

Projet Erasmus+ Namur - Marsala  
" Tradi Ali Culture "  
Traditions et folklore liés à l'alimentation



# *Le Speculoos*



*Guillaume Goulard*

## ORIGINE GEOGRAPHIQUE DU SPECULOOS

L'origine de ce biscuit est très controversée. Certains disent que le Speculoos serait né bien avant 1830, date de la création de la Belgique et c'est ainsi qu'on retrouve ce biscuit en Belgique, en Hollande, en Allemagne et au Nord de la France. Les Belges se seraient approprié l'origine de ce biscuit...



Speculaas aux Pays-Bas, speculoos en Belgique, spekulatius en Allemagne ou spéculoos en France.

D'autres racontent que le 13 janvier 1870, le pâtissier Antonie Deplée a déposé un brevet pour la création du Speculoos : une espèce de pain d'amandes connu sous le nom de « spéculation ». Historiquement, c'est à Hasselt que ce délice croquant serait né.



Enfin, une légende bruxelloise évoque l'histoire du pâtissier local qui aurait oublié près du feu un mélange de farine et de cassonade retrouvé le lendemain matin sous forme d'un gros biscuit « croquant et difforme ».

L'homme s'appellerait De Speculoo - Van der Spiegele.

## **ORIGINE HISTORIQUE DU SPECULOOS**

Spéculoos du latin « spéculum » qui signifie miroir serait une image, d'un personnage gravé dans un moule en bois.

Dans la Rome antique, les enfants sages recevaient déjà des gâteaux faits de farine et de miel à l'effigie des dieux de l'Olympe. Les légionnaires de César eurent tôt fait d'initier les peuplades gauloises aux délices de cette pâtisserie.

Avec l'avènement du christianisme, c'est un barbu légendaire chargé d'aider les parents à garder leurs enfants sages et obéissants qui apparut dans les moules : Saint Nicolas, Evêque de Myre, qu'on fête le 6 décembre.

Traditionnellement, le speculoos se fabrique et se déguste de l'Avent à Noël.

Spécialité belge, ce biscuit sec moulé s'est répandu aussi en Allemagne, en Hollande et en France, essentiellement dans le Nord. Fort de son succès, il y accompagne le café toute l'année ! Mieux encore, il est utilisé pour donner une note originale et très épicée aux desserts les plus classiques.

## **LE SPECULOOS HEROS DU FOLKLORE GOURMAND**

Sans discussion le speculoos est belge. Et à Bruxelles qui dit speculoos dit « maison Dandoy », un des plus anciens fabricants de speculoos.



1829

Jean-Baptiste Dandoy, jeune artisan-boulangier, fonde en 1829 la biscuiterie qui porte toujours son nom. Il travaille alors avec son fils Philippe, qui lui succèdera à la tête de la Maison Dandoy.

En 1900, la biscuiterie est l'un des commerces les plus fréquentés de la rue. Sa renommée est déjà ancienne.

Charles Baudelaire la fréquenta durant son séjour à Bruxelles dans les années 1860.



1900

Lors de la seconde guerre mondiale, le manque de matières premières et le rationnement imposé par la guerre interdisaient la fabrication de la plupart des spécialités de la pâtisserie et de la biscuiterie. Valère Rombouts-Dandoy et son épouse Fernande dirigeaient alors la biscuiterie. Contraints de renoncer provisoirement à produire les biscuits qui avaient fait la renommée de la maison, ils obtinrent l'autorisation de poursuivre la fabrication des biscottes, l'un des rares produits de la boulangerie autre que le pain auxquels donnaient droit les tickets de rationnement. Cette décision assura la survie de la biscuiterie Dandoy. Après la guerre, ils choisirent d'attendre que reviennent sur le marché des matières premières de qualité pour produire à nouveau les principaux biscuits Dandoy dont les speculoos.



1940

A plus de 80 ans, Valère gère la maison avec son fils, son petit-fils et sa petite-fille. On y est resté fidèle au beurre.

Les proportions de cette pâte à speculoos sortant du pétrin?

18 kg de farine, 14 kg de sucre et 7 kg de beurre.

18 personnes s'affairent à la fabrication dans l'atelier.

Ils produisent une douzaine de tonnes de speculoos par an.

L'origine du speculoos?

Valère dirait : « on a toujours fait des galettes qui se sont modifiées au fur et à mesure que l'on trouvait de nouveaux ingrédients ».

Dans le cas du speculoos, c'est la cassonade de candi et la cannelle qui ont été déterminants.

