



Koji-Kin pour saké

En utilisant ces spores vous pouvez transformer les amidons dans le riz en sucres, de la même façon comme le brassage de bière. Le riz portera ainsi le nom de MALT DE RIZ (Japonais : KOME-KOJI).

Ce sachet contient ces spores (Koji-Kin). Elles transforment le riz en un malt de riz riche en enzymes et vous obtiendrez donc un arôme complexe et spécial, comparable avec l'arôme de la moisissure utilisée dans la fromagerie.

La production de ce boisson se consiste en deux parties: premièrement vous faites le malt de riz et ensuite vous y ajoutez du riz cuit à vapeur pour faire le Saké. Soyez attentifs que tout le matériel employé est bien nettoyé.

Part 1 : Faire le malt de riz

Nécessaire : 400 g de riz (grain rond) et ½ cuillère à thé de ce Koji-Kin.

Matériaux nécessaire : une passoire, une casserole à vapeur ou tout autre matériel pour faire la cuisson à vapeur, une toile en coton à recueillir la condensation.

1. Nettoyez les 400 g de riz jusqu'au moment que l'eau reste bien clair et laissez tremper le riz dans de l'eau pendant une heure et demi.
2. Laissez couler pendant minimum 20 minutes. Cuisez le riz à vapeur. Du riz cuit à vapeur est légèrement transparent (ne pas blanc), colle légèrement (facile à séparer) et donne un sentiment de caoutchouc entre les dents. Soyez prudent à ne pas mettre le riz en contact avec de l'eau. Placez donc une toile en coton au-dessus le riz provoquant ainsi que l'eau coule sur le riz.
3. Laissez refroidir jusqu'à 30°C. Placez le riz dans un récipient émaillé ou inox et ajoutez la ½ cuillère à thé de Koji-Kin. Remuez bien. Le remuage est plus facile en ajoutant une cuillère à thé de farine de blé complet. Couvrez avec une étamine à fromage mouillée ou une toile en coton mouillée. Le sachet de Koji-Kin est résistant aux infections même après plusieurs ouvertures. Tenez le riz à une température de 30°C pendant 40 heures. Cette température peut éventuellement être maintenu en utilisant une plaque chauffante ou une casserole électrique (isolée).

Attention : la température ne peut pas passer les 30°C (peut arrêter le KOJI)! Une espace chaude et sombre est donc nécessaire. Remuez bien toutes les 10 heures afin de bien distribuer toutes les spores de façon égale. Le riz deviendra blanc après environ 15 heures et vous remarquerez aussi une odeur caseuse. Ce riz est maintenant prêt à transformer les amidons d'un autre riz cuit à vapeur en sucres..

Contrôle de la qualité de votre malt de riz

Malt de riz a toujours une couleur blanche à légèrement brune. L'odeur et celle d'un fromage parfumé (ne pas une odeur de moisissure), ce n'est peut-être pas l'odeur le plus agréable, mais normalement ça ne sent pas mauvais.

Vous verrez qu'après un délai de temps des petites ficelles poussent du riz. Si ces ficelles n'ont pas la couleur blanche vous avez cultivé des spores qui ne sont pas KOJI. A ce moment- là vous ne savez pas utiliser ce malt de riz. Pour ajouter les spores KOJI-KIN et les distribuer également dans le riz vous pouvez utiliser la passoire, toujours bien remuer. Du malt de riz se garde au freezer pour les prochaines usages.

**Part 2 : Ajouter le riz cuit à vapeur**

Nécessaire : 1500 g de riz (grain rond), 400 g de malt de riz, 5 g d'acide citrique, 4 litres d'eau (sans chlore), 5 g de levure champagne.

Matériaux : une passoire, un récipient avec couvercle d'une contenu de 10 litres (émail, inox ou verre),

1. Nettoyez le de riz jusqu'au moment que l'eau reste bien clair et laissez tremper le riz dans de l'eau pendant une heure et demi.
2. Cuisez le riz à vapeur ;
3. et laissez refroidir jusqu'à 30°C.
4. Faites dissoudre l'acide citrique dans 4 litres d'eau (dans le récipient). L'acide empêchera une infection possible et donnera une certaine acidité à votre saké.
5. Ajoutez le malt de riz et mélangez bien.
6. Ajoutez ensuite le riz cuit à vapeur et refroidi et mélangez bien.
7. Ajoutez la levure et placez le couvercle. Tenez le tout à température ambiante d'environ 20°C. Le riz absorbera beaucoup d'eau et après 2 jours le riz deviendra une bouillie blanche fermentante. Le goût de votre sera meilleur si vous le faites fermenter à une température plus basse. La meilleure température est environ 18°C.
8. Remuez bien au moins 1 fois par jour. Après 2 à 3 jours une odeur agréable de saké sera aperçu.
9. Après quinze jours la fermentation sera fini. Versez le tout par une passoire ou par une autre sorte de filtre. Ce filtrage peut durer 24 heures. Votre saké, qui contient 14 à 18% vol d'alcool se boit refroidi en accompagnant des repas avec poisson et fromages.

Si vous voulez obtenir un saké un peu plus sucré, ajoutez encore un peu de riz cuit à vapeur à la fin de la fermentation (de préférence du riz normale mélangé avec du malt de riz). La fermentation se redémarre en produisant plus d'alcool. Finalement la fermentation s'arrêtera et le taux d'alcool peut même venir jusqu'à 19% vol.

Vous pouvez naturellement modifier le goût en utilisant du sucre (plus sucré) ou de l'acide citrique (plus sec).

Le saké vous venez de produire s'appelle 'doburoku' et est une boisson blanche et trouble.

Pour conserver ce boisson plus longtemps, vous devriez la pasteuriser (5 minutes à 55°C).