

Gevulde speculaas

Banket

Smaakvol gevulde plaat speculaas gedecoreerd met halve amandelen.



Foto: *Gevulde speculaas*

BAKTECHNISCHE SERVICE

AFD. TSS/PROEFBAKKERIJ MENEBA,
TELEFOON 010-42 38 357.
OF NEEM CONTACT OP MET UW
BAKTECHNISCH ADVISEUR.

Gevulde speculaas

Samenstelling	gram	Vulling	gram
Zwaluw	800	Amandelspijs	3.000
Orchidee	800	Citroenrasp	60
Basterdsuiker	800	Eierstruif	ca.250
Boter of margarine	800		
Natriumbicarbonaat	13		
Water	160		
Zout	10		
Speculaaskruiden	80		

Werkwijze

- Verwerken als zetdeeg (kruimeldeeg)
- Uitkomst: 1 bakplaat van 6000 gram gebakken gewicht
- Bakplaat bekleden met papier
- Helft van het deeg uitrollen tot 60x32 cm (onderplak)
- Spijsvulling op de onderplak aanbrengen
- Andere helft van het deeg uitrollen 60 x32 cm (bovenplak)
- Bovenplak aanbrengen
- Strijken met zwaar strijksel
- Decoreren met halve amandelen
- Strijken met zwaar strijksel
- Bakken van ca. 180°C