## LES MOULES À SPECULOOS

Les moules à speculoos sont aujourd'hui des objets de collection. On les voit plus souvent accrochés au mur que sur une table de cuisine. Les plus anciens connus datent du début du XVIIe siècle. On les fabriquait jadis dans une planche de poirier. Ils demandent un bois solide qui ne fait pas d'échardes. Aujourd'hui on utilise d'autres bois fruitiers, même exotiques et du hêtre pour les plus grands sujets.

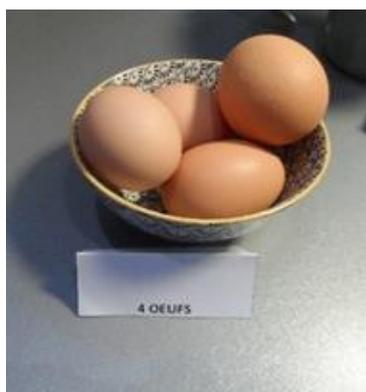


## RECETTE ARTISANALE DE SPECULOOS

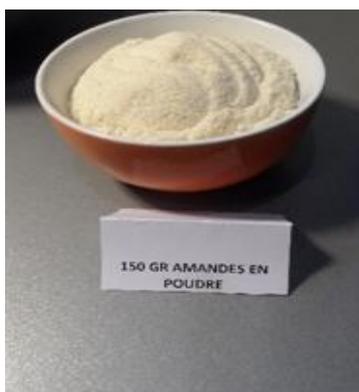
La recette de speculoos que je vais vous présenter provient de Liège. Ce n'est pas un biscuit moulé sec mais un biscuit tendre. A Liège, on l'appelle « spéculiation ».

### • LES INGREDIENTS

Quantités d'ingrédients pour fabriquer 3 boudins soit +/- 95 speculoos.



4 œufs



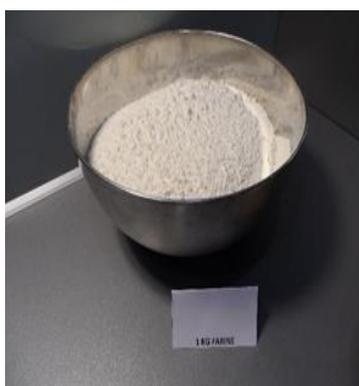
150g d'amandes en poudre



1 cuillère à café de cannelle



400 g de margarine



1 kg de farine tamisée  
(froment ou épautre) pour  
pâtisserie



600g de cassonade de candi  
(sucre roux cristallisé venant de  
la 1<sup>er</sup> cuisson du jus de canne)



1 cuillère à café de  
bicarbonate de soude  
(comme agent levant : levure  
chimique)



3 cuillères à café de 4 épices  
(40% noix de muscade, 20%  
cannelle, 20% clous de girofle  
et 20% poivre noir)



Amandes entières pour la  
décoration à la cuisson

## **LISTE DU MATERIEL NECESSAIRE**

- 1 bol mélangeur,
- 1 cuillère en bois,
- 1 poëlon,
- 2 planches en bois,
- 3 draps de vaisselle (bouillir et mettre au sèche-linge),
- 3 plaques de cuisson et
- 3 silpads
- 1 four



## LES DIFFERENTES ETAPES DE LA RECETTE

Dans un grand bol, mélanger dans l'ordre les différents ingrédients:

- La farine
- La cassonade de candi
- Les amandes en poudre
- Les 4 épices
- La cannelle
- La levure chimique.



... jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Faire fondre la margarine dans un poêlon.



Battre les œufs.

Pétrir à la main et longuement



Façonner 3 longs boudins  
d'un diamètre de 4-5 cm

Laisser reposer la pâte au frigo pendant  
deux jours sous un drap de vaisselle



Couper des tranches d'1 cm d'épaisseur  
...

... et les disposer sur une plaque de cuisson en laissant de l'espace entre-elles car elles se développent lors de la cuisson. Déposer au milieu de chaque tranche une amande entière.



Cuire 10 minutes au four chaud à 200°C

Après cuisson, laisser refroidir

Le speculoos est habituellement servi avec une tasse de café ou de thé



## **LE SPECULOOS EN PATISSERIE**

Il existe beaucoup de recettes en pâtisserie où l'on peut utiliser des speculoos.

