

2





Basisrecepten
en desserts met
het overheerlijke koekje

My love for
speculaas

BRENDA KEIRSEBILCK

Fotografie Karen Van Winkel

Lannoo

Het overheerlijke koekje

Ik heb altijd graag gebakken. Als achtjarige begon ik met een eenvoudige viervierdencake, uit een kookboekje van mijn grootmoeder. Daarna volgden appelen rijstaarten, flans en frangipane. Fascinerend vond ik het, hoe je met bloem, suiker, boter en eieren zoveel dingen kon bakken, gewoon door ze in verschillende hoeveelheden en op andere wijzen te verwerken.

Ondanks de liefde voor het bakken kwam ik niet in de bakkerijwereld terecht, maar wel in de wondere wereld van de reclamespots. Vijftien jaar werkte ik voor de meest uiteenlopende klanten en producten en reisde ik de wereld rond. De souvenirs die ik van die reizen meebracht, waren kruiden, vruchten, typische lokale ingrediënten, bakboeken waar ik de helft niet van snapte, en stapels foto's van al het lekkers in uitstalramen. Mijn algemene herinneringen aan de meeste van die plaatsen zijn verdwenen, maar ik herinner me heel precies veel van het lekkers dat ik er at.

Op een bepaald moment besloot ik een volwassenopleiding bakkerij te volgen, niet met de bedoeling er ook effectief iets mee te gaan doen, maar als een soort tegengewicht voor de stress van mijn job. Het voltooien van die opleiding viel samen met een broodnodige *sabbatical* die ik ondertussen voor mezelf ingelast had, en toen sloeg het bakvirus in alle hevigheid toe.

Tijdens mijn reizen was de cupcakegekte in de States en de UK me niet ontgaan, dus stortte ik me daar eerst op. Ik ging twee weken in Engeland tussen *pastry chefs* zitten om de fijne kneepjes te leren van *royal icing* en *sugarcraft*. Ik leerde *sugar paste*-bloemen modelleren en *pastillage*-decors maken. Ontzettend interessant, maar een te grote focus op het decoratieve in plaats van op de smaak, dus dit was niet de richting die ik uit wou.

Kort erna vertrokken mijn man en ik voor drie maanden op zeiltrip naar Bretagne en ik nam me voor om tijdens die reis te beslissen of ik terug naar de reclame zou gaan of tabula rasa zou doen en ‘iets met bakken’ beginnen. Bretagne stal mijn hart. In elke haven die we binnenvoeren sprong ik zo snel mogelijk de boot af om op strooptocht te gaan: *caramel beurre salé, friands, macarons, Far Breton, kouign amann...* Vaak huurden we een wagen als we enkele dagen in dezelfde haven bleven en dan reden we van de ene *biscuiterie artisanale* naar de andere.

Het was dus duidelijk dat het ‘iets met koekjes’ zou worden en eenmaal thuis nam ik dan ook vrij snel de artisanale koekjesbakkerij Juliette’s in hartje Brugge over. Wat een heerlijke beslissing. Jarenlang heb ik - samen met mijn fantastische team - de lekkerste koekjes gebakken en verkocht in de schaduw van het Brugse Belfort. Ik reisde dan misschien niet meer zoveel als vroeger, maar dankzij de vele toeristen die de winkel bezochten deden mijn koekjes het des te meer.

Door mijn grote voorliefde voor speculaas in alle mogelijke varianten werd dit al snel dé specialiteit van Juliette’s en het resulteerde uiteindelijk in het bakboek *Juliette’s Speculoos*. Dat boek hebben we nu in een nieuw jasje gestopt.

Hopelijk neem je *My love for speculaas* vaak ter hand en maak je er vooral veel lekkers uit klaar.

Veel bakplezier !

BRENDA KEIRSEBILCK

Speculaas

Dit boek is een ode aan speculaas, de eenvoudige koek die sinds mensenheugenis in verschillende vormen in elke Belgische en Nederlandse huiskamer te vinden is en de laatste jaren een ware revival beleeft. Daardoor is het vandaag hipper dan ooit en wordt het voor zoveel meer gebruikt dan louter als begeleiding bij een kopje koffie.

Bij ons in de winkel hadden we een heleboel varianten, waarvan de recepten in het eerste deel van dit boek staan. In het tweede deel gebruiken we de diverse speculaassoorten als ingrediënt bij het bereiden van desserts.

KRUIDEN

De naam speculaas slaat op een mengeling van kruiden bestaande uit één deel peper en gember, twee delen kruidnagel en nootmuskaat, zes delen kaneel en een half deel kardemom. De kruidenmengeling maak je milder door meer kaneel toe te voegen en scherper met meer nootmuskaat en peper. Desgewenst kan er nog anijszaad, foelie of korianderzaad aan worden toegevoegd.

