

## CCTP « mode d'emploi »

# Les viennoiseries

*Pendant très longtemps, la seule place réservée aux viennoiseries fût le petit-déjeuner, mais depuis quelques années, elles ont également réussi à entrer dans la liste des aliments composant le goûter.*

Parmi les viennoiseries les plus consommées en France, sans grande surprise on retrouve le croissant, suivi de très près par le pain au chocolat. A eux deux, ils représentent 75 % des ventes de ce marché (avec respectivement 40 et 35 %). Côté production, il semble que les trois quarts des viennoiseries françaises soient aujourd'hui élaborées industriellement. C'est pourquoi, les boulangers/pâtisseries s'efforcent de préserver leur savoir-faire en précisant au client que leurs produits sont « fait maison ». Toutefois, si la qualité gustative des préparations artisanales est généralement bien supérieure à celle des produits industriels,

le choix est souvent contrebalancé par un coût d'achat plus faible, une durée de conservation plus longue, notamment pour les produits prêts à consommer en sachet, ou encore par la mise en œuvre ultra rapide et pratique des produits surgelés et prêts à cuire. Ces derniers restants très appréciés en RHD (Restauration Hors Domicile).

### La sélection du mois

- Croissant
- Mini pain aux raisins
- Chausson aux pommes
- Brioche individuelle



Didier Brottes  
Responsable qualité



Sandrine Rajaud  
Diététicienne



Restauration Collective, en partenariat avec la Société VICI, vous propose depuis 12 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...



**JEAN-CLAUDE BERTRAND – RESPONSABLE DE LA RESTAURATION**  
Lycée Alphonse Daudet – Nîmes (30)

*Pour le petit-déjeuner, nous proposons environ une fois tous les deux mois des croissants aux internes, souvent juste avant les vacances pour marquer le coup. Mais on s'en sert aussi pour préparer des croissants au jambon en entrée, en général pour le repas du midi, une fois toutes les quatre ou cinq semaines en alternance avec des pizzas ou des quiches. On achète les croissants surgelés et crus, puis on les fait cuire dans nos locaux. Ensuite, pour l'entrée, nous cuisinons la béchamel et effectuons nous-mêmes l'assemblage. Les élèves apprécient beaucoup ce type de préparation. Les chaussons aux pommes sont quant à eux proposés en tant que pâtisserie, mais seulement 2 à 3 fois dans l'année, le midi ou le soir, cela dépend. Lorsque nous avons des personnes venant de l'extérieur, nous servons également des mini viennoiseries dont des pains aux raisins, mais également des pains au chocolat et des croissants. L'association « la maison des lycéens » assure aussi des ventes de viennoiseries afin de financer certains projets, tels que des voyages. Par contre, la brioche est un produit que nous n'utilisons pas.*

**Secteur : Public**

**Type de convives : Lycéens, Etudiants, Adultes**

**Nombre de couverts/jour : 900 midi/200 soir**



# Croissant

*Croissant au beurre, cru, surgelé, pièce de 50 à 70 g.  
Le croissant est sans conteste la star du petit déjeuner à la française. Il peut être proposé seul, agrémenté de confiture ou accompagné d'autres viennoiseries.*

Les qualités gustatives d'une viennoiserie dépendent beaucoup des matières grasses mises en œuvre ; celles confectionnées avec du beurre étant considérées comme plus savoureuses. C'est le cas de nos offres de croissants, qui peuvent ainsi bénéficier de l'appellation « au beurre ». Toutefois, la quantité utilisée oscillant entre 17 et 24 %, des différences de goût sont à prévoir. Plusieurs sortes de beurre peuvent par ailleurs être employées en pâtisserie : frais, frais tracé<sup>1</sup>, concentré, concentré fractionné, en poudre, surgelé..., bref une multitude de produits aux arômes plus ou moins prononcés. Au niveau de nos offres, on constate que trois possèdent la dénomination « pur beurre », soit des produits confectionnés avec du beurre frais (pouvant être tracé ou concentré). Deux contiennent du beurre fin, dont la confection n'autorise l'utilisation de crème conservée par congélation qu'à hauteur de 30 % maximum. Une offre est également à base de beurre de Poitou Charentes AOP (label obtenu en 2009, anciennement AOC depuis 1979). Outre son parfum subtil, ce dernier est idéal pour la préparation des pâtes car il fond plus lentement que les autres.

