



**Eric Damamme,
a Vegan Cook**

Please visit
www.Damamme.com for
more delicious recipes

DAIFUKU MOCHI 大福

09 / 05 / 2016



Préparation : 30 mn
Cuisson : 12 mn
Ingrédients pour : 450 gr = 30 x 15 gr

- 150 gr de farine de riz
- 100 gr de sucre glace ([voir recette sur le site](#))
- 225 gr d'eau chaude
- de la féculé type Maizena

1. **Mélanger tous les ingrédients sauf la féculé et cuire la pâte 12 mn au cuit-vapeur ou 6 mn au micro-ondes**
2. **Étaler de la féculé sur un plan de travail**
3. **Prélever 1 cac de pâte, la rouler entre les mains, et rouler la boule sur le plan de travail pour la couvrir de féculé**
4. **Recommencer jusqu'à épuisement, cela fait une trentaine de daifuku mochi 大福**
5. **Mettre quelques heures au frigo**

Se conservent une semaine dans un pot hermétiquement fermé

Doses : cac = cuillère à café rase = 5 ml // caS = cuillère à soupe rase = 15 ml = 3 cac

Pâtisserie : en terme de volume sont équivalents : Moule rond de 22 cm Ø x 5cm de haut = Moule carré de 20 cm de côté x 5cm de haut = Moule rectangle (cake) de 10cm x 20cm x 10cm de haut (cuisson +50%). 1 part de gâteau = 150 gr = 50 à 70 cm² (ex. surface moule rond de 24 cm = 12*12*3,14 = 452 cm²= 8 * 56 cm²).

8 parts = moule rond de 24 à 26 cm de Ø ou carré de 20 à 24 cm // 6 parts = 20 à 24 cm de Ø ou carré de 18 à 20 cm // 4 parts = 16 à 20 cm de Ø ou carré de 14 à 18 cm

Plat : compter 400 gr par personne comprenant 100 gr de viande végétale (steak, falafels, etc.), 150 gr de féculents (pâtes, riz, purée) et 150 gr de légumes