



## So Speculoos

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# So Speculoos

Valérie DUCLOS

So Speculoos Valérie DUCLOS

 [Télécharger So Speculoos ...pdf](#)

 [Lire en ligne So Speculoos ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne So Speculoos Valérie DUCLOS

---

96 pages

Extrait

Introduction

Le spéculoos est un petit gâteau traditionnel délicieusement épicé et à la texture granuleuse, consommé à l'origine à la Saint-Nicolas (le 6 décembre), sous forme de petit personnage. Il est maintenant dégusté toute l'année et trouve sa place dans bien des recettes, salées ou sucrées, mais aussi au côté du classique café dans les bistrots.

La spécificité du spéculoos vient de son mélange d'épices. Pour 100 g d'épices à spéculoos, il faut : 48 g de cannelle en poudre, 16 g de noix de muscade, 16 g de clou de girofle, 8 g de gingembre, 8 g de poivre blanc et 4 g de cardamome. Un mélange qui lui donne son goût si particulier.

Traditionnellement cuits dans des moules en bois à thèmes, qu'il faut au préalable beurrer et fariner, sous peine de voir les biscuits attacher, les spéculoos peuvent également être cuits sur une feuille de papier sulfurisé, déposée sur la plaque du four (à 180 °C / th. 6). Et c'est grâce aux emporte-pièce qu'on leur apporte une âme.

Le spéculoos est aussi consommé en poudre pour les crumbles, les tiramisù... Pour le réduire en poudre, rien de plus simple : enfermez les biscuits dans un sac de congélation et passez un rouleau à pâtisserie dessus. Cela vous permettra de conserver la poudre au fur et à mesure de vos usages.

Pour évaluer la quantité de spéculoos que vous souhaitez utiliser dans vos recettes, sachez qu'un spéculoos acheté dans le commerce pèse 8 g.

Pour conserver les biscuits, enfermez-les dans une boîte hermétique, en particulier en fer. Le spéculoos reste croquant pendant plusieurs jours. Si malheureusement l'humidité est passée par là, placez le biscuit au four pour lui redonner tout son croquant. Présentation de l'éditeur

**Ce petit biscuit épicé nous fait tous craquer !** Recettes sucrées et salées le subliment ici pour notre plus grand plaisir ! Au menu : LA recette de ce biscuit culte, sa déclinaison dans toutes les préparations classiques : glace, yaourt, pâte à tartiner, sirop et chantilly au spéculoos, son association à nos desserts préférés : cheesecake au citron, coulant au chocolat, riz au lait, sablé, crumble, macaron, crème brûlée, et enfin son apparition dans quelques plats savoureux pour un subtil sucré-salé qui fera bien des heureux : tajine de veau, patate douce et spéculoos, verrines de saumon et mangue au spéculoos, croquette de fromage en habit de spéculoos, cheesecake au saumon ou encore crumble de poulet et courgette... 50 recettes tendance, délicieuses et régressives pour le plaisir de tous les gourmands !

Biographie de l'auteur

Valérie Duclos est chef de service cuisine et déco chez Version Femina. Elle est notamment l'auteur de *Les cafés gourmands* et *Que faire avec... le chocolat*, dans la collection " Toquades ".

Download and Read Online So Speculoos Valérie DUCLOS #PZRQ5STMOVY

Lire So Speculoos par Valérie DUCLOS pour ebook en ligne So Speculoos par Valérie DUCLOS  
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres,  
livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne,  
bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les  
livres So Speculoos par Valérie DUCLOS à lire en ligne. Online So Speculoos par Valérie DUCLOS ebook  
Téléchargement PDF So Speculoos par Valérie DUCLOS Doc So Speculoos par Valérie DUCLOS  
Mobipocket So Speculoos par Valérie DUCLOS EPub  
**PZRQ5STMOVYPZRQ5STMOVYPZRQ5STMOVY**