<sup>1</sup> Beurre subventionné par la Communauté Européenne



## Le saviez-vous

Il semble que cette viennoiserie soit d'origine autrichienne et que sa création résulte de la défaite des troupes ottomanes siégeant à Vienne en 1683 ; la forme symbolisant le croissant présent sur le drapeau turc. En France, la définition du mot « croissant » apparaît dans le dictionnaire Littré en 1863, alors que la 1ère recette est éditée en 1891. Au fil du temps, cette viennoiserie évolue et vers 1905 on commence à confectionner des croissants feuilletés au beurre. Ce n'est pourtant qu'en 1920 qu'ils rencontrent le succès auprès des français. En 1938, cette spécialité culinaire fait son entrée dans le Larousse de la gastronomie.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Pour changer des traditionnelles amandes effilées, vous pouvez saupoudrer vos croissants de graines de pavot ou de sésame.

### Thèmes & Recettes

**Sucré-salé :** Croissant jambon emmental  
**Le goûter :** Croissant et barre de chocolat

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Sel	Industriels Marque
BRAKE	38810	376 kcal	9,4 %	43,8 %	6,4 %	17,5 %	11,4 %	2,8 g	0,99 g	DELIFRANCE Délifrance
DAVIGEL	12156045	351 kcal	5,8 %	35,0 %	5,1 %	20,5 %	13,4 %	1,8 g	0,86 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	103909	355 kcal	8,3 %	42,0 %	7,0 %	17,0 %	11,0 %	1,3 g	0,90 g	VANDEMOORTELE marque NC
KRILL	630472	365 kcal	8,0 %	37,5 %	8,1 %	20,2 %	14,2 %	1,5 g	1,00 g	NC
PASSION FROID	28660	409 kcal	10,0 %	46,3 %	8,0 %	19,9 %	12,6 %	2,6 g	1,30 g	DELIFRANCE Délifrance
RELAIS D'OR MIKO	937418	340 kcal	8,2 %	39,7 %	5,8 %	16,0 %	10,0 %	1,7 g	1,08 g	BRIDOR Bridor
TRANSGOURMET	300616	355 kcal	7,7 %	37,0 %	5,5 %	19,9 %	12,6 %	1,6 g	1,01 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