J'ai choisi de vous en présenter trois. Ces recettes sont un clin d'œil pour nos amis de Marsala car elles combinent le speculoos belge avec des recettes ou des ingrédients d'origine italienne :

- **Tiramisu aux speculoos**
- **Soufflés glacés aux speculoos**
- **Cappuccino aux speculoos**

Sur une assiette, ces trois desserts permettent de réaliser une belle déclinaison sur le thème du speculoos et donnent l'occasion à vos convives d'apprécier le speculoos sous diverses textures.



**Bonne dégustation !**

**Buon appetito !**

## Tiramisu aux speculoos



### **Ingrédients :**

(pour 6 personnes)

250 g de mascarpone  
100 g de sucre roux  
150 g de speculoos maison  
4 œufs  
1 cuillère à soupe de sucre vanillé  
5 cl de Marsala  
20 cl de café noir très serré (expresso)  
Cacao amer

### **La préparation**

- Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
- Blanchir les jaunes d'œuf en ajoutant progressivement le sucre roux et le sucre vanillé.
- Bien mélanger en ajoutant le sucre de manière à obtenir un mélange homogène et mousseux. Les œufs et le sucre doivent former un ruban bien ferme.
- Ajouter le mascarpone aux œufs et mélanger au fouet.
- Battre les blancs d'œufs en neige bien ferme.
- Incorporer les blancs d'œufs avec le mélange œufs/mascarpone. Incorporer tout doucement à la spatule en soulevant délicatement le mélange. Il faut éviter que les blancs d'œufs retombent.
- Dans une assiette profonde, mélanger le café avec le marsala.
- Tremper légèrement les biscuits speculoos dans l'assiette creuse et les émietter.
- Tapisser le fond d'un verre d'une couche de biscuits émiettés.
- Recouvrir avec le mélange mascarpone et œufs.
- Alternier les couches de biscuits et de crème
- Terminer avec une couche de crème.
- Mettre les verrines au réfrigérateur pendant 4 heures minimum.

## Soufflés glacés aux speculoos



### **Ingrédients :**

(pour 6 personnes)

200 g de sucre en poudre  
3 œufs très frais  
25 cl de crème liquide  
250 g de speculoos maison  
Cannelle en poudre  
10 cl d'eau

### **La préparation**

- Mettre la crème fraîche à conserver au congélateur.
- Broyer les speculoos en poudre.
- Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
- Verser 100 g de sucre dans une casserole et quelques gouttes d'eau. Faire cuire jusqu'à consistance d'un sirop à 120°.
- Verser le sirop doucement et lentement sur les jaunes d'œufs en fouettant sans cesse jusqu'à ce que le mélange soit complètement refroidi, puis ajouter la poudre de speculoos.
- Préparer une meringue italienne :
  - Dans une casserole, verser le reste de sucre et 10 cl d'eau et faites cuire pour obtenir un sirop.
  - Monter les blancs d'œufs en neige très ferme,
  - Puis incorporer le sirop bouillant sans cesser de fouetter jusqu'à ce que les blancs soient froids.
- Monter la crème fraîche en chantilly très ferme.
- Préparation du soufflé :
  - Incorporer la meringue italienne à la crème aux speculoos,
  - Ajouter délicatement la chantilly.
- Verser dans les verres et mettre au frais durant au moins 6 heures.
- Saupoudrer de cannelle avant de servir.

## Cappuccino aux speculoos



### **Ingrédients :** (pour 6 personnes)

125 g de speculoos maison  
20 cl de lait  
2 œufs  
2 cuillères à soupe de sucre en poudre  
2 cuillères à café de café soluble  
2 cuillères à café de liqueur de café  
2 cuillères à café de cacao en poudre  
10 cl de crème fleurette  
2 cuillères à soupe de sucre extra fin

### **La préparation**

- Ecraser grossièrement les speculos.
- Mettre la crème fleurette dans le compartiment le plus froid du réfrigérateur.
- Préchauffer le four à 175°C.
- Dans un grand bol, battre les œufs en omelette et ajouter le sucre et la liqueur de café, fouetter pour bien mélanger les ingrédients. Réserver.
- Dans une casserole, faire chauffer le lait mélangé au café soluble, laisser frémir 2 minutes et stopper la cuisson.
- Verser le lait sur les œufs battus sans cesser de fouetter.
- Filtrer à travers une passoire et verser dans des ramequins en verre jusqu'à mi-hauteur.
- Poser les ramequins dans un plat à four et faire cuire au bain-marie 20 minutes.
- Sortir les ramequins du four et laisser refroidir.
- Une fois refroidi, saupoudrer le contenu de miettes de speculos.
- Sortir la crème fleurette du réfrigérateur et la fouetter, quand elle est bien montée incorporer le sucre et fouetter de nouveau.
- Poser une cuillerée de crème sur les miettes de speculoos.
- Saupoudrer le tout de cacao.