IS ER EEN VERSCHIL TUSSEN SPECULOOS EN SPECULAAS?

Dat is een discussie waar blijkbaar niemand uitsluitsel over kan geven: sla er vijf woordenboeken op na en je krijgt vijf keer een andere uitleg. De meest populaire uitleg is dat speculoos geen typische speculaaskruiden bevat, vandaar het woord ‘loos’ in de naam. Speculaas is volgens deze strekking dus speculoos + speculaaskruiden.

In Nederland is het speculaas, in Franstalig België en Frankrijk is het spéculoos (of spéculos) en in Vlaanderen zegt de ene speculoos en de andere speculaas.

GEBRUIK VAN EEN HOUTEN SPECULAASVORM

Om het mooie reliëf in een typisch speculaaskoekje te krijgen, gebruik je een houten vorm. Om het kleven van het deeg te voorkomen, vet je een nieuwe vorm enkele dagen voor het eerste gebruik goed in met neutrale plantaardige olie en laat je de vorm volledig drogen. Gebruik daarna telkens genoeg bloem voor je het deeg in de vorm brengt, en borstel nadien de overtollige bloem met een borsteltje van het deeg. De houten vorm gaat vanzelfsprekend niet mee de oven in.

BEWAREN VAN SPECULAAS

Speculaas blijft mooi krokant in een luchtdicht afgesloten doos, bij voorkeur blik.

Zijn de koekjes desondanks zacht geworden, dan kun je ze even in een warme oven schuiven, zodat het vocht verdwijnt.

Basisrecepten



Speculaas

VOOR 2,2 KG DEEG

- 400 g boter
- 500 g bruine suiker
- 200 g blonde cassonade
- 1 ei
- 50 g water
- 1 kg bloem
- 10 g bakpoeder
- 10 g speculaaskruiden

Dit deeg kan perfect in porties verdeeld ingevroren worden. Verpak het goed in plasticfolie en haal het de dag voordien uit de diepvries, zodat het rustig kan ontdooien. Kneed het voor gebruik nog even door.



- Maak de boter mals.
- Voeg de suiker toe en kneed goed.
- Meng het ei onder de massa en kneed door.
- Doe het water erbij en meng weer goed.
- Zeef de bloem met het bakpoeder en de kruiden boven het deeg.
- Kneed alles goed door tot je een kruimelig deeg krijgt.
- Rol het deeg op tot een bal en bekleed met plasticfolie.
- Laat het deeg een nachtje rusten in de koelkast.
- Verwarm de oven op 180 °C.
- Rol het deeg uit op 4 mm dikte en steek de koekjes met een vormpje uit.
- Leg ze op een met bakpapier beklede plaat en bak ongeveer 14 minuten. De baktijd hangt af van de dikte van de koek. Duw op het midden van de speculaas en als ze terugveert, is ze goed.
- Laat afkoelen voor ze van de bakplaat te nemen. Speculaas is nog zacht als ze uit de oven komt en wordt pas hard bij het afkoelen.

Vanillespeculaas

Een crunchy alternatief voor de zomer.

VOOR 2,2 KG DEEG

- 400 g boter
- 500 g bruine suiker
- 200 g blonde cassonade
- 1 ei
- 50 g water
- 1 kg bloem
- 10 g bakpoeder
- 10 g speculaaskruiden

Dit deeg kan perfect in porties verdeeld ingevroren worden.

Verpak het goed in plasticfolie en haal het de dag voordien uit de diepvries, zodat het rustig kan ontdooien. Kneed het voor gebruik nog even door.

- Maak de boter mals.
- Voeg de suiker toe en kneed goed.
- Meng het ei onder de massa en kneed door.
- Doe het water erbij en meng weer goed.
- Zeef de bloem met het bakpoeder en de kruiden boven het deeg.
- Kneed alles goed door tot je een kruimelig deeg krijgt.
- Rol het deeg op tot een bal en bekleed met plasticfolie.
- Laat het deeg een nachtje rusten in de koelkast.
- Verwarm de oven op 180 °C.
- Rol het deeg uit op 4 mm dikte en steek de koekjes met een vormpje uit.
- Leg ze op een met bakpapier beklede plaat en bak ongeveer 14 minuten. De baktijd hangt af van de dikte van de koek. Duw op het midden van de speculaas en als ze terugveert, is ze goed.
- Laat afkoelen voor ze van de bakplaat te nemen. Speculaas is nog zacht als ze uit de oven komt en wordt pas hard bij het afkoelen.