## Comparaison des offres

	Référence	Dénomination	Etat Aspect	Type de matière grasse et %	Autres ingrédients et %	Additif	Industriels Marque
BRAKE	38810	croissant au beurre	cru, non pré-poussé, non pré-doré, 135 x 35 x 25 mm	beurre 17 %	farine de blé 42 à 47 %, sucre 3 à 5 %	agent de traitement de la farine, émulsifiant	DELIFRANCE Délifrance
DAVIGEL	12156045	croissant pur beurre	cru, PAC, 135 x 35 x 25 mm	beurre 24 %	farine de blé % NC, sucre % NC, œuf entier % NC	agent de traitement de la farine, émulsifiant, gluten de blé, levure, levain désactivé et déshydraté	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	103909	croissant au beurre	cru, PAC, dimensions NC	beurre 19,5 %	farine de blé % NC, sucre % NC, œuf % NC	agent de traitement de la farine, enzyme, gluten de blé, levure	VANDEMOORTELE marque NC
KRILL	630472	croissant au beurre	cru, non pré-poussé, non pré-doré, 130 x 40 x 25 mm	beurre AOP de Poitou Charentes 23 %	farine de blé % NC, sucre % NC, œuf entier % NC, lait entier en poudre % NC	agent de traitement de la farine, émulsifiant	NC
PASSION FROID	28660	croissant pur beurre	cru, PAC, 135 x 53 x 37 mm	beurre 18 %	farine de blé 42 à 47 %, sucre 2 à 5 %, œuf entier < 2 %, arôme naturel % NC	agent de traitement de la farine	DELIFRANCE Délifrance
RELAIS D'OR MIKO	937418	croissant au beurre fin	cru, PAC, 115 x 55 x 35 mm	beurre fin 18 %	farine de blé % NC, sucre % NC, œuf % NC	agent de traitement de la farine, enzyme, gluten de blé, levure	BRIDOR Bridor
TRANSGOURMET	300616	croissant pur beurre	cru, PAC, 140 x 60 x 45 mm	beurre fin 23 %	farine de blé 45,4 %, sucre 4,6 %, œuf entier 3,1 %	agent de traitement de la farine	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Allergènes majeurs	Traces possible d'allergènes	Mise en œuvre	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	38810	gluten, lait	fruit à coques, œuf, soja	pousse directe 3 à 24 °C, ou pousse contrôlée, blocage à 2/5 °C, puis fermentation 2h30 à 24 °C, dorer à l'œuf entier, cuire au four à air pulsé 185 °C, 11 à 13 min	France	6 mois	surgelé, 50 g, 100 x 50 g	DELIFRANCE Délifrance
DAVIGEL	12156045	gluten, lait, œuf	fruit à coques, sésame, soja	sans décongélation, cuire au four 180/200 °C, 14 à 18 min	France	12 mois	surgelé, 60 g, 25 x 60 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	103909	gluten, lait, œuf	soja	décongélation 15 min, cuire au four conventionnel 160/180 °C, 14 à 18 min	NC	9 mois	surgelé, 60 g conditionnement NC	VANDEMOORTELE marque NC
KRILL	630472	gluten, lait	fruit à coques, œuf, soja	pousse directe 1h45/2 h à 28 °C, ou pousse contrôlée, blocage à 0/2°C 12 h, puis fermentation 1h15/1h30 à 28 °C, dorer à l'œuf entier, cuire au four ventilé 165/170 °C, 15 à 17 min, ou four à sole 195/200 °C 20 à 22 min	France	9 mois	surgelé, 70 g, 165 x 70 g	NC
PASSION FROID	28660	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja	sans décongélation, cuire au four 170 °C, 18 à 20 min	France	12 mois	surgelé, 55 g, 100 x 55 g	DELIFRANCE Délifrance
RELAIS D'OR MIKO	937418	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja	décongélation 30 min à t° ambiante, cuire au four ventilé 165 °C, 16 min	France	9 mois	surgelé, 55 g, 110 x 55 g	BRIDOR Bridor
TRANSGOURMET	300616	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja	décongélation 30 min à t° ambiante, cuire au four ventilé 165 °C, 16 min	France	9 mois	surgelé, 70 g, 60 x 70 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Parmi nos sept offres, cinq sont proposées « PAC », c'est-à-dire prêtes à cuire. Dans ce cas, les croissants sont déjà pré-poussés et pré-dorés, et hormis pour une offre ou l'industriel préconise un temps de décongélation

d'environ 15 minutes, les autres peuvent être directement enfournées surgelées. Le temps de cuisson est relativement court, seulement 14 à 20 minutes. Ce temps de cuisson est globalement identique pour les deux offres res-

tantes, mais 1h45 à 12h supplémentaires sont nécessaires afin de faire « pousser la pâte », la durée dépendant de la chaleur et de l'hygrométrie de la pièce dans laquelle sont entreposés les croissants.

## Mini pain aux raisins

*Mini viennoiserie en forme de spirale, garnie de crème pâtissière et de raisins secs, surgelée, pièce de 30 g. Les minis pains aux raisins sont le plus souvent servis en assortiment lors des pauses inter-réunions. Ils peuvent être proposés tièdes ou froids.*

Parmi notre sélection de pains aux raisins, il est mentionné que deux offres contiennent une pâte levée feuilletée (réalisation d'une pâte à brioche, puis d'un feuilletage), alors que pour les autres il est uniquement précisé « pâte feuilletée » ou « pâte ». Pourtant, comme pour les croissants, la réalisation des pains aux raisins nécessite la mise en œuvre d'une pâte levée feuilletée afin de leur garantir cette texture si particulière. Il semble donc très probable que cette dernière soit employée pour l'ensemble de notre sélection, et ce malgré le manque de précision. Notons, que l'appellation « au beurre » peut être mise en avant, puisque toutes nos offres contiennent cette matière grasse. Alors que pour la majorité d'entre elles le type de beurre utilisé n'est pas spécifié, on constate quand même que deux sont à base de beurre fin, et qu'une troisième est confectionnée avec du beurre AOP de Poitou Charentes. Les teneurs passant de 10,9 à 23 %, des différences de goût seront alors à prévoir, d'autant que les quantités de crème pâtissière et de raisins secs ne sont pas tout à fait homogènes, puisqu'elles oscillent respectivement entre 20 à 26,7 %, et 8,5 à 13,3 %.



