CCTP « mode d'emploi »

Les produits de pâtisserie-biscuiterie

Didier Brottes
Responsable qualité

Sandrine Rajaud
Diététicienne

Jugés trop gras et/ou trop sucrés, les pâtisseries, gâteaux et autres biscuits n'ont souvent pas bonne presse. Pourtant, consommés avec modération, ils peuvent tout à fait être insérés dans une alimentation équilibrée.

L'histoire de la pâtisserie n'est pas récente. Elle s'est notamment développée au 19ème siècle, où de nombreuses créations ont vu le jour (mille-feuille, Paris-Brest, Saint-Honoré…). Aujourd'hui, l'habitude de consommer un aliment sucré en fin de repas est bien ancrée, surtout lors de déjeuners au restaurant, de repas festifs ou familiaux. Une étude menée en 2012[1] révèle que les français sont surtout attirés par les desserts au chocolat, avec à la 1ère place le fondant (24 %), suivi de la mousse (23 %). Toutefois, le chocolat n'est pas plébiscité par toutes les catégories de population. Ainsi, les personnes âgées préfèrent plutôt les tartes (aux pommes en particulier), ou les îles flottantes qui arrivent également en tête des desserts les plus appréciés. La tarte tatin se classe quant à elle en 14ème position.

Au niveau de la biscuiterie et gâteaux de conservation, la consommation par an et par habitant est estimée à 8,39 kg[2] (3,2 kg de biscuits secs et goûters, 0,46 kg de biscuits aux œufs et gaufrettes, 3 kg de biscuits pâtissiers, chocolatés et assortiments, et 1,73 kg de gâteaux). Cela représente en moyenne 458 724 tonnes de biscuits et gâteaux, toutes catégories confondues. Les cakes et les gaufrettes (hors gaufrettes chocolat) ne sont pas les plus consommés, puisqu'ils ne représentent respectivement que 2,1 % et 1,4 % des ventes, soit environ 9520 et 6400 tonnes. Les variétés les plus appréciées restent les gâteaux fourrés (17,8 %), avec les biscuits et gaufrettes chocolatés (16,7 %).

1 Etude réalisée entre le 28 septembre et le 1er octobre 2012 pour le magazine « Gourmand » par TNS-Sofres.
2 Chiffres-clés 2013, Les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France.

La sélection du mois

- Tarte aux framboises
- Tartelette tatin
- Cake aux fruits confits
- Gaufrette vanille

À RETROUVER *pages suivantes*

VICI SOLUTIONS RESTAURATION

Collectivités Express, en partenariat avec la **Société VICI**, vous propose depuis **10 ans** la rubrique "**Les cahiers de l'acheteur – CCTP mode d'emploi**". Ce guide pratique présente 4 produits détaillés et comparés au travers des fiches techniques fournies par les industriels et les distributeurs. Un grand merci à eux pour leur collaboration.

l'avis de …

ESAT Montredon-Labessonnié

DIDIER DONNADILLE – RESPONSABLE DE PRODUCTION
ESAT Valérie Bonafe – Montredon Labessonnie (81)

« Nous utilisons des cakes en portions individuelles uniquement lors des goûters, à raison d'une fois toutes les cinq semaines environ, et à partir du mois de juin pour les pique-niques. Sinon, les cakes que les élèves préfèrent sont ceux que nous proposons dans les menus et qui sont confectionnés en cuisine. On les garnit soit de raisins secs, soit de fruits confits en cubes, sauf pour les régimes sans sucres. Là, on les prépare nature, avec un peu de chocolat pour donner du goût. Nous essayons également de proposer d'autres pâtisseries faites « maison » mais, quand nous n'avons pas le temps, nous utilisons bien entendu des gâteaux industriels comme la tarte aux framboises prédécoupée. Nous la proposons toutefois rarement car elle est un peu trop acide pour les enfants. Ils préfèrent la tarte au citron beaucoup plus sucrée, ou encore celle au chocolat ou aux pommes. Par contre, la gaufrette est un produit que nous n'utilisons plus. Nous avions peu de rotation et les conditionnements étaient trop importants. Quant à la tartelette tatin, nous n'en proposons tout simplement pas ; ni faite maison, ni industrielle. »

Secteur : Privé - Type de convives : Scolaire, Portage à domicile
Nombre de couverts/jour : 1200

Tarte aux framboises

Tarte aux framboises, surgelée, entière, pièce de 800 à 950 g.

La tarte aux framboises peut être proposée telle quelle ou employée pour la composition de buffets de desserts. On peut l'agrémenter d'une boule de sorbet ou de crème chantilly.

