

De Speculoos



Guillaume Goulard

Nederlandse vertaling uitgevoerd door Guillaume Goulard



Institut Ilon – Saint-Jacques

Folklore

De oorsprong van dit koekje is zeer omstrede. Sommigen zeggen dat de Speculoos is geboren ruim voor 1830, wanneer de oprichting van België en dus vinden we dit koekje in België, Nederland, Duitsland en Noord-Frankrijk.

Anderen zeggen dat op 13 januari 1870, Antonie Deplée Pastry, Belgische, heeft een patent ingediend voor de oprichting van Speculoos: een soort van amandel brood bekend als "speculatie".



Speculoos komt van het Latijnse « speculum », spiegel of beeld, van een gegraveerde figuur in een houten mal.

In het oude Rome kregen de brave kinderen koekjes gemaakt van meel en honing met afbeeldingen van de goden van de Olympus. Met de opgang van het Christendom, maakte ook Sint-Nicolaas, de bisschop van Myra, zijn verschijning als figuur van speculoos. Deze speculoos werd aan de brave kinderen uitgedeeld.

Dit van oorsprong Belgische koekje is verspreid in Duitsland, Frankrijk en Nederland. Het wordt gedurende het hele jaar aangeboden met de koffie.

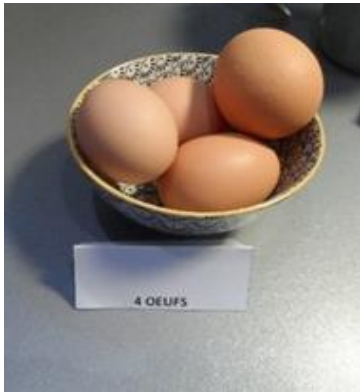
In België is de oudste speculoosfabrikant het Maison Dandoy sinds 1829. Het koekje heeft doorheen de tijd veel veranderingen ondergaan, maar bruine suiker en kaneel blijven de belangrijkste ingrediënten van de koek.



Het traditionele recept

- **INGREDIËNTEN**

Hoeveelheden ingrediënten om 3 worsten deeg of +/- 95 koekjes te maken.



4 eieren



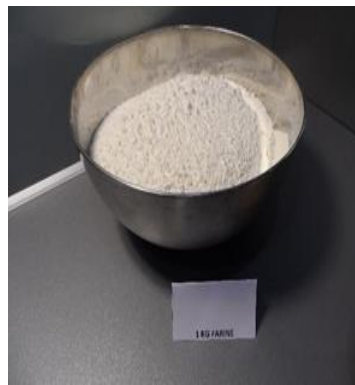
150 g gemalen amandelen



1 koffielepel kaneel



400 g margarine



1 kg gezeefde bloem (tarwe of spelt) voor gebak



600 g bruine kandisuiiker (Bruine suiker gekristalliseerd door het eerste kookproces van het rietsap)



1 theelepel bakpoeder (als rijsmiddel: bakpoeder)



3 theelepels vierkruidenmengeling (40% nootmuskaat, 20 % kaneel, 20 % kruidnagel en 20 % zwarte peper)



Hele amandelen voor de decoratie

LIJST VAN HET BENODIGD MATERIAAL

- 1 mengkom
- 1 houten lepel
- 1 pan
- 2 houten planken
- 3 keukenhanddoeken (wassen op kookwas en drogen met de droogkast)
- 3 kookplaten
- 3 silpads
- 1 oven



VERLOOP VAN HET RECEPT

Meng de ingrediënten in een grote kom in onderstaande volgorde:

- Meel
- Bruine kandijsuiker
- Amandelpoeder
- Vierkruidenmengeling
- kaneel
- Bakpoeder.



... Tot een homogeen mengsel.

Smelt de boter in een kleine pot.



Klop de eieren.

Kneed met de hand en gedurende lange tijd.



Maak 3 lange worsten met een diameter van 4-5 cm.

Laat het deeg gedurende twee dagen rusten in de koelkast onder een droge keukenhanddoek.



Snij in dikke plakken van 1 cm ...

Leg de speculoosjes op een kookplaat met voldoende ruimte tussen omdat ze tijdens het koken nog vergroten. Leg op het midden van elk koekje een hele amandel.



Bak 10 minuten in een voorverwarmde oven op 200 ° C

Laat afkoelen. De koekjes worden koud geserveerd met een kopje koffie of thee.