### Question d'un acheteur

#### Qu'est-ce qui distingue une viennoiserie d'une pâtisserie ?

Contrairement aux différentes pâtes utilisées pour la réalisation des pâtisseries, celle entrant dans la composition des viennoiseries contient souvent de levure de boulanger ou du levain. Elle subit donc une fermentation. Au départ, elle est assez semblable à une pâte à pain, mais ensuite elle est enrichie de différents ingrédients (produits laitiers, matières grasses, œufs, fruits secs, chocolat...). De plus, alors que les pâtisseries nécessitent une ou plusieurs étapes (garnissage, assemblage, nappage...), les viennoiseries se consomment en général telles quelles après cuisson.

### Suggestions du chef

#### Astuces/Idees

Vous pouvez vous servir des mini pains aux raisins pour apporter de la variété à vos assiettes de desserts festives ou à vos cafés gourmands.

#### Thèmes & Recettes

**L'Alsace :** Escargot aux raisins

**Le terroir :** Petit déjeuner continental

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Sel	Industriels Marque
BRAKE	38815	325 kcal	5,4 %	41,3 %	16,8 %	14,9 %	10,2 %	1,8 g	0,71 g	DELIFRANCE Délifrance
DAVIGEL	12156008	299 kcal	4,6 %	36,6 %	13,7 %	14,5 %	9,4 %	1,9 g	0,67 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	103863	320 kcal	6,3 %	37,5 %	17,3 %	16,1 %	10,1 %	1,6 g	0,62 g	BRIDOR Bridor
KRILL	630303	354 kcal	6,0 %	47,5 %	17,3 %	15,4 %	9,9 %	2,4 g	0,88 g	NC
PASSION FROID	28677	361 kcal	7,4 %	47,0 %	13,4 %	15,4 %	9,8 %	2,2 g	0,86 g	DELIFRANCE Délifrance
RELAIS D'OR MIKO	51003	285 kcal	6,3 %	39,2 %	17,0 %	12,2 %	7,6 %	1,7 g	0,69 g	BRIDOR Bridor
TRANSGOURMET	300737	255 kcal	5,5 %	40,1 %	17,0 %	9,9 %	6,2 %	1,7 g	0,66 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Type de matière grasse et %	Autres ingrédients et %	Additif	Industriels Marque
BRAKE	38815	cru, PAC, rond, Ø 60 mm, hauteur 21 mm	pâte feuilletée 65 à 70 %, crème pâtissière 20 à 25 %, raisin sec 9,6 %	beurre 16,1 %	farine de blé 25 à 30 %, sucre 4 à 8 %, œuf < 2 %, lait entier en poudre < 2 %, arôme naturel % NC	agent de traitement de la farine, colorant, émulsifiant, épaississant	DELIFRANCE Délifrance
DAVIGEL	12156008	cru, PAC, rond Ø 55 mm, hauteur 22 mm,	pâte 60 %, crème pâtissière 26,7 %, raisin sec 13,3 %	beurre 16,5 %	farine de blé % NC, sucre % NC, œuf % NC, lait entier en poudre % NC, lactosérum en poudre % NC, poudre de lait riche en matières grasses % NC, arôme % NC	agent de traitement de la farine, amidon modifié, colorant, gluten de blé, émulsifiant, épaississant, enzyme, levain de blé désactivé/déshydraté, maltodextrine	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	103863	cru, PAC, rond, Ø 45/55 mm, hauteur 20 mm	pâte levée feuilletée 60 %, crème pâtissière 26,7 %, raisin sec 13,3 %	beurre fin 10,9 %	farine de blé 28,6 %, sucre 7,1 %, œuf frais 2 %, lait entier en poudre 0,8 %, lactosérum en poudre 0,4 %, lait écrémé en poudre 0,2 %, arôme 0,001 %	agent de traitement de la farine, colorant, stabilisant	BRIDOR Bridor
