



Lo Speculoos



Guillaume Goulard

Versione italiana realizzata da Michele Parisi

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

ORIGINE GEOGRAFICA DELLO SPECULOOS

L'origine di questo biscotto è oggetto di controversia. Alcuni dicono che lo Speculoos sarebbe nato molto prima del 1830, data della nascita del Belgio ed è per questo che esso si ritrova in Belgio, Olanda, Germania e nel Nord della Francia. I Belgi si sarebbero dunque appropriati dell'origine di questo biscotto....



Chiamato speculaas nei Paesi Bassi, speculoos in Belgio, spekulatus in Germania o spéculoos in Francia.

Altri raccontano che il 13 gennaio 1870, il pasticciere Antoine Deplée depositò un brevetto per l'invenzione dello Speculoos : una specie di pane di mandorle noto sotto il nome di « spéculatation ». Storicamente questa croccante delizia sarebbe nata a Hasselt.



Infine, una leggenda di Bruxelles riporta la storia di un pasticciere che avrebbe dimenticato vicino ai fornelli un miscuglio di farina e zucchero di canna che il giorno successivo avrebbe ritrovato sotto forma di un grosso biscotto croccante. L'uomo si chiamava De Speculoo - Van der Spiegehele.

ORIGINE STORICA DELLO SPECULOOS

Spéculoos dal latino « spéculum », che significa specchio, sarebbe un'immagine di un personaggio inciso in uno stampo di legno.

Nella Roma antica, i bambini bravi ricevevano in dono dei dolci fatti di farina e miele con sopra l'immagine degli dei dell'Olimpo. Così i legionari di Cesare fecero conoscere questa delizia di pasticceria al popolo dei Galli.

Con l'avvento del Cristianesimo, un leggendario barbuto inciso negli stampi venne incaricato di aiutare i genitori a tenere calmi e ubbidienti i propri figli : Saint Nicolas, Vescovo di Myre, che si celebra il 6 dicembre.

Tradizionalmente, lo speculoos si prepara e si degusta dall'Avvento al Natale.

Specialità belga, questo biscotto secco si è così diffuso in Germania, in Olanda e nella Francia del Nord. Forte del suo successo, accompagna il caffè tutto l'anno o, meglio ancora, viene utilizzato come accompagnamento originale e speziato dei dessert più classici.

LO SPECULOOS EROE DEL FOLCLORE GOLOSO

Senza dubbio lo speculoos é belga. E a Bruxelles chi dice speculoos dice « maison Dandoy », un dei più antichi produttori di speculoos.



1829

Jean-Baptiste Dandoy, giovane panettiere, fonda nel 1829 il biscottificio che porta ancora oggi il suo nome. Lui lavorava con suo figlio Philippe, che, dopo di lui, sarà a capo della Maison Dandoy.

Nel 1900, il biscottificio è uno dei negozi più frequentati nelle strade.

Charles Baudelaire lo frequentava durante il suo soggiorno a Bruxelles negli anni 1860.



1900

Durante la seconda guerra mondiale, la mancanza di materie prime e il razionamento imposto dalla guerra impedivano la produzione della maggior parte delle specialità della pasticceria. A quel tempo Valère Rombouts-Dandoy e suo marito Fernande dirigevano il biscottificio. Costretti a rinunciare provvisoriamente a produrre i biscotti che li avevano reso famosi, essi ottennero presto l'autorizzazione a continuare la produzione dei biscotti, uno dei pochi prodotti, oltre al pane, cui si aveva diritto con la tessera del razionamento. Dopo la guerra, con il ritorno delle materie prime ricominciò la produzione dei biscotti Dandoy e quindi degli speculoos.



1940

Dopo più di 80 anni, Valère gestisce la ditta con suo figlio e i suoi nipoti. Si resta fedeli al burro nella produzione dei biscotti e le proporzioni dell'impasto sono : 18 kg di farina, 14 kg di zucchero e 7 kg di burro. 18 persone lavorano con una produzione di 12 tonnellate di speculoos ogni anno.

L'origine dello speculoos?

Valère direbbe : « abbiamo sempre fatto dei biscotti che sono stati modificati man mano che si trovavano nuovi ingredienti».

Nel caso dello speculoos sono stati determinanti lo zucchero di canna e la cannella.

GLI STAMPI PER SPECULOOS

Gli stampi sono oggi considerati oggetti da collezione. Si vedono più spesso appesi ai muri che su un piano di lavoro. I più antichi risalgono all'inizio del XVII secolo. Per fabbricarli si utilizzava un tipo di legno ben duro. Oggi si utilizzano altri tipi di legno da alberi da frutta anche esotici.



RICETTA ARTISANALE DELLO 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 ».

- INGREDIENTI

Quantità di ingredienti per preparare +/- 95 spéculoos.