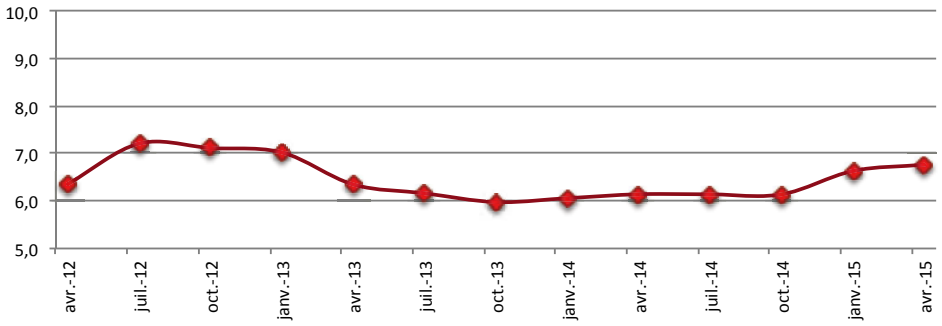
L'ensemble de notre sélection est réalisée avec de la pâte sablée (ou de type sablée). Pour trois de nos offres, cette pâte est proposée « pur beurre » alors que pour les trois restantes, cette indication n'est pas mentionnée. Au sein de ces dernières, on constate effectivement la présence d'autres matières grasses d'origines végétales (palme et colza) et il semble bien que celles-ci soient utilisées pour la confection de la pâte. En effet, comme on peut le voir pour l'une des offres, le taux de matières grasses végétales présent est de 6,8 % alors qu'elle ne possède que 0,7 % de beurre (contre environ 6 % pour les offres pur beurre). Par ailleurs, la quantité de pâte mise en œuvre (qui n'est indiquée que pour trois offres), est assez homogène (33,2 à 36 %). La teneur en framboises entières (renseignée par tous les industriels) est en revanche beaucoup plus variable puisqu'elle oscille entre 29,5 et 45 %. Toutefois, l'utilisation de purée de framboises (3,7 à 7,1 %) pour la confection des différentes préparations (gelée, compotée) permet de réduire cet écart. Ainsi, parmi nos six offres, cinq contiennent entre 40 et 45 % de framboises entières et de purée de framboises réunies. L'offre restante n'en possède quant à elle que 36,4 %, mais on constate la présence de compote de pomme (pourcentage non communiqué). On note également l'emploi d'une crème à la frangipane au sein de deux offres, dont 10,3 % pour l'une d'elle. Enfin, toutes nos offres sont proposées avec un nappage et pour celles dont l'information nous a été communiquée, on note des teneurs quasiment identiques (6,4 à 6,5 %).

Question d'un acheteur

Doit-on limiter la fréquence d'apparition des tartes aux framboises dans les menus ?
Non. Si vous choisissez l'une des offres présentées et que vous respectez les grammages recommandés par le GEMRCN[3], la tarte aux framboises n'est pas limitée. En effet, notre sélection contient moins de 15 % de lipides, et pour des portions de 80 g, la teneur en glucides simples reste inférieure à 20 g.

[3] Maternelles et primaires : 40 à 60 g - Adolescents, adultes, repas livrés à domicile et personnes âgées en institution : 60 à 80 g.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation plus « punchy », servez votre tarte avec une crème au citron vert et décorez-la avec des éclats de pistache au départ.