KRILL	630303	cru, PAC rond, Ø NC, hauteur NC	pâte feuilletée % NC, crème pâtissière % NC, raisin sec 8,5 %	beurre 17,4 %	farine de blé % NC, sucre % NC, œuf % NC, lait entier % NC, lactosérum en poudre % NC, arôme naturel % NC	agent de traitement de la farine, colorant naturel, émulsifiant, épaississant	NC
PASSION FROID	28677	cru, PAC, rond Ø NC, hauteur NC	pâte feuilletée 70 %, crème pâtissière 20 %, raisin sec 8,5 %	beurre 14 %	farine de blé 30 à 35 %, sucre 4 à 8 %, œuf entier % NC, lait entier en poudre < 2 %, lactosérum en poudre < 2 %, arôme naturel % NC	agent de traitement de la farine, colorant, émulsifiant, épaississant	DELIFRANCE Délifrance
RELAIS D'OR MIKO	51003	cru, PAC, rond 55 x 45 x 20 mm	pâte feuilletée 60 %, crème pâtissière 26,7 %, raisin sec 13,3 %	beurre AOP Poitou Charentes 23 %	farine de blé % NC, sucre % NC, œuf % NC, lait écrémé en poudre % NC, lactosérum en poudre % NC, arôme % NC	stabilisant	BRIDOR Bridor
TRANSGOURMET	300737	cru, PAC, rond, Ø 45/55 x 20 mm	pâte levée feuilletée 60 %, crème pâtissière 26,7 %, raisin sec 13,3 %	beurre fin 10,9 %	farine de blé 28,6 %, sucre 7,1 %, œuf frais 2 %, lait entier en poudre 0,8 %, lactosérum en poudre 0,4 %, lait écrémé en poudre 0,2 %, arôme 0,001 %	agent de traitement de la farine, colorant, stabilisant	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Allergènes majeurs	Traces possible d'allergènes	Mise en œuvre	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	38815	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja	sans décongélation, cuire au four à air pulsé 170 °C, 13 à 15 min	France	12 mois	surgelé, 30 g, 150 x 30 g	DELIFRANCE Délifrance
DAVIGEL	12156008	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja, sésame	sans décongélation, cuire au four 180/200 °C, 13 à 17 min	France	12 mois	surgelé, 30 g, 150 x 30 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	103863	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja	avec décongélation à t° ambiante, 20 min, cuire au four 165 °C, 14 min	France	9 mois	surgelé, 30 g, 160 x 30 g	BRIDOR Bridor
KRILL	630303	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja	sans décongélation, cuire au four à air pulsé 170 °C, 13 à 15 min	France	12 mois	surgelé, 30 g, 150 x 30 g	NC
PASSION FROID	28677	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja	sans décongélation, cuire au four 170 °C, 13 à 15 min	France	12 mois	surgelé, 30 g, 150 x 30 g	DELIFRANCE Délifrance
RELAIS D'OR MIKO	51003	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja	avec décongélation à t° ambiante, 15 min, cuire au four ventilé 170 °C, 12 min	France	9 mois	surgelé, 30 g, 260 x 30 g	BRIDOR Bridor
TRANSGOURMET	300737	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja	avec décongélation à t° ambiante, 20 min, cuire au four 165 °C, 14 min	France	9 mois	surgelé, 30 g, 160 x 30 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Le pain aux raisins est également connu sous le nom « d'escargot »<sup>2</sup>, en raison de sa forme spiralée. Côté grammages, nos offres sont similaires puisqu'elles sont toutes proposées en 30 g. Nous remarquons toutefois quelques différences au niveau de la mise en œuvre. En effet, pour trois de nos offres, il est conseil-