4 uova



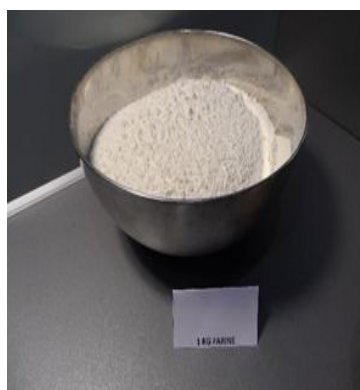
150g di farina di mandorle



1 cucchiaino di cannella



400 g di margarina



1 kg di farina setacciata
(frumento o farro) da
pasticceria



600g di zucchero di canna
(zucchero rosso derivato dalla
prima cottura del succo della
canna)



1 cucchiaino di bicarbonato di
sodio (come agente
lievitante : lievito chimico)



3 cucchiaini di 4 tipi di spezie
(40% noce moscata, 20%
cannella, 20% chiodo di
garofano e 20% pepe nero)



Mandorle intere per la
decorazione alla cottura

LISTA DEL MATERIALE NECESSARIO

- 1 ciotola,
- 1 cucchiaio di legno,
- 1 pentolino,
- 2 taglieri di legno,
- 3 strofinacci da cucina (bollirli e farli asciugare bene),
- 3 taglieri da cucina
- 3 silpads
- 1 forno



LE DIVERSE FASI DELLA RICETTA

In una grande ciotola mescolare i diversi ingredienti nell'ordine seguente :

- La farina
- La cassonade de candi (zucchero di canna)
- La farina di mandorle
- Le 4 spezie
- La cannella
- Il lievito chimico.



... fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Fondere la margarina nel pentolino.



Sbattere le uova.

Impastare a mano e a lungo



Formare 3 lunghi pastoni di impasto del diametro 4-5 cm

Lasciare riposare in frigo per 2 giorni avvolti nello strofinaccio da cucina



Tagliare delle fette di 1 cm. di spessore
...

... e disporle su un piano di lavoro
distanziandoli.
Mettere al centro di ogni fetta una
mandorla intera.



Cuocere 10 minuti in forno caldo a 200°C

Dopo la cottura, lasciare raffreddare.
Lo speculoos viene di solito servito con una tazza di caffè o tè.



LO SPECULOOS IN PASTICCERIA

Esistono molte ricette in cui si può impiegare lo speculoos.

Ho scelto di presentarne 3 che abbinano gli speculoos belgi con ricette italiane:

- **Tiramisu agli speculoos**
- **Soufflés ghiacciati agli speculoos**
- **Cappuccino agli speculoos**

Sopra un piatto, questi 3 desserts permetteranno di realizzare una bella declinazione sul tema dello speculoos e daranno l'occasione di apprezzarli sotto diverse sfumature.



Bonne dégustation !

Buon appetito !

Tiramisu agli speculoos



Ingredienti :

(per 6 persone)

250 g di mascarpone
100 g di zucchero rosso
150 g di speculoos fatti in casa
4 uova
1 cucchiaio di zucchero vanigliato
5 cl di Marsala
20 cl di caffè (expresso)
Cacao amaro

La preparazione

- Rompere le uova separando i tuorli dagli albumi.
- Montare i tuorli aggiungendo progressivamente lo zucchero rosso e lo zucchero vanigliato.
- Mescolare bene fino ad ottenere una miscela ben omogenea e schiumosa.
- Aggiungere il mascarpone alle uova e mescolare con la frusta.
- Sbattere gli albumi a neve ferma.
- Incorporare gli albumi al resto del composto dolcemente con la spatola.
- In un piatto fondo, mescolare il caffè con il Marsala.
- Inzuppare i biscotti speculoos e spezzettarli.
- Foderare il fondo di un bicchiere con uno strato di biscotti spezzettati.
- Ricoprire con il composto di mascarpone e uova.
- Alternare gli strati di biscotti e crema.
- Terminare con uno strato di crema.
- Mettere le verrine in frigo per almeno 4 ore.

Soufflés ghiacciati agli speculoos



Ingredienti : (per 6 persone)

200 g di zucchero a velo
3 uova molto fresche
25 cl di panna liquida
250 g di speculoos fatti in casa
Cannella in polvere
10 cl d'acqua

La preparazione

- Frullare gli speculoos in polvere.
- Rompere le uova separando i tuorli dagli albumi.
- Versare 100 g di zucchero in una casseruola con qualche goccia d'acqua, fare cuocere a 120 gradi fino a raggiungere la consistenza di uno sciroppo.
- Versare lo sciroppo lentamente sui tuorli e mescolare con la frusta fino a che il composto sia completamente raffreddato, poi aggiungere la polvere di speculoos.
- Preparare una meringa italiana :
 - In una casseruola, versate il resto dello zucchero e 10 cl d'acqua e fate cuocere fino ad ottenere uno sciroppo.
 - Montare gli albumi a neve ferma
 - Poi incorporare lo sciroppo bollente senza smettere di mescolare con la frusta fino a che gli albumi sono freddi.
- Montare la panna fresca in chantilly.
- Preparazione del soufflé:
 - Incorporare la meringa italiana alla crema agli spéculoos,
 - Aggiungere delicatamente la chantilly.
- Versare nei bicchieri e mettere al fresco per almeno 6 ore.
- Spolverizzare con la cannella prima di servire.