THÈMES & RECETTES

Les couleurs : Tarte estivale
La nature : Tarte aux ronces des jardins

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	73443	257 kcal	4,2 %	37,3 %	17,6 %	9,5 %	3,8 %	2,8 g	BRAKE Les Economes
DAVIGEL	12265238	243 kcal	2,7 %	37,0 %	23,5 %	8,6 %	5,3 %	3,2 g	DAVIGEL Création Brigade
FRANCE FRAIS	118298	236 kcal	2,9 %	38,7 %	23,3 %	6,9 %	4,2 %	3,8 g	BONCOLAC Boncolac
PASSION FROID	133126	251 kcal	3,8 %	33,1 %	19,3 %	10,7 %	5,5 %	3,6 g	BONCOLAC Boncolac
RELAIS D'OR MIKO	935293	236 kcal	2,9 %	38,7 %	23,3 %	6,9 %	4,2 %	3,8 g	BONCOLAC Boncolac
TRANSGOURMET	300437	226 kcal	2,7 %	37,7 %	23,3 %	6,4 %	3,9 %	3,6 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et % sur produit fini	Matière première et %	Industriels Marque
BRAKE	73443	ronde, Ø 24,5 cm, prédécoupée en 10 parts, cuite	pâte sucrée 35,9 %, framboise 29,5 %, préparation de fruit framboise 10,3 %, crème frangipane 17,9 %, nappage 6,4 %	farine de blé 18,5 %, fécule de pomme de terre 0,5 %, sucre 12 %, sirop de glucose/fructose 3,2 %, saccharose 2,5 %, huile et graisse de palme et de colza 6,8 %, beurre concentré 0,7 %, œuf entier 10,4 %, blanc d'œuf 0,2 %, lait écrémé en poudre 1,1 %	BRAKE Les Economes
DAVIGEL	12265238	ronde, Ø 27 cm, entière, cuite	pâte sablée 36 %, framboise 45 %, préparation de fruit % NC, nappage % NC	farine de froment % NC, sucre % NC, sirop de glucose/fructose % NC, beurre % NC, huile de palme % NC, graisse de palme fractionnée % NC, œuf entier % NC, poudre de petit lait enrichie en protéines % NC, lactosérum en poudre % NC	DAVIGEL Création Brigade
FRANCE FRAIS	118298	ronde, Ø 27 cm, entière, cuite	pâte sablée au beurre % NC, framboise 40,6 %, compotée à la framboise % NC, nappage % NC	farine de blé % NC, sucre % NC, sirop de glucose % NC, beurre pâtissier 6 %, œuf entier % NC	BONCOLAC Boncolac
PASSION FROID	133126	ronde, Ø 25,8 cm, entière, cuite	pâte sablée % NC, framboise 32 %, préparation à la framboise % NC, nappage 6,5 %	farine de blé % NC, sucre % NC, sirop de glucose % NC, beurre pâtissier 4,8 %, matière grasse de palme % NC, œuf entier % NC, lactosérum % NC, crème déshydratée % NC, lait écrémé en poudre % NC	BONCOLAC Boncolac
RELAIS D'OR MIKO	935293	ronde, Ø 27 cm, entière, cuite	pâte sablée au beurre % NC, framboise 37 %, préparation à la framboise % NC, nappage 6,5 %	farine de blé % NC, sucre % NC, sirop de glucose % NC, beurre pâtissier % NC, œuf entier 2,9 %	BONCOLAC Boncolac
TRANSGOURMET	300437	ronde, Ø 26 cm, entière, cuite	pâte sablée pur beurre 33,2 %, framboise 41,5 %, gelée de framboise 21,4 %, nappage 6,4 %	farine de blé 17,1 %, sucre 17,4 %, sirop de glucose 4,3 %, beurre pâtissier 5,6 %, œuf entier 2,9 %	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Type de fruit et %	Arômes Additifs Agents de texture	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	73443	framboise 32,9 %, purée de framboise 6,8 %, purée de framboise concentrée 0,3 %, amande en poudre 0,5 %	arôme naturel < 0,1 %, arôme < 0,1 %, sel < 0,1 %, colorant, acidifiant, amidon modifié de maïs, conservateur, correcteur d'acidité, émulsifiant, gélifiant, poudre à lever	France	12 mois	surgelée, IQF, 700 g, moule aluminium, emballage flow pack, 6 x 700 g	BRAKE Les Economes
DAVIGEL	12265238	framboise 45 %	acidifiant, amidon modifié, correcteur d'acidité, épaississant, gélifiant, poudre à lever	Allemagne	18 mois	surgelée, 950 g, emballage flow pack, 2 x 950 g	DAVIGEL Création Brigade
FRANCE FRAIS	118298	framboise 40,6 %, purée de framboise 3,7 %	arôme naturel de framboise % NC, acidifiant, gélifiant, poudre à lever	France	NC	surgelée, 800 g, moule aluminium, emballage flow pack, 2 x 800 g	BONCOLAC Boncolac
PASSION FROID	133126	framboise 32 %, purée de framboise 4,4 %, compote de pomme % NC, poudre d'amande 2 %	arôme naturel de framboise % NC, sel % NC, colorant, acidifiant, amidon de blé, antioxydant, gélifiant, poudre à lever, stabilisant	France	24 mois	surgelée, IQF, 915 g, moule cannelé aluminium, 2 x 915 g	BONCOLAC Boncolac
RELAIS D'OR MIKO	935293	framboise 37 %, purée de framboise 3,7 %	arôme naturel de framboise % NC, acidifiant, gélifiant, poudre à lever	France	18 mois	surgelée, 800 g, moule aluminium, emballage flow pack, 2 x 800 g	BONCOLAC Boncolac
TRANSGOURMET	300437	framboise 41,5 %, purée de framboise 3,9 %	arôme naturel de framboise 0,15 %, acidifiant, gélifiant, poudre à lever	France	24 mois	surgelée, 880 g, moule cannelé aluminium, emballage flow pack, 2 x 880 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Parmi nos six offres, une seule est proposée détaillée en portion. Cette découpe préalable permet d'avoir 10 parts identiques et visuellement correctes. On note toutefois que cette offre ne pourra convenir qu'à partir de la catégorie « adolescents » puisque les portions pèsent 70 g. Les offres restantes permettent quant à elles de réaliser les portions souhaitées. Afin de vous faciliter la découpe et pour que votre part de tarte conserve une bonne tenue, mieux vaut miser sur le grammage le plus haut du GEMRCN en fonction de la catégorie de population, soit 16 parts de 57 à 60 g et 12 parts de 76 à 79 g pour les tartes de 880, 915 et 950 g, contre 14 parts de 57 g et 10 parts de 80 g pour celles de 800 g.

Tartelette tatin

Tartelette aux pommes, façon tatin, surgelée, pièce de 120 à 150 g.

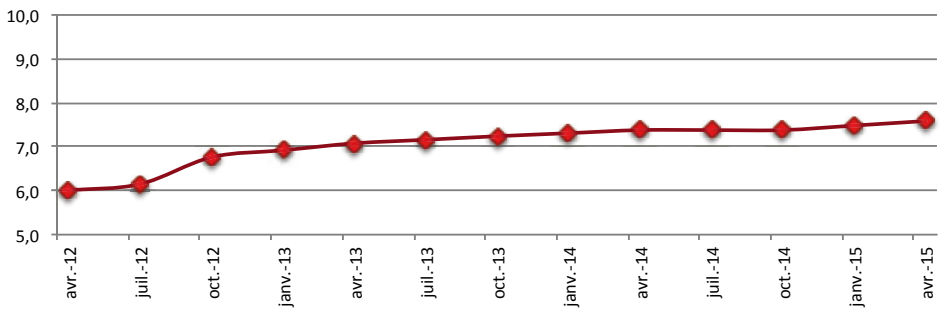
La tartelette tatin est traditionnellement servie tiède avec une touche de crème fraîche ou une boule de glace vanille.

