

Het
Seizoen
België



Craquelins Speculoos

EUR 2016

ASSORTIMENT



CERES
GROUPE SOUFFLET GROEP



Craquelins Speculoos



Recept

Voeg de bloem, eieren, melk, gist en zout samen en maak een homogeen deeg.
Verdeel dit deeg in stukken van 100 g en bol ze op.

Deze deelstukken gebruik je later om de suikerbroden in te pakken.

Los de kruiden in vloeibare boter op en meng de parelsuiker eronder.

Voeg het parelsuiker kruidenmengsel toe aan de rest van het deeg.

Weeg en vorm 9 ronde deegstukken van 480 g.

Laat 15 minuten rusten.

Rol de deegstukken van 100 g rond met behulp van een rolstok.

Leg in het midden van dit stuk de opgebolde deegstukken van 480 g.

Laat +/- 45 minuten rijzen op 35 °C.

Bak gedurende 30 minuten op 180-190 °C.



Ingrediënten

- 2 kg Parisienne-bloem
- 100 g eieren
- 1,06 l melk
- 140 g gist
- 100 g bruine kandisuiker
- 40 g zout
- 300 g boter

Voor het parelsuiker kruidenmengsel

- 450 g parelsuiker
- 225 g boter
- Kruidenmengsel:
 - 6 g kaneel
 - 2 g nootmuskaat
 - 2 g kardemom
 - 2 g gember
 - 1 g witte peper