

## Geteste en geschikt bevonden recepturen speculaas (% op basis van de hoeveelheid bloem)<sup>1</sup>

<b>Ingrediënten</b>						
Patentbloem					62,5	62,5
Zeeuwse bloem	100	100	100	100	37,5	37,5
Basterdsuiker wit	66,7	66,7	66,7	66,7	75	75
Roomboter					50	50
Margarine (wals)	47,2	47,2	47,2	47,2		
Speculaaskruiden	3,3	3,3	3,3	3,3	2,5	2,5
Bakkerszout	0,6	0,6	0,6	0,6	1	1
Citroenrasp	5	5	5	5		
Karnemelk	11,1	11,1				16,3
Melk			11,1	11,1	16,3	
Rijsmiddel E450 E500				1,7		
Bakpoeder boteraroma type 1 (E500)	11,1	11,1	11,1	11,1		
Bakmiddel voor speculaas (E500, E450)	1,7	1,7	1,7			
Rijsmiddel E500					1,8	1,8
<b>Uitslag productbeoordeling</b>						
Kleur	7	8	7	8	8	8
Structuur	8	8	8	8	7	8
Eeteigenschappen	8	7	8+	7	8	7
Smaak	7,5	8	8	7,5	8	8

<sup>1</sup> Gebruik als rijsmiddel geen 0,5% E503; kies in plaats daarvan voor 1,8% E500 of voor een combinatie van E500 en E450; kies voor milde verhitting door een geschikte combinatie van tijd en temperatuur te kiezen. Dit wordt mede bepaald door het type oven, de vorm en de dikte van de speculaas. De beoordeling voor de kleur is ook een maat voor de verhittingsintensiteit. Bij intensieve verhitting scoort de kleur niet hoger dan een 6, maar vaker nog een 5 of zelfs een 4.