Parmi nos six offres, on constate que deux sont préparées avec une pâte sablée (ou de type sablée) alors que les autres sont réalisées avec une pâte brisée. Une différence de texture sera donc à prévoir. Par ailleurs, si l'information n'est pas toujours précisée, on peut déduire que toutes ces pâtes sont à base de beurre car c'est la seule matière grasse présente au sein de nos offres. Quant à la quantité de pâte mise en œuvre dans le produit fini, elle est très variable puisque qu'elle oscille entre 11 et 20,9 % selon nos offres (pour les industriels ayant bien voulu nous communiquer cette information). Il est évident que plus la tarte possède de pâte, moins la quantité de garniture (pommes + préparation caramel) est importante. Il semble pourtant qu'au niveau de la garniture, ce soit surtout la teneur en pommes qui se retrouve impactée (68 à 80,5 %) alors que le pourcentage de préparation caramel est plus homogène (10 à 12,5 %). Néanmoins, la présence plus ou moins élevée de ces ingrédients n'indique pas qu'une de nos offres soit de meilleure qualité par rapport à l'autre. Là encore, tout est question de goût. Au niveau des fréquences de service, nos offres ne sont pas limitées par leur teneur en lipides puisqu'elles en contiennent moins de 15 %. En revanche, la teneur en glucides simples par tartelette entière est comprise entre 25,8 et 44,4 g. Toutefois, en respectant les grammages recommandés par le GEMRCN (voir commentaires page suivante), seule la tartelette contenant 44,4 g de glucides sera limitée à 4/20 repas maximum pour les scolaires, adolescents, adultes et repas livrés à domicile et ce, même coupée en deux.

Le saviez-vous ?

L'invention de la tarte tatin est souvent attribuée à Caroline Tatin qui tenait, avec sa sœur Stéphanie, un restaurant à Lamotte-Beuvron (Loir et Cher), à la fin du 19ème siècle. Si certains prétendent que Caroline créa cette recette en plein coup de feu, d'autres affirment au contraire qu'elle la tenait d'une de ses connaissances. Ce qui est sûr, c'est qu'elle contribua à la renommée de ce dessert.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation plus colorée, proposez vos tartelettes rehaussées d'un coulis de kiwi et de quelques cubes d'ananas.

THÈMES & RECETTES

Terroir : Tartelette du bocage normand
Le goût : Délice caramélisé

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	6872	229 kcal	2,1 %	40,3 %	27,7 %	6,1 %	3,7 %	2,6 g	BRAKE Brake
DAVIGEL	12046279	220 kcal	1,2 %	36,7 %	29,6 %	7,2 %	5,1 %	1,9 g	DAVIGEL Création Brigade
FRANCE FRAIS	106279	231 kcal	1,8 %	41,0 %	28,0 %	6,1 %	3,9 %	2,8 g	POMONE NC
PASSION FROID	98715	239 kcal	1,0 %	40,0 %	25,0 %	8,0 %	6,0 %	1,5 g	LES DEMOISELLES TATIN Les Demoiselles Tatin
RELAIS D'OR MIKO	935490	207 kcal	2,0 %	31,4 %	21,5 %	8,1 %	4,1 %	NC	DELMOTTE Delmotte
TRANSGOURMET	300242	228 kcal	1,5 %	37,5 %	24,4 %	7,5 %	5,1 %	2,1 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et % sur produit fini	Matière première et %	Industriels Marque
BRAKE	6872	ronde, Ø 10,9 cm, cuite	pâte sucrée pur beurre 20,9 %, pomme 68 %, préparation caramel 11,9 % (dont sucre 8,5 % et beurre 3,4 %)	farine de blé 10,4 %, sucre 12,5 %, beurre 7,2 %, œuf entier 1,6 %	BRAKE Brake
DAVIGEL	12046279	ronde, Ø 9,5 cm, cuite	pâte brisée % NC, pomme % NC, préparation caramel % NC	farine de froment % NC, sucre % NC, beurre concentré % NC	DAVIGEL Création Brigade
FRANCE FRAIS	106279	ronde, Ø 10 cm, cuite	pâte brisée 18,7 %, pomme 68,7 %, préparation caramel 12,5 %	farine de blé 13,6 %, sucre % NC, sirop de glucose/fructose % NC, sucre caramélisé % NC, beurre 6,8 %	POMONE NC
PASSION FROID	98715	ronde, Ø 10 cm, cuite	pâte % NC, type NC, pomme % NC, préparation caramel % NC	farine de blé % NC, sucre % NC, beurre % NC	LES DEMOISELLES TATIN Les Demoiselles Tatin
RELAIS D'OR MIKO	935490	ronde, Ø 9 cm, cuite	pâte brisée 16,7 %, pomme 71,4 %, préparation caramel (dont caramel 2,1 %)	farine % NC, sucre 5,8 %, beurre % NC	DELMOTTE Delmotte
TRANSGOURMET	300242	ronde, Ø 9,5 cm, cuite	pâte sablée pur beurre 16 %, pomme 72 %, préparation caramel 10 %	farine de froment 8 %, sucre % NC, beurre concentré 4 %, œuf frais < 2 %	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Type de fruit et %	Arômes Additifs Agents de texture	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	6872	pomme 68 %	colorant, poudre à lever	France	18 mois	surgelée, IQF, 130 g, moule aluminium, séparation par intercalaire, 24 x 130 g	BRAKE Brake
DAVIGEL	12046279	pomme 80 %	antioxydant	France	18 mois	surgelée, IQF, 150 g, barquette 4 tartes, sous flow pack, 24 x 150 g	DAVIGEL Création Brigade
FRANCE FRAIS	106279	pomme 68,7 %	sel 0,2 %, colorant, acidifiant	France	18 mois	surgelée, 120 g, alvéole filmée de 4 tartes, 20 x 120 g	POMONE NC
PASSION FROID	98715	pomme % NC	sel % NC	France	18 mois	surgelée, 120 g, présentation NC, 18 x 120 g	LES DEMOISELLES TATIN Les Demoiselles Tatin
RELAIS D'OR MIKO	935490	pomme 71,4 %	NC	France	18 mois	surgelée, IQF, 120 g, alvéole individuelle, 18 x 120 g	DELMOTTE Delmotte
TRANSGOURMET	300242	pomme 72 %	antioxydant, poudre à lever	France	18 mois	surgelée, IQF, 135 g, alvéole individuelle, 10 x 135 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Bien que les tartelettes tatin soient considérées comme des pâtisseries individuelles, leur poids (entre 120 et 150 g) reste trop important pour une portion, et ce, quelle que soit la catégorie de population. Découpées en deux, elles permettent en revanche d'obtenir des parts comprises entre 60 et 75 g. Pour les maternelles et les primaires, vous pouvez également les détailler en trois et obtenir des parts de 40 à 50 g, ce que vous devrez d'ailleurs faire avec les offres en 135 et 150 g. Certes, ce découpage est peu attrayant mais il vous permettra de rester conforme aux grammages recommandés par le GEMRCN[4].