Cappuccino agli speculoos



Ingredienti : (per 6 persone)

125 g di speculoos fatti in casa
20 cl di latte
2 uova
2 cucchiaini di zucchero a velo
2 cucchiaini di caffè solubile
2 cucchiaini di liquore al caffè
2 cucchiaini di cacao in polvere
10 cl de panna liquida
2 cucchiaini di zucchero extra fine

La preparazione

- Spezzare grossolanamente gli speculoos.
- Mettere la panna liquida nel comparto più freddo del frigorifero.
- Preriscaldare il forno a 175°C.
- In una grande ciotola, sbattere le uova e aggiungere lo zucchero e il liquore al caffè, mescolare con la frusta gli ingredienti e mettere da parte.
- In una casseruola, fare riscaldare il latte mescolato al caffè solubile, lasciare riscaldare 2 minuti e bloccare la cottura.
- Versare il latte sulle uova sbattute senza smettere di mescolare.
- Filtrare con un colino e versare nelle pirottine di vetro fino a metà.
- Disporre le pirottine su un piatto da forno e fare cuocere a bagno-maria per 20 minuti.
- Uscire le pirottine dal forno e lasciare raffreddare .
- Una volta raffreddate, cospargere il contenuto con pezzettini di speculos.
- Uscire la panna liquida dal frigo e montarla, quando sarà ben montata incorporare lo zucchero e mescolare ancora.
- Mettere un cucchiaino di crema sugli speculoos spezzettati.
- Spolverizzare il tutto con il cacao.

LO SPECULOOS IN TUTTE LE SUE FORME

I sapori dell'infanzia sono alla moda. Tra questi lo speculoos seduce i più grandi chefs e le industrie del settore alimentare. Preparato con zucchero rosso di canna e spezie, questo piccolo quadratino si declina ormai in una varietà di prodotti.

Un biscotto da sgranocchiare !



Le speculoos Lotus

Il culto dello spéculoos !

Sicuramente il più famoso degli speculoos é firmato Lotus. Esso seduce i golosi dal 1932 e non manca mai di rallegrarci sopra un piattino sotto-tazza !

Gli speculoos De Strooper

Lo speculoos Jules De Strooper, al vero burro, croccante al punto giusto!



La crema spalmabile Lotus gli speculoos

La ditta Lotus ha avuto anche la brillante idea di creare una crema spalmabile a base di speculoos.

Côte d'or allo speculoos

L'associazione è perfetta e delle più allettanti:
Côte d'Or Chocolat al Latte + Speculoos.

Una tavoletta da 180 grammi da condividere in famiglia.



Rians lancia la crema allo speculoos

La ditta Rians ha inventato una crema dessert elaborata con degli ingredienti tradizionali e freschi, senza additivi, senza coloranti e senza conservanti e con veri speculoos !



Il cioccolato bianco Galak allo speculoos

Per i fans del cioccolato bianco, Galak ha inventato lo speculoos in versione croccante.



Le sirop de speculoos Monin

Il cappuccino allo speculoos ?
Un vero regalo !
Qualche goccia di sciroppo Monin nel vostro cappuccino e il gioco è fatto !



Il gelato allo speculoos

Si impazzisce per il gelato Häagen-Dazs con pezzettini di speculoos croccanti avvolti da un sottile strato di delizioso caramello !

Infine, il classico di Lotus è stato rivisitato sotto forma di gelato con pezzettini di croccanti speculoos. Ecco un dessert semplice e rinfrescante per concludere un pranzo festivo.



La truffa Leonidas allo speculoos

Non mancava che questo: le praline allo speculoos !

Il cioccolataio Leonidas ha pensato ai golosi con questi tartufi agli speculoos e ganache al cioccolato al latte. L'interno è farcito di riso soffiato e veri speculoos. Non c'è che sciogliersi dal piacere.

Il Thé al sapore speculoos

La star dei biscotti meritava un thé adatto a lei. Il suo dolce sapore si sposa bene con un buon thé.

Degustare il thé inzuppando lo speculoos è un'attività per amatori.



Vedi anche [il video](#)

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/>



Erasmus+

www.erasmus-isj-namur