lé de laisser décongeler les mini pains aux raisins 15 à 20 minutes avant de les enfourner. Par contre, le temps de cuisson reste plutôt identique pour l'ensemble de notre sélection, à savoir, 12 à 17 minutes.

<sup>2</sup> En Alsace, le pain aux raisins est appelé « schneck », ce qui signifie « escargot ».

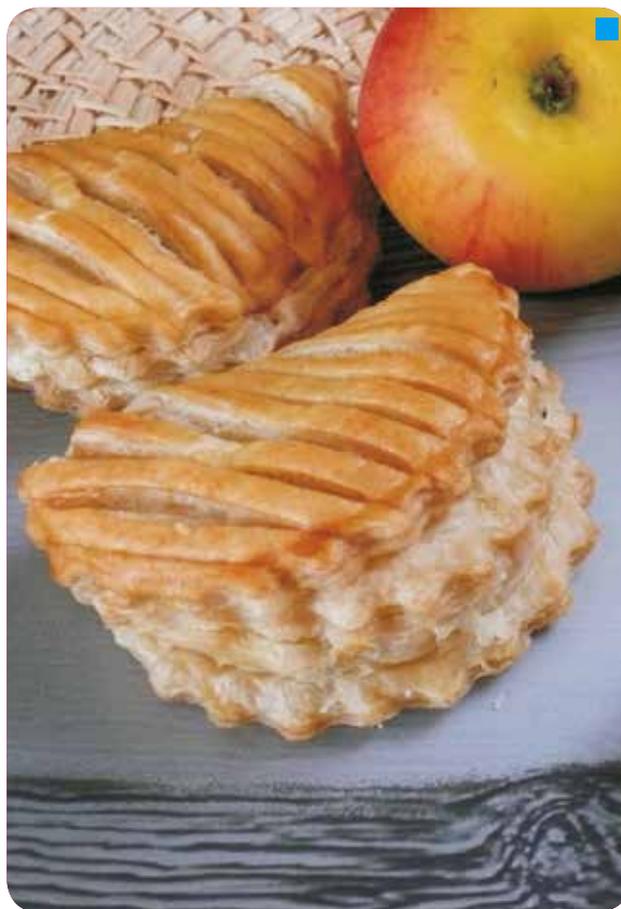


# Chausson aux pommes

Feuilleté fourré d'une garniture aux pommes, pré-doré, surgelé, pièce de 80 à 105 g.

Le chausson aux pommes apporte une note fruitée à votre assortiment de viennoiseries. Il est traditionnellement mis à disposition lors du goûter.

Si le chausson aux pommes est généralement considéré comme une viennoiserie, c'est sans doute parce qu'il est consommable en l'état, juste après cuisson. Toutefois, on remarque que la pâte utilisée pour sa confection ne contient pas de levure de boulangerie ou de levain, puisqu'il s'agit juste d'une simple pâte feuilletée. Il peut ainsi être assimilé à une tarte aux pommes, et rien ne vous empêche de le proposer en tant que dessert à la fin d'un repas. Dans ce cas, comme pour toutes les pâtisseries surgelées de ce type, les portions devront être comprises, à plus ou moins 10 %, entre 40 et 60 g pour les maternelles, et 60 à 80 g pour les catégories d'âges supérieurs. Ainsi, même en tenant compte d'une perte à la cuisson d'environ 10 %, les offres proposées en 100 et 105 g restent un peu trop volumineuses pour les adolescents, les adultes, les personnes âgées en institution et les repas livrés à domicile. Pour les maternelles et les élémentaires, vous n'aurez pas d'autres choix que de couper les chaussons en deux, mais dans ce cas, vous pouvez utiliser l'ensemble de nos offres. Vous obtiendrez ainsi des portions d'environ 36 à 47 g.



## Question d'un acheteur

**La fréquence de présentation des chaussons aux pommes est-elle limitée s'ils sont servis en dessert ?**

Comme on peut le constater pour les offres dont les données nous ont été fournies, la teneur en sucres par portion est inférieure à 20 g (5,9 à 14,1 g). Nos offres ne sont donc pas limitées par rapport à ce critère. Par contre, parmi sept d'entre-elles, quatre possèdent un taux de matières grasses supérieur à 15 %. Des élèves de maternelles jusqu'aux adultes, la fréquence de présentation de ces offres sera donc limitée à 3/20 repas maximum. En revanche, elle reste libre au niveau des personnes âgées, pour lesquelles ce critère n'est pas pris en compte.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idées

Pour plus de saveur et de brillance, vous pouvez napper vos chaussons d'un sirop à la cannelle et au miel dès la sortie du four.

### Thèmes & Recettes

**Pays de Loire :** Chausson de Saint-Calais  
**Normandie :** Feuilleté douceur des bocages

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Sel	Industriels Marque
BRAKE	5258	247 kcal	3,7 %	33,0 %	9,7 %	14,0 %	6,9 %	1,8 g	0,92 g	BRAKE Brake Euro
DAVIGEL	1680225	269 kcal	4,2 %	30,4 %	7,4 %	13,5 %	5,6 %	4,3 g	0,60 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	106409	260 kcal	4,3 %	35,6 %	NC	10,8 %	NC	NC	NC	SOPRAUVERGNE Soprauvergne
KRILL	630435	300 kcal	3,5 %	37,2 %	13,5 %	14,8 %	9,5 %	2,2 g	0,64 g	NC
PASSION FROID	126084	344 kcal	4,3 %	34,4 %	8,2 %	20,5 %	13,7 %	2,5 g	0,98 g	DELIFRANCE Délifrance
RELAIS D'OR MIKO	937458	315 kcal	3,3 %	35,6 %	13,5 %	17,4 %	11,2 %	2,1 g	0,60 g	BRIDOR Bridor
TRANSGOURMET	906891	327 kcal	3,9 %	33,0 %	12,0 %	20,0 %	13,0 %	1,9 g	0,55 g	TRANSGOURMET Legave

