

Le
Saisonnier
Belgique



Craquelins Speculoos

EUR  2016

ASSORTIMENT



CERES
GROUPE SOUFFLET GROEP



Craquelins Speculoos



Recette

Mélangez la farine, les oeufs, le lait, la levure et le sel et travaillez en une pâte homogène
Coupez en portions de 100 g de pâte et boulez-les.

Vous utiliserez ces pâtons pour recouvrir les craquelins.

Diluez les épices dans le beurre fondu et ajoutez le sucre perlé.

Ajoutez le mélange sucre/beurre/épices au reste de pâte.

Façonnez cette pâte en 9 pâtons ronds de 480 g.

Laissez reposer 15 minutes.

Abaissez les pâtons de 100 g avec un rouleau à pâtisserie.

Posez au milieu les pâtons boulés de 480 g et enveloppez-les de pâte.

Laissez pousser +/- 45 minutes à 35 °C.

Faites cuire 30 minutes à 180-190 °C.



Ingrédients

- 2 kg de farine Parisienne
- 100 g d'oeufs
- 1,06 l de lait
- 140 g de levure
- 100 g de cassonade foncée
- 40 g de sel
- 300 g de beurre

Pour le mélange sucre perlé et épices

- 450 g de sucre perlé
- 225 g de beurre
- Mélange d'épices :
 - 6 g de cannelle
 - 2 g de noix de muscade
 - 2 g de cardamome
 - 2 g de gingembre
 - 1 g de poivre blanc