## LE SPECULOOS SOUS TOUTES SES FORMES

Les saveurs de l'enfance sont à la mode. Parmi elles, le speculoos séduit les plus grands chefs et les industriels de l'alimentaire. Préparé avec de la cassonade et des épices, ce petit carré brun se décline désormais en une variété de produits. Un biscuit à croquer !



### Le speculoos Lotus

Le culte du speculoos !

Bien sûr, le plus populaire des speculoos est signé Lotus. Ce biscuit séduit les gourmands depuis 1932 et ne manque jamais de faire le beau sur une sous-tasse de café !



### Les speculoos De Strooper

Le speculoos Jules De Strooper, au vrai beurre, croustillant à souhait !

Aujourd'hui, le goût unique du speculoos plait au plus grand nombre. A tel point que les marques d'alimentation se sont penchées sur le biscuit belge et l'ont décliné sous de nouvelles formes de produits.



### La pâte à tartiner Lotus au speculoos

La maison Lotus a également eu l'idée géniale de créer une pâte à tartiner à base de speculoos.

En version normale et crunchy, cette pâte est la nouvelle vedette des tables de petit-déjeuner depuis quelques années !

## Côte d'or au speculoos

L'association est parfaite et des plus alléchantes. Croquante et relevée, la recette de Côte d'Or Chocolat au Lait Speculoos fleure bon l'authenticité revisitée.

Une tablette de 180 grammes à partager en famille.



## Rians lance la crème au speculoos

La maison Rians a sorti une crème dessert élaborée avec des ingrédients traditionnels et frais, sans additifs, sans colorants et sans conservateurs, et avec de vrais speculoos !

Une texture qui rappelle celle de la crème brûlée de notre enfance. Le mariage parfait d'une crème onctueuse et généreuse au speculoos



## Le chocolat blanc Galak au speculoos

Pour les fans de chocolat blanc, Galak s'est également mis au parfum du speculoos en version croquante.

D'un côté, le croquant et le goût des épices, de l'autre la douceur et l'onctuosité du chocolat blanc...



## Le sirop de speculoos Monin

Le cappuccino au speculoos ? Un vrai régal ! Quelques gouttes du sirop Monin dans votre cappuccino et le tour est joué !

Depuis la création de l'entreprise en 1912, Mr Monin élabore des sirops et liqueurs aux goûts incomparables. Le dernier-né de la gamme Monin est un sirop de speculoos, à dominante de cannelle.

## La glace au speculoos

On craque pour l'onctueuse crème glacée Häagen-Dazs avec de petits morceaux de speculoos croquants enveloppés d'une fine couche de délicieux caramel !

Enfin, le grand classique de Lotus a été lui aussi revisité sous forme de crème glacée, truffée de petits morceaux croquants de speculoos. Voilà un dessert simple et rafraîchissant pour clôturer un repas de fête.



## La truffe Leonidas au speculoos

Il ne manquait plus que ça : que les pralines s'y mettent elles aussi !

Le chocolatier Leonidas a pensé aux gourmands avec ces truffes aux speculoos et ganache au chocolat au lait. L'intérieur est fourré de riz soufflé et de vrais speculoos. Il y a de quoi fondre de plaisir.

## Le Thé saveur speculoos

La star des petits biscuits méritait bien un thé bien à elle. Cette douce saveur se marie d'ailleurs fort bien avec un bon thé. Déguster le thé de l'après-midi en y trempant son petit speculoos est une activité très recommandable pour les amateurs.



## Voir le dossier en vidéo

## Sources et bibliographie

<https://fr.wikipedia.org/Spéculoos>

<https://sodexo4you.be/le-speculoos-un-biscuit-belge>

<http://www.epicurien.be/biscuits-speculoos>

<http://pfeda.univ-lille1.fr/speculos>

<http://www.brussellife.be/le-speculoos>

<https://scribium.com/origines-et-recette-maison-du-speculoos>

<http://www.skynet.be/le-speculoos-a-toutes-les-sauces>

<http://www.auparadisduthe.com/the-noir-au-speculoos>

<http://archives.lesoir.be/le-speculoos-heros-du-folklore-gourmand>

<http://www.maisondandoy.com/speculoos/>