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Type de garniture et %	Type de matière grasse et %	Autres ingrédients et %	Additif	Industriels Marque
BRAKE	5258	cru, PAC, forme demi-lune	pâte feuilletée dorée 61 %, garniture 33 %	compote de pomme 33 % (dont 28 % de pomme)	margarine 16,5 %	farine de blé 31 %, farine de blé malté < 0,1 %, sirop de glucose/fructose 15 %, œuf entier 1 %	acidifiant, colorant	BRAKE Brake Euro
DAVIGEL	1680225	cru, PAC, forme demi-lune	pâte feuilletée dorée 82 %, garniture 28 %	compote de pomme 28 % (dont 26,3 % de pomme)	margarine 13 %	farine de blé % NC, sucre % NC, saccharose % NC, sirop de glucose % NC, œuf entier frais % NC	amidon transformé de maïs, colorant	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	106409	cru, PAC, forme demi-lune	pâte feuilletée dorée 70 %, garniture 30 %	compote de pomme 30 % (dont % de pomme NC)	margarine % NC	farine de blé % NC, sucre % NC, saccharose % NC, sirop de glucose % NC	antioxydant, colorant	SOPRAUVERGNE Soprauvergne
KRILL	630435	cru, PAC, forme demi-lune	pâte feuilletée dorée 62 %, garniture 38 %	compote de pomme 38 % (dont % de pomme NC)	beurre AOP Poitou Charentes 17,4 %	farine de blé % NC, sirop de glucose % NC, fructose % NC, jaune d'œuf % NC	NC	NC
PASSION FROID	126084	cru, PAC, forme demi-lune	pâte feuilletée dorée 70 %, garniture 30 %	compote de pomme pâtissière 30 % (dont 27,3 % de purée de pomme concentrée)	margarine 20 à 25 %	farine de blé 30 à 35 %, sirop de glucose/fructose % NC, œuf entier < 2 %	antioxydant, émulsifiant	DELIFRANCE Délifrance
RELAIS D'OR MIKO	937458	cru, PAC, forme demi-lune	pâte feuilletée dorée 62 %, garniture 38 %	compote de pomme 38 % (dont % de pomme NC)	beurre fin 20,6 %	farine de blé % NC, sirop de glucose/fructose % NC, œuf % NC	NC	BRIDOR Bridor
TRANSGOURMET	906891	cru, PAC, forme demi-lune	pâte feuilletée dorée 64 %, garniture 26 %	compote de pomme 36 % (dont 30,5 % de pomme)	beurre 22,5 %	farine de blé 27,7 %, sirop de glucose/fructose % NC, œuf 1,9 %	/	TRANSGOURMET Legave

	Référence	Allergènes majeurs	Traces possible d'allergènes	Mise en œuvre	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	5258	gluten, œuf	fruit à coques, lait	avec décongélation à t° ambiante, 30 à 45 min, cuire au four 200 °C, 20 à 25 min, possibilité de cuisson sans décongélation	France	12 mois	surgelé, 85 g, 60 x 85 g	BRAKE Brake Euro
DAVIGEL	1680225	gluten, œuf	céleri, crustacé, fruit à coques, lait, mollusque, moutarde, poisson, soja, sésame	sans décongélation, cuire au four 220 °C, 10 à 15 min	France	18 mois	surgelé, 80 g, 60 x 80 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	106409	gluten, œuf	NC	sans décongélation, cuire au four 220 °C, 25 à 30 min	NC	18 mois	surgelé, 80 g, 60 x 80 g	SOPRAUVERGNE Soprauvergne
KRILL	630435	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja	décongélation 30 min t° ambiante, cuire au four 200 °C, 20 à 25 min	France	12 mois	surgelé, 105 g, 50 x 105 g	NC
PASSION FROID	126084	gluten, œuf	fruit à coques, lait, soja, sésame	sans décongélation, cuire au four 190 °C, 20 à 22 min	France	18 mois	surgelé, 85 g, 48 x 85 g	DELIFRANCE Délifrance
RELAIS D'OR MIKO	937458	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja	avec décongélation à t° ambiante, 30 min, dorer, cuire au four ventilé 200 °C, 20 à 25 min	France	12 mois	surgelé, 105 g, 50 x 105 g	BRIDOR Bridor
TRANSGOURMET	906891	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja	avec décongélation, cuire au four ventilé 190/210 °C, 20 à 25 min	France	15 mois	surgelé, 100 g, 54 x 100 g	TRANSGOURMET Legave