[4] Maternelles et primaires : 40 à 60 g - Adolescents, adultes, repas livrés à domicile et personnes âgées en institution : 60 à 80 g.

Cake aux fruits confits

Cake garni de fruits confits, en tranche, emballage individuel, pièce de 32 à 40 g.

Le cake aux fruits confits est un produit que l'on utilise fréquemment pour la composition de goûters ou de panier pique-nique.

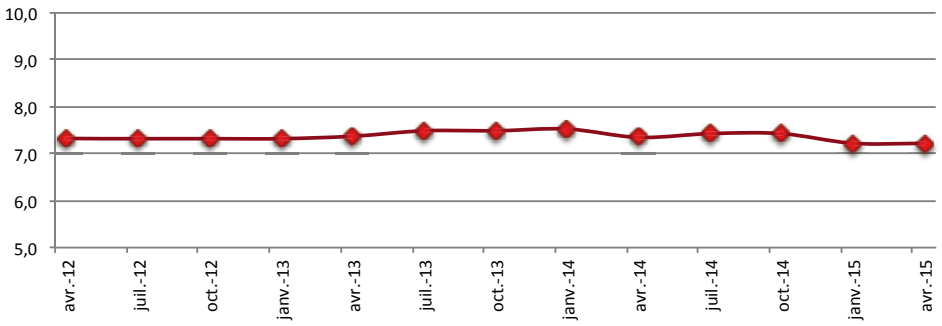
La composition des cakes n'est pas soumise aux Codes des Usages de la Biscuiterie-Pâtisserie mais on peut la retrouver dans le répertoire professionnel concernant les dénominations de gâteaux[5]. Comme c'est le cas pour l'ensemble de notre sélection, un cake contient donc de la farine, des œufs et des matières grasses. Concernant nos offres, il s'agit de matières grasses végétales dont principalement de l'huile de colza (4 sur 6). L'ajout de ces matières grasses est en général assez important et représente la majorité des lipides présents dans le produit fini (une petite partie étant amenée par le jaune d'œuf). Ainsi, nos offres contiennent entre 12 et 19 % de lipides et, hormis pour l'offre inférieure à 15 %, notre sélection de cakes se retrouve limitée à 3/20 repas maximum pour les maternelles, primaires, adolescents, adultes et repas livrés à domicile. Pour les personnes âgées en institution, cette limitation est de 4/20 repas pour le déjeuner et 2/20 repas pour le dîner. Le sucre, non mentionné dans le répertoire puisqu'il n'est pas toujours utilisé (ex : cake salé), est ici présent dans la pâte et les fruits confits. Si la quantité totale mise en œuvre n'est pas indiquée, on observe toutefois que la teneur en sucres simples d'une portion n'est que de 8,8 à 13,4 g. L'offre à 12 % de lipides est donc en fréquence libre car elle contient également moins de 20 g de glucides simples. Par rapport aux fruits utilisés, les quantités varient entre 20,5 et 30 %. Pour toutes nos offres, la moitié environ des fruits est représentée par des raisins secs (11 à 15,5 %). Par contre, seules cinq d'entre elles possèdent de l'orange et de la pastèque confite (ou potiron), dont une, également des cerises confites (8,1 %). Notons que l'offre restante contient quant à elle de la papaye confite et du jus de fruit concentré.

[5] Répertoire des dénominations et recueil des usages, page 6, octobre 2001, Les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France.

Question d'un acheteur

Les offres de cake proposées dans la sélection peuvent-elles convenir à toutes les catégories de population ?
Non. Les portions sont trop importantes pour les enfants de moins de 18 mois. Concernant les maternelles et primaires, les grammages recommandés devant être compris entre 20 et 30 g (à +/- 10 %), seule l'offre en 32 g pourra convenir. Pas de problème en revanche pour les catégories d'âges supérieurs (30 à 50 g).

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Les cakes aux fruits confits peuvent aussi être proposés pour varier vos offres du petit déjeuner.

