

Японские сладости

От дайфуку до парфе с матча

Что попробовать и как выбрать



Дайфуку

大福 (だいふく)



Что это

Сладость с начинкой под мягкой рисовой оболочкой. Классический вариант — с пастой анко из бобов адзуки.



Текстура и вкус

Мягкая, упругая оболочка и сладкая бобовая начинка.



Что попробовать

Итиго-дайфуку — вариант с клубникой. Ягодная кислинка дополняет сладость анко.



Хранение: смотрите срок и условия на упаковке.

Дораяки

どら焼き (どらやき)



Что это

Два бисквитных блинчика с прослойкой сладкой пасты анко из бобов адзуки.



Текстура и вкус

Мягкое, слегка пружинистое тесто и насыщенная сладкая начинка.



Что попробовать

Начните с классического варианта с анко. Если любите кремовые десерты, попробуйте дораяки со сливками.



Хранение: смотрите срок и условия на упаковке.

Сакура-моти

桜餅 (さくらもち)



Канто

Кансай



Что это

Весенняя сладость с бобовой начинкой в солёном листе сакуры.



Два варианта

В Канто — тонкий блинчик, обычно из пшеничной муки. В Кансае — зернистая оболочка из клейкого риса.



Как есть

Лист съедобен: его можно съесть вместе со сладостью или снять, если не нравится вкус и текстура.



Хранение: смотрите срок и условия на упаковке.

Ёкан

羊羹 (ようかん)



Что это

Нэри-ёкан — плотная сладость из бобовой пасты, сахара и агар-агара. Его часто продают бруском и нарезают ломтиками.



Текстура и вкус

Гладкий, плотный и насыщенно сладкий. Мидзу-ёкан содержит больше воды и получается нежнее.



Что попробовать

Начните с небольшого ломтика к чаю. Для разнообразия попробуйте ёкан с каштанами или матча.



Хранение: смотрите срок и условия на упаковке.

Данго

団子 (だんご)



Ханами-данго

Митараси-данго



Что это

Небольшие шарики из теста, обычно на основе рисовой муки. Их часто подают на шпажках.



Текстура и вкус

Мягкие и упругие. Вкус зависит от теста, добавок и соуса.



Что попробовать

Ханами-данго — трёхцветный вариант. Митараси-данго покрыты сладко-солёным соусом на основе соевого соуса.



Хранение: смотрите срок и условия на упаковке.

Тайяки

鯛焼き (たいやき)



Что это

Выпечка в форме рыбки тай. Тесто готовят в специальных формах, которые создают рельефные плавники и чешую.



Текстура и вкус

Подрумяненная оболочка и мягкая сладкая начинка. Свежие тайяки особенно вкусны теплыми.



Что попробовать

Классический вариант — с пастой анко. Можно также попробовать тайяки с заварным кремом или шоколадом.



Хранение: смотрите срок и условия на упаковке.

Мандзю

饅頭 (まんじゅう)



Что это

Сладости с начинкой, чаще всего из бобовой пасты. Многие разновидности готовят на пару, но бывают и печёные.



Текстура и вкус

У паровых мандзю мягкая оболочка и сладкая начинка. Вкус и плотность зависят от рецепта.



Что попробовать

Начните с варианта с анко. Для разнообразия попробуйте мандзю с каштановой пастой, кунжутом или матча.



Хранение: смотрите срок и условия на упаковке.

Кастелла

カステラ



Что это

Мягкий бисквит, история которого связана с португальским влиянием XVI века. Со временем он стал частью японской кондитерской традиции.



Текстура и вкус

Нежный, мелкопористый мякиш и румяная корочка. Привычная бисквитная текстура и сладкий вкус.



Как попробовать

Начните с классической кастеллы без добавок. Подайте ломтик к чаю или кофе, чтобы оценить вкус самого бисквита.



Хранение: смотрите срок и условия на упаковке.

Аманатто

甘納豆 (あまなっとう)



Что это

Бобы, пропитанные сахарным сиропом, обычно с сахарной обсыпкой. Они сохраняют свою форму и служат угощением к чаю.



Текстура и вкус

Мягкие бобы и крупинки сахара на поверхности. Сладкий вкус сочетается с характерным вкусом самих бобов.



Не путайте с натто

Несмотря на похожее название, аманатто — сладость, а не ферментированные соевые бобы.



Хранение: смотрите срок и условия на упаковке.

Нэрикири

練り切り (ねりきり)



Что это

Фигурные сладости на основе белой бобовой пасты. Для пластичности в неё добавляют связующий компонент, например гюхи.



