

Speculaasbrokken

Hoe worden speculaasbrokken gemaakt?

Speculaas wordt gemaakt van deeg. Dat deeg wordt gebakken, verpakt en naar de winkels gebracht. In deze fabriek maken ze wel 7 miljoen speculaasbrokken per jaar.

Begin december liggen ze weer volop in de winkels: Speculaasbrokken! Maar hoe worden die nou gemaakt? In deze tanks zitten grondstoffen om speculaas te kunnen maken. Margarine, meel en suiker. Via buizen worden deze grondstoffen naar een mengmachine getransporteerd. In de mengmachine komen suiker en meel samen. Er worden ook speculaaskruiden aan toegevoegd. Dat wordt heel nauwkeurig afgemeten. Dan moet nog boter en water bij. Zo kan het een mengsel worden: deeg! Dan wordt het deeg omhoog gebracht. Er zijn verschillende mallen waarin het deel geperst wordt. Zo worden het mooie brokken. Nu kunnen ze gebakken worden. De speculaasbrokken gaan via deze staalband door een enorme oven van 42 meter lang.

Per uur worden hier zo'n 20.000 speculaasbrokken gebakken.

Het hele bakproces wordt geregeld in deze computer. Die zorgt er ook voor dat alle brokken hetzelfde smaken, dezelfde kleur hebben en even dik zijn. Aah mogen we heel even spieken? De versgebakken speculaasbrokken gaan verder naar de inpakafdeling. De verpakking wordt er over de brokken heen gelegd, de boven en onderkant wordt geseald. Dan worden ze verder verpakt en naar winkels gebracht om uiteindelijk misschien wel in jouw schoen terecht te komen.