THÈMES & RECETTES

L'Angleterre : Tea time cake
Les fruits : Gâteau multi-fruits

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Industriels Marque
BDG +	TRAN115	407 kcal	4,3 %	55,5 %	32,9 %	18,3 %	2,8 %	1,5 g	BDG + BDG +
EPISAVEURS	66817	405 kcal	4,8 %	55,0 %	32,0 %	18,0 %	1,7 %	2,0 g	EPISAVEURS Episaveurs
LA TRIADE	05276	413 kcal	5,5 %	60,7 %	24,0 %	12,0 %	5,6 %	NC	SAS LA TRIADE La triade
NUTRISENS	649	411 kcal	4,0 %	56,0 %	NC	19,0 %	NC	NC	NUTRISENS RESTAURATION Nutrisens
PRO A PRO	13429	396 kcal	4,5 %	56,5 %	35,4 %	16,4 %	1,4 %	2,4 g	GOÛTERS MAGIQUES RESTAURATION Le Ster le Pâtissier
TRANSGOURMET	838722	396 kcal	4,5 %	56,5 %	35,4 %	16,4 %	1,4 %	2,4 g	GOÛTERS MAGIQUES RESTAURATION Le Ster le Pâtissier

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de féculent et %	Type de sucre et %	Type de matière grasse et %	Type d'œuf et %	Industriels Marque
BDG +	TRAN115	tranche, longueur 11 cm, largeur 8 cm, épaisseur 1,5 cm	farine de blé 24 %	sucre 17 %	huile de tournesol 15 %	œuf liquide pasteurisé 10 %	BDG + BDG +
EPISAVEURS	66817	tranche, longueur 7,2 cm, largeur 7 cm, épaisseur 1,1 cm	farine de blé % NC	sirop de glucose/fructose % NC, sucre % NC	huile de colza % NC	œuf % NC	EPISAVEURS Episaveurs
LA TRIADE	05276	tranche, longueur 7 cm, largeur 7 cm, épaisseur 1 cm	farine de blé 14 %, farine de froment % NC	sirop de glucose/fructose % NC, dextrose % NC, sirop de sucre inverti % NC	huile et graisse de palme et de colza % NC	œuf frais 10 %	SAS LA TRIADE La triade
NUTRISENS	649	tranche, dimensions NC	farine de blé % NC	sirop de glucose/fructose % NC, sucre % NC	matière grasse végétale % NC	œuf % NC	NUTRISENS RESTAURATION Nutrisens
PRO A PRO	13429	tranche, longueur 7 cm, largeur 6,5 cm, épaisseur 1 cm	farine de blé 20 à 25 %	sucre et sirop de glucose/fructose 10 à 20 %	huile de colza 15 à 20 %	œuf frais 15 à 20 %	GOÛTERS MAGIQUES RESTAURATION Le Ster le Pâtissier
TRANSGOURMET	838722	tranche, longueur 7 cm, largeur 6,5 cm, épaisseur 1 cm	farine de blé 20 à 25 %	sucre et sirop de glucose/fructose 10 à 20 %	huile de colza 15 à 20 %	œuf frais 15 à 20 %	GOÛTERS MAGIQUES RESTAURATION Le Ster le Pâtissier

	Référence	Type de fruit et %	Arômes Additifs Agents de texture	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BDG +	TRAN115	raisin sec 11 %, fruit confit 14 % dont écorce d'orange confite % NC et potiron confit % NC	arôme 0,3 %, colorant, acidifiant, conservateur, émulsifiant, épaississant, humectant, poudre à lever	UE	entrepôt : NC, client : 165 jours	32 g, emballage individuel, 90 x 32 g	BDG + BDG +
EPISAVEURS	66817	raisin sec 12 %, fruit confit 11,9 % dont écorce d'orange confite % NC et cube de pastèque confit % NC	arôme orange, colorant, conservateur, correcteur d'acidité, émulsifiant, épaississant, poudre à lever, stabilisant	France	entrepôt : 365 jours, client : NC	35 g, emballage individuel, 120 x 35 g	EPISAVEURS Episaveurs
LA TRIADE	05276	fruit 20,5 % dont raisin sec % NC, papaye confite % NC et jus de fruit concentré % NC	arôme, correcteur d'acidité, émulsifiant, épaississant, lécithine de soja, poudre à lever, stabilisant	France	entrepôt : NC, client : 120 jours	37 g, emballage individuel, 100 x 37 g	SAS LA TRIADE La triade
NUTRISENS	649	raisin macéré 13,3 %, cerise confite 8,1 %, pastèque confite 6 %, écorce d'orange confite 2,6 %	arôme, colorant, acidifiant, amidon modifié de maïs, conservateur, émulsifiant, poudre à lever, stabilisant	NC	entrepôt : NC, client : 120 jours	40 g, emballage individuel, 120 x 40 g	NUTRISENS RESTAURATION Nutrisens
PRO A PRO	13429	raisin sec 15,5 %, écorce d'orange confite 3,9 %, pastèque confite 6,2 %	arôme naturel orange < 2 %, colorant, amidon modifié, conservateur, correcteur d'acidité, émulsifiant, épaississant, poudre à lever, stabilisant	France	entrepôt : 150 jours, client : 68 jours	35 g, emballage individuel, 120 x 35 g	GOÛTERS MAGIQUES RESTAURATION Le Ster le Pâtissier
TRANSGOURMET	838722	raisin sec 15,5 %, écorce d'orange confite 3,9 %, pastèque confite 6,2 %	arôme naturel orange < 2 %, colorant, amidon modifié, conservateur, correcteur d'acidité, émulsifiant, épaississant, poudre à lever, stabilisant	France	entrepôt : 150 jours, client : 68 jours	35 g, emballage individuel, 120 x 35 g	GOÛTERS MAGIQUES RESTAURATION Le Ster le Pâtissier