Текстура и вкус

Мягкая, нежная масса со сладким бобовым вкусом. Формы и цвета часто передают образы сезона.



Как попробовать

Выберите сезонную фигурку и узнайте её название: оно может дополнять замысел кондитера. Подавайте к зелёному чаю.



Хранение: смотрите срок и условия на упаковке.

Монака

最中 (もなか)



Что это

Сладость из тонких хрустящих оболочек на основе клейкого риса. Между ними — начинка, обычно паста анко.



Текстура и вкус

Ломкая, лёгкая оболочка и мягкая сладкая бобовая паста. Главное здесь — контраст текстур.



Как попробовать

В некоторых наборах оболочки и начинка упакованы отдельно. Соедините их перед едой, чтобы сохранить хруст.



Хранение: смотрите срок и условия на упаковке.

Вараби-моти

わらび餅 (わらびもち)



Что это

Желеобразная сладость из крахмала. Традиционно используют крахмал папоротника вараби, но встречаются и другие, например из батата.



Текстура и вкус

Мягкая, нежная и слегка тягучая. Кинако придаёт поджаристый аромат, а сироп добавляет сладость.



Не обычное моти

Несмотря на название, это не рисовое моти. Попробуйте вариант с кинако — порошком из обжаренных соевых бобов.



Хранение: смотрите срок и условия на упаковке.

Анмицу

あんみつ



Что это

Десерт из кубиков агарового желе, пасты анко, варёного красного гороха, фруктов и сладкого сиропа.



Текстура и вкус

Упругое желе, мягкая бобовая паста и сочные фрукты. В одной порции сочетаются разные вкусы и текстуры.



Что попробовать

Начните с классического анмицу. Если хочется сливочного вкуса, выберите вариант с мороженым. Состав зависит от заведения.



Хранение: смотрите срок и условия на упаковке.

Парфе с матча

抹茶パフェ (まっちゃパフェ)



Что это

Многослойный десерт в высоком стакане. В нём могут сочетаться мороженое, сливки, желе, хлопья, анко и рисовые сладости.



Текстура и вкус

Чайные ноты матча, сливочная нежность и хрустящие добавки. Сладость и выраженность чайной горечи зависят от рецепта.



Как попробовать

Набирайте ложкой разные слои, чтобы сравнить сочетания. Перед заказом посмотрите состав: у каждого кафе свой вариант.



Подача: ешьте сразу, пока мороженое не растаяло.

Чизкейк с матча

抹茶チーズケーキ

(まっちゃチーズケーキ)



Что это

Чизкейк с добавлением матча — порошкового зелёного чая. Сливочная основа сочетается с характерным чайным вкусом.



Текстура и вкус

Бывает плотным, воздушным или приготовленным без выпечки. Сладость и насыщенность вкуса матча зависят от рецепта.



Как выбрать

Если любите нежную воздушную текстуру, ищите чизкейк-суфле. Для более плотной и кремовой — классический печёный вариант.



Хранение: смотрите срок и условия на упаковке.

Милькреп

ミルクレープ



Что это

Блинный торт из тонких блинов с прослойками крема. На срезе хорошо видны многочисленные нежные слои.



Текстура и вкус

Мягкие блины и гладкий крем. Вкус зависит от начинки: от сливочного до шоколадного или чайного.



Не путайте с мильфеем

Милькреп собирают из блинов, а мильфей — из слоёного теста. Поэтому у них разная текстура: нежная и хрустящая.



Хранение: смотрите срок и условия на упаковке.

Сладости в подарок

Как выбрать и довезти



Что выбрать

Упакованный ёкан, печенье и некоторые виды выпечки могут быть удобны для дороги. Ориентируйтесь на конкретный продукт.



Проверьте до покупки

Срок годности должен подходить для поездки. Уточните условия хранения и необходимость охлаждения.



Чтобы удобно подарить

Индивидуальная упаковка удобна для угощения коллег и друзей. Прочная коробка поможет защитить хрупкие сладости.



Важно: одинаковое название не означает одинаковый срок хранения.

Что выбрать по вкусу

Подсказки для первого знакомства



Привычная выпечка

Дораяки или кастелла.



Мягкое и упругое

Дайфуку или данго.



Хрустящая оболочка

Монака.



Нежные желейные текстуры

Вараби-моти или мидзу-ёкан.



Сливочное и чайное

Парфе или чизкейк с матча.



Без бобовой начинки

Тайяки с заварным кремом.



Для сезонной красоты — нэрикири:
рассмотрите форму и узнайте название сладости.



Вкус и текстура зависят от рецепта.