

## Gevuld speculaas

Deze werkwijzer gaat in op een typisch seizoensproduct; gevuld speculaas. Uit beoordelingen van NBC komen bij een aantal onderdelen regelmatig dezelfde opmerkingen naar voren. Deze aspecten belichten we hieronder, waarbij we de belangrijkste aandachtspunten aangeven.

### Hoe herkent u het en hoe komt het?

#### *Deegachtige structuur / speklagen*



#### Mogelijke oorzaak:

- gebruik van te slappe spijs
- te koud gebakken
- te heet en te kort gebakken
- gebruik van te koude spijs

#### *Strijksel laat los*



#### Mogelijke oorzaak:

- teveel eidooier gebruikt in het strijksel
- te dik gestreken in één keer
- bovenkant van het deeg uitgedroogd voor het strijken
- teveel stuifbloem gebruikt

#### *Randen spijs uitgedroogd*



#### Mogelijke oorzaak:

- verpakking niet geschikt
- product niet vers  
tip: productiedatum registreren
- verpakking niet goed gesloten

## *Kristallisatie in de spijs*



### Mogelijke oorzaak:

- spijs uitgedroogd
- oude spijs gebruikt

## *Bruine spijs*



### Mogelijke oorzaak:

- te lang gebakken
- te koud gebakken

## **Hoe kunt u het voorkomen?**

Door goed te kijken naar bovenstaande oorzaken en deze te voorkomen, verbetert u het product. Verder zijn er nog twee zaken van belang:

- Bij seizoensproducten, die u immers slechts een korte periode in het jaar maakt, is het altijd aan te raden om van te voren te 'proefbakken'. U geeft uzelf de kans om het proces weer 'in de vingers' te krijgen, zo voorkomt u dat producten van onvoldoende kwaliteit in de winkel terecht komen.
- De baktijd is altijd de norm. Deze is 35 minuten. Hanteer deze baktijd en pas de temperatuur hierop aan!

Deze NBC Werkwijzer® biedt u handvatten ter verbetering van de kwaliteit van uw producten. Omdat veel factoren van invloed zijn op het productieproces, kunt er niet vanuit gaan dat deze informatie u altijd volledig tot de oplossing brengt.

U kunt geen rechten aan de inhoud van deze NBC Werkwijzer® ontleen. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de keurmeesters van NBC, telefoonnummer 0317 - 47 12 12