La présentation en sachet individuel de nos offres est idéale lors de pique-niques ou pour une présentation sur buffet, car elle offre une bonne sécurité en matière d'hygiène. Par contre, elle génère plus de déchets et un coût portion plus onéreux par rapport à un cake à partager. N'hésitez donc pas à vous servir de l'un ou de l'autre en fonction des circonstances. Par ailleurs, on remarque que l'offre la plus légère (32 g) est également celle dont les dimensions sont les plus importantes (11 x 8 cm contre 7 x 7 cm en moyenne pour le reste de nos offres). L'explication réside peut-être dans une pâte plus aérée, mais ceci n'est qu'une supposition. Quoi qu'il en soit, il est sûr que servi en dessert, cette offre aura plus de cachet.

Gaufrette vanille

Gaufrette fourrée vanille, emballage individuel, pièce de 20 à 23,4 g.

Les gaufrettes vanille sont le plus souvent servies pour accompagner des salades de fruits ou des coupes de glaces.

On remarque que le poids d'une gaufrette est soit de 10 g, soit de 11,7 g, ou encore de 20 g. Par contre, le conditionnement par une ou deux gaufrettes nous ramène à des grammages par sachets individuels assez identiques (20 ou 23,4 g). Le nombre de sachets par carton est quant à lui très variable (100 à 320 pièces). En fonction du nombre de convives et de la fréquence d'utilisation de ce biscuit, il peut donc être judicieux de tenir compte de ce critère, même si la DDM (Date de Durabilité Minimale) du carton en 320 pièces est assez longue (1 an).

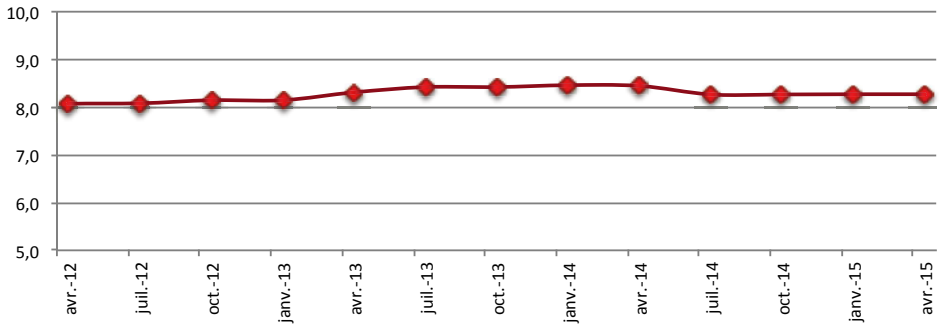
Les gaufrettes sont en général servies comme biscuit d'accompagnement. Malheureusement, les grammages recommandés pour les maternelles et les primaires étant de 15 g, on constate qu'aucune de nos offres ne peut convenir. Pour les catégories d'âges supérieurs, les offres en 20 g sont idéales, mais celles en 23,4 g ont un poids légèrement trop élevé (on ne devrait pas dépasser les 22 g). Rien ne s'oppose toutefois à ce que vous serviez les gaufrettes en dessert. Dans ce cas, pour rester conforme aux grammages recommandés[6] par le GEMRCN, seules les offres en 20 g pourront être servies aux enfants de moins de 18 mois. Pour les autres catégories de population, l'ensemble de notre sélection convient. Ainsi, comptez un sachet pour les maternelles et primaires, contre deux à partir de la catégorie « adolescents ». Néanmoins, la fréquence d'apparition des gaufrettes restera limitée puisque la teneur en lipides est comprise entre 25,9 et 29,5 % (même fréquence que pour les cakes aux fruits).

[6] Enfant de moins de 18 mois : 10 à 20 g - Maternelles et primaires : 20 à 30 g - Adolescents, adultes, repas livrés à domicile et personnes âgées en institution : 30 à 50 g.

Question d'un acheteur

Pourquoi certaines gaufrettes portent-elles le nom de « gaufrettes amusantes » ?
En 1894, Eugène blond invente une gaufrette qu'il appelle « blondinette ». Ce nom est estampillé sur chaque biscuit grâce à des planches spéciales. Par la suite, Pierre Blond (son fils), créa de nouvelles planches pour apposer de petites phrases amusantes telles que « joli comme un cœur », « message au dos », « allo chérie »...

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Utilisez les gaufrettes vanille comme une base pour confectionner un dessert en les surmontant d'une couche de mousse au chocolat et de vermicelles multicolores.

THÈMES & RECETTES

Le Nord : Coupe du grand beffroi
Le goût : Mosaïque de fruits à la croustillante vanille

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Industriels Marque
BDG +	GAUF017	502 kcal	5,7 %	61,1 %	26,1 %	25,9 %	14,4 %	1,1 g	BDG + Azinez
EPISAVEURS	50649	534 kcal	3,5 %	67,3 %	NC	27,8 %	13,8 %	1,0 g	EUGENE BLOND Euberlay
LA TRIADE	010320	509 kcal	5,3 %	61,1 %	29,3 %	26,8 %	13,7 %	NC	SAS LA TRIADE La Triade
NUTRISENS	693	525 kcal	5,5 %	65,1 %	22,3 %	26,7 %	13,2 %	NC	NUTRISENS RESTAURATION Nutrisens
PRO A PRO	11426	540 kcal	7,9 %	59,6 %	33,5 %	29,5 %	21,5 %	1,5 g	MONDELEZ INTERNATIONAL Lu
TRANSGOURMET	233702	540 kcal	7,9 %	59,6 %	33,5 %	29,5 %	21,5 %	1,5 g	MONDELEZ INTERNATIONAL Lu

