

Speculaas

Banket

Smaakvolle kleine speculaasjes.



BAKTECHNISCHE SERVICE

AFD. TSS/PROEFBAKKERIJ MENEBA
TELEFOON 010-42 38 354
OF NEEM CONTACT OP MET UW
BAKTECHNISCH ADVISEUR

Speculaas

Samenstelling	gram	Vulling	gram
Zwaluw	2.000		
Basterdsuiker	1.100		
Boter	1.000		
Koolzuur	30		
Ammoniumbicarbonaat	15		
Water	95		
Zout	10		
Speculaaskruiden	80		

Werkwijze

- Verwerken als een zetdeeg (kruimeldeeg)
- Uitrollen tot de gewenste dikte
- Vormen met gewenste vorm
- Strijken met ei
- Bestrooien met amandelschaafsel
- Bakken ca. 10 minuten bij 180-190°C