

Workshop Gevulde speculaas bakken - 1 december 2023

Op vrijdagmiddag 1 december namen we deel aan een workshop gevulde speculaasbakken in 'Het Bakatelier' in Valkenburg. Na ontvangst en kennismaking werden we onthaald met koffie en thee.

Hierna schreef iedereen een naamkaartje, dat daarna op je aangereikte schort geplakt kon worden. We werden aan twee grote baktafels geplaatst, waar de ingrediënten voor de speculaastaart al grotendeels klaar stonden. Vanaf ieders werkplek hadden we goed zicht op Roel, de bakker, die het hele voorbereidingsproces in stappen uitlegde en voordeed, zodat we vervolgens na elke stap zelf aan de slag konden. Handen in het deeg en ... kneden, rollen en duwen maar. Omdat na deze bewerking dit deeg een poos moest 'rusten', werden we weer getrakteerd op koffie en thee en iets lekkers. De handen werden weer aan het werk gezet, maar nu met het klaarmaken van de vulling, de laag spijs. Opnieuw kneden, duwen en rollen.



Vervolgens deed de bakker voor hoe het deeg en de vulling in de bakvorm aangebracht moet worden. De bakvormen konden worden gevuld en de speculaastaarten werden voorzien van een naamplaatje in de grote oven geschoven.

Tijdens het bakproces was er frisdrank, koffie en thee naar keuze, een hartig hapje en konden we toezien hoe Roel een kruimelvlaai met roomvulling maakte, terwijl hij daarbij uitleg gaf over de samenstelling van de ingrediënten en hoe je een vlaai bakt van welke samenstelling dan ook. Ondertussen vulde de ruimte zich met de heerlijke geuren van de speculaastaarten, werd het recept van de taart uitgedeeld en konden we het eindproduct met het restant deeg in een doos mee naar huis nemen. Lovende woorden klonken in de auto op weg naar Heerlen.

Een geslaagde bakmiddag.

