancora più buona!! Attraverso i dolci preparati con i condimenti fermentati faremo conoscere una tradizione giapponese ancora più saporosa e divertente.

< Miso di soia >



Il prodotto alimentare fermentato "miso di soia" che ha come materia prima solo la soia sostiene la cultura alimentare della zona del Tokai. La soia è un alimento estremamente nutriente, ricco di proteine, micro-organismi come i lattobacilli ed enzimi. Una volta veniva fatto a mano in ogni casa e veniva usata l'espressione "temae miso" (esaltazione di sé) per vantarsi del proprio miso, inoltre come prodotto a lunga conservazione veniva portato come razione, in quanto pratica, durante la guerra. Il miso di soia ha sostenuto la salute del popolo giapponese fino ad oggi e il suo sapore si sta diffondendo anche grazie ai dolci.

< Baci di dama al miso di soia >

Ingredienti per 20 baci di dama

Burro fermentato	85g
Zucchero a velo	20g
Miso di soia	15g
Latte scremato	10g
Farina tipo 00	55g
Farina tipo 0	55g
Cioccolato bianco	quantità appropriata



<Preparazione>

1. Mettere in una ciotola il burro ammorbidito, aggiungere lo zucchero a velo e mescolare.
2. Evitando che l'impasto indurisca, aggiungere al punto 1 il miso di soia.
3. Unire le due farine setacciate al latte e aggiungere il tutto mescolando al punto 2.
4. Dividere l'impasto ottenuto in porzioni da 5 grammi, formare delle palline e ordinarle su una teglia.
5. Cuocere in forno a 160°C per 20-30 minuti.
6. Una volta raffreddati, unire i due biscotti con il cioccolato bianco sciolto.

<Profilo>

Mika Yamada

Nagoya Future Culture College

Professore associato

Ambito: pasticceria, cultura alimentare

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

Pubblicazioni:『Fermentazione×Dolci』

