

Intitulé du plat			Type de plat		
Spéculoos					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				550 gr	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
farine	gr	250	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Fondre le beurre. Mélanger la farine la cassonade, le sel, le 4 épices, cannelle, la levure chimique ensemble. Ajouter les amandes légèrement concassées. Réaliser une fontaine dans un bassin. Mettre au centre de la fontaine, l'œuf légèrement battu et le beurre fond. Mélanger la pâte à la spatule, voir à la main car plus facile. Former un boudin, le filmer. Réserver au frigo une nuit. Couvrir une plaque de cuisson d'un papier sulfurisé. Découper des tronçons de +/- 1 cm d'épaisseur. Cuire au four à 180°C +/- 10 min. Refroidir sur grille . 	
Cassonade brune	gr	125			
œuf	pc	1	1.2		
Beurre	gr	100			
4 épices	C à c	1	1.3		
cannelle	C à c	1			
Levure chimique	C à c	1	1.4		
sel	pincée	1			
<i>Facultatif</i>			1.5		
Amandes effilées	gr	30			
			1.6		
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
			Schéma ou dessin ou photo		
					