Comparaison des offres

	Référence	Dénomination	Etat Aspect	Type de féculent et %	Type de sucre et %	Type de matière grasse et %	Industriels Marque
BDG +	GAUF017	gaufrette vanille	rectangle, longueur 10 cm, largeur 3,5 cm, épaisseur 1,6 cm	farine de blé 34 %	sucre 24,8 %, dextrose 6,2 %,	matière grasse de palme non hydrogénée 39,8 %	BDG + Azinez
EPISAVEURS	50649	gaufrette amusante vanille	rectangle, longueur 7,5 cm, largeur 4 cm, épaisseur 1 cm	farine % NC	sucre % NC,	matière grasse de palme non hydrogénée % NC	EUGENE BLOND Euberlay
LA TRIADE	010320	gaufrette vanille	rectangle, longueur 9,5 cm, largeur 3,5 cm, épaisseur 2 cm	farine de blé 28,4 %, farine de seigle 0,4 %	sucre 24,8 %, dextrose 6,2 %,	graisse végétale de palme 39,8 %	SAS LA TRIADE La Triade
NUTRISENS	693	gaufrette amusante vanille	rectangle, longueur 7,5 cm, largeur 4 cm, épaisseur 1 cm	farine de froment % NC	sucre % NC, dextrose % NC	matière grasse végétale % NC	NUTRISENS RESTAURATION Nutrisens
PRO A PRO	11426	plumetis vanille	rectangle, longueur 11,5 cm, largeur 1,4 cm, épaisseur 1 cm	farine de blé % NC farine de seigle % NC	sucre % NC, dextrose % NC	huile de palme % NC, huile de coprah % NC, huile de colza % NC, huile de palmiste % NC	MONDELEZ INTERNATIONAL Lu
TRANSGOURMET	233702	plumetis vanille	rectangle, longueur 11,5 cm, largeur 1,4 cm, épaisseur 1 cm	farine de blé % NC farine de seigle % NC	sucre % NC, dextrose % NC	huile de palme % NC, huile de coprah % NC, huile de colza % NC, huile de palmiste % NC	MONDELEZ INTERNATIONAL Lu

	Référence	Arômes et %	Autres ingrédients	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BDG +	GAUF017	arôme vanille 0,12 %	colorant, amidon de maïs, émulsifiant, poudre à lever	Espagne	12 mois	20 g (1 x 20 g), emballage individuel, 320 x 20 g	BDG + Azinez
EPISAVEURS	50649	arôme % NC	colorant, émulsifiant, poudre à lever	France	12 mois	20 g (2 x 10 g), emballage individuel, 140 x 20 g	EUGENE BLOND Euberlay
LA TRIADE	010320	vanilline 0,0025 %, arôme vanille 0,12 %	colorant, amidon de maïs, émulsifiant, poudre à lever	UE	18 mois	20 g (1 x 20 g), emballage individuel, 240 x 20 g	SAS LA TRIADE La Triade
NUTRISENS	693	arôme % NC	émulsifiant, poudre à lever	NC	6 mois	20 g (2 x 10 g), emballage individuel, 140 x 20 g	NUTRISENS RESTAURATION Nutrisens
PRO A PRO	11426	arôme vanille % NC	lait écrémé en poudre % NC, lactosérum en poudre, colorant, amidon de blé, émulsifiant, poudre à lever	NC	10 mois	23,4 g (2 x 11,7 g), emballage individuel, 100 x 23,4 g	MONDELEZ INTERNATIONAL Lu
TRANSGOURMET	233702	arôme vanille % NC	lait écrémé en poudre % NC, lactosérum en poudre, colorant, amidon de blé, émulsifiant, poudre à lever	NC	10 mois	23,4 g (2 x 11,7 g), emballage individuel, 100 x 23,4 g	MONDELEZ INTERNATIONAL Lu

Références

Les desserts préférés des français. Etude 2012 réalisée par TNS-Sofres.
http://www.tns-sofres.com/etudes-et-points-de-vue/les-desserts-preferes-des-francais
La consommation de pâtisseries sèches emballées. Chiffres-clé 2013, Les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France.
http://www.alliance7.com/wp-content/uploads/2014/04/chiffres_cles_biscuits_gateaux_2013.pdf
Histoire de la tarte tatin. Office du tourisme Cœur de Sologne.
http://www.ot-coeurdesologne.com/dyn/domaine_des_levrys/tarte_tatin/tarte-tatin.pdf
Dénominations des biscuits et gâteaux : Répertoire des Dénominations en Biscuiterie/Pâtisserie, octobre 2001, Biscuits & Gâteaux de France - http://www.alliance7.com/wp-content/uploads/2014/11/repertoire_denomination_biscuit.pdf
http://www.biscuitsgateaux.com/espace-public/developpement-durable/qualite-et-perennite-des-produits/qualite-et-pe**rennite-**des-produits/codes-d-usage/
Histoire des gaufrettes amusantes - http://www.comptoirdesflandres.com/atelierseugeneblond
GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Août 2013
Base de données **AIDOMENU**, Evolutions tarifaires **SARA, Panel d'acheteurs de collectivités**