



Le spéculoos

Luc Longin



Les ingrédients

Pour une pâte de spéculoos de 2 kg

1 kg de farine - 650 gr de sucre de cassonade brun
- 350 gr de beurre - 1 dl d'eau - 1 oeuf -
12,5 gr d'épices de spéculoos - 12,5 gr de cannelle -
4 gr d'alkali - 8,30 gr de bicarbonate de soude -
2 c.à.c. de poudre de cacao pur

Sucre de cassonade : J'utilise, soit le sucre de cassonade brun de la marque CANDICO, soit le sucre de cassonade brun foncé de la marque DELICASSO de la société Couplet. (www.coupletsugars.com)



Épices de spéculoos : Pour la pâte à spéculoos j'utilise un mélange d'épices déjà tout fait de la marque J.S.POLAK.



Ce mélange est composé des épices suivantes :
cannelle - girofle - noix de muscade - piment
Jamaïque - gingembre - coriandre - macis -
cardamome.

Dans ma recette j'ajoute un supplément de cannelle.

Toutefois d'autres mélanges existent sur le marché : ex. **Piramide**, **Vahiné**.

Vous pouvez aussi composer vous-même le mélange d'épices selon votre goût personnel.

exemple :

3 1/2 c.à.s. cannelle - 1 c.a.s. muscade - 1 c.à.s. girofle -

2 c.à.c. gingembre - 1 c.à.c. Poivre blanc.

Pour la recette vous pouvez utiliser 15 gr de ce mélange (ou plus selon votre gout personnel).

Les ingrédients



*Alkali : carbonate acide d'ammonium,
Elle rend le spéculoos plus croquant sous la dent.
Une utilisation excessive peut rendre le relief du dessin plus flou!
(de même pour le bicarbonate)
Cette levure chimique est facultative, vous pouvez la remplacer
par 4 gr de bicarbonate de soude .*

*Poudre de cacao pur : apporte une nuance chocolatée,
elle est facultative et selon votre goût personnel.*



La pâte à spéculoos

L'exemple nous montre la pâte faite à l'aide d'un robot pâtissier
Vitesse **maximale** utilisée pour pétrir = 90 tours/min
A l'occasion, gratter les parois de la cuve pour s'assurer que
tout est bien incorporé



Mélanger le sucre de cassonade, les épices de spéculoos, la cannelle, le cacao, le bicarbonate de soude et l'alkali.
(Prenez soin de tamiser le bicarbonate de soude et l'alkali)

Ajoutez le beurre (à température ambiante) et pétrir jusqu'à obtention d'une crème homogène.



Ajoutez l'oeuf et l'eau et pétrir jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Tamisez et ajoutez ensuite toute la farine à la crème.

Pétrir à vitesse lente jusqu'à obtention d'une pâte épaisse qui se détache facilement de la cuve.

Toutefois il faut éviter de pétrir trop longtemps, arrêtez dès que la farine est absorbée.



La pâte à spéculoos



Compacter la pâte, préalablement emballée dans un film alimentaire, en la tapotant doucement sur le plan de travail.

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant au moins 24 heures.

Elle peut se conserver au moins deux semaines au réfrigérateur.



Le spéculoos

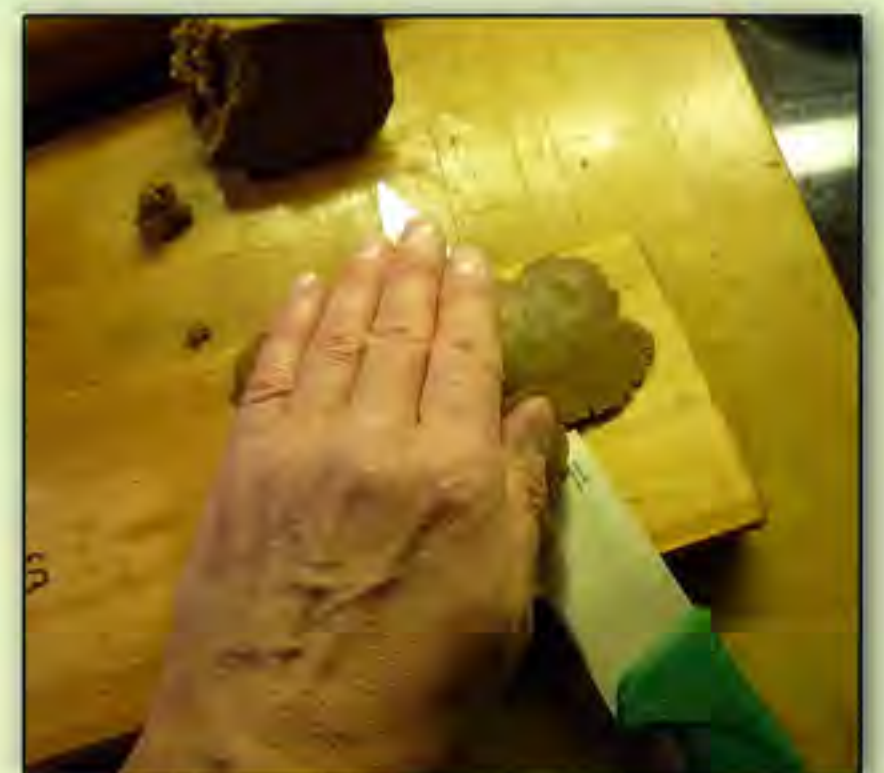
Le moule : il est conseillé de huiler un nouveau moule plusieurs fois avec de l'huile végétale ou minérale alimentaire jusqu'à saturation du bois. Pour les moules anciens il suffit de faire régulièrement un entretien. **Personnellement j'utilise de l'huile de paraffine (SKYDD) de chez IKEA.**



Je déconseille de huiler le moule, juste avant l'utilisation, afin d'éviter que la semoule de riz reste collée dans les détails sculptés. Il est préférable de tamponner la surface de la planche avec un morceau de pâte afin de la graisser légèrement.



L'estampage : Sortez la pâte du réfrigérateur afin qu'elle puisse se ramollir légèrement. Avant l'estampage du spéculoos saupoudrez le moule avec du semoule de riz, puis enlevez le surplus (Personnellement je tape sur le dessous du moule avec un rouleau à pâtisserie). Estampez la pâte à spéculoos sur toute la surface du moule, il y a lieu de faire attention aux bulles d'air !



Après estampage passez sur la pâte avec un rouleau à pâtisserie pour qu'elle épouse parfaitement le dessin. Enlevez l'excédent de la pâte avec un grand couteau ou avec un fil de fer fin. Si vous utilisez un couteau, déposez votre main sur la pâte et suivez la trajectoire du couteau pour éviter que la pâte ne remonte et ne s'amincisse.

Le spéculoos

Quelques conseils :

Nettoyez régulièrement le couteau afin que la pâte n'y reste collée.
Prenez un couteau bien aiguisé.

Évitez que la pâte ne devienne trop molle.

À force de réutiliser les excédents de la pâte elle risque de devenir trop molle, remettez la pâte (emballée dans un film alimentaire) au réfrigérateur et laissez reposer un moment.



Le démoulage : après estampage il faut démouler la pâte.

Retournez le moule et frappez-le d'un coup sec contre une surface pour sortir le sujet.

Pour les grands sujets il est conseillé de faire le démoulage au-dessus d'un papier sulfurisé afin de faciliter le transfert vers la plaque de cuisson.

Lorsque le sujet se brise suite au démoulage vous pouvez joindre les différents morceaux sur la plaque de cuisson.

Durant la cuisson ils vont se souder ensemble.

(À faire si les dégâts ne sont pas trop importants)



Le spéculoos

La cuisson du spéculoos :

Préchauffez le four à 180° ou adaptez la température à son propre four.

Enfournez la plaque de cuisson dans le four et laissez cuire environ 10 minutes ou plus selon l'épaisseur. (ex. le chat 15min)

Je conseille de faire un essai avec un sujet afin de vérifier le temps de cuisson.

A la fin de la cuisson le spéculoos est encore tendre, laissez le refroidir et durcir sur la plaque de cuisson. Dès que le spéculoos commence à durcir vous pouvez le transférer sur une grille à pâtisserie. Si après avoir refroidi, le spéculoos n'a pas durci complètement (si le dos du spéculoos est encore tendre), vous pouvez toujours le remettre au four afin de terminer la cuisson, adaptez le temps de cuisson pour la suite.

Une technique supplémentaire que j'utilise avec mon propre four :

Pour faire évacuer l'évaporation produit par la levure lors de la cuisson vous pouvez ouvrir légèrement la porte du four après 5 minutes. Elle restera ouverte tout le long de la cuisson.



Conserver le spéculoos, soit dans une boîte métallique hermétique, soit dans une feuille d'aluminium.