Côté présentation, nos offres sont similaires puisqu'elles possèdent toutes une forme classique en « demi-lune ». Par contre, leur composition est variable d'un industriel à l'autre. La quantité de pâte feuilletée mise en œuvre oscille notamment entre 62 et 82 %, pour

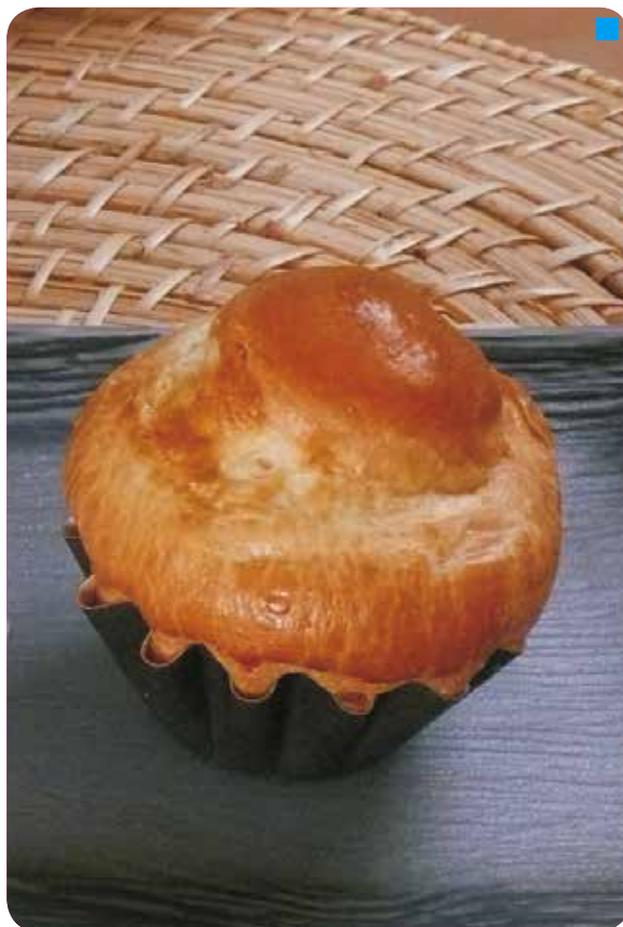
une teneur en compote de pommes comprise entre 28 et 38 %. Par ailleurs, seules trois offres peuvent prétendre à l'appellation « au beurre », les autres étant à base de matières grasses végétales. On constate également qu'un industriel utilise de la compote pâtis-

sière, dont l'intérêt technologique réside dans une teneur en eau comprise généralement entre 24 et 38 %, contre plus de 50 % pour une compote classique. Cela assure ainsi une meilleure tenue au produit confectionné.

## Brioche individuelle

*Brioche individuelle, au beurre, surgelée, pièce de 45 à 60 g. La brioche est le plus souvent proposée comme en-cas mais elle peut aussi accompagner certains desserts comme la salade de fruits frais ou la mousse au chocolat.*

On remarque qu'une de nos offres sort de l'ordinaire, puisqu'à la place de la farine de blé classique, l'industriel a mis en œuvre de la farine de riz et de millet, ainsi que la féculé de pomme de terre. Ce produit présente donc l'avantage d'être exempt de gluten, ce qui est plutôt intéressant pour les personnes intolérantes à cette protéine (maladie cœliaque). La farine de riz, de millet, ou la féculé de pomme de terre n'ayant pas les mêmes propriétés élastique et extensible que la farine de blé, justement en raison de l'absence de gluten, il se peut donc que la texture de notre brioche soit différente (un peu plus sèche, moins gonflée, plus friable...), mais impossible d'être catégorique juste en lisant la composition. Une dégustation s'impose donc ! Au niveau de la mise en œuvre, on constate qu'elle est différente suivant la présentation des produits. Ainsi, les deux offres proposées pré-dorées/précuites, ne nécessitent aucune décongélation et leur temps de cuisson se situe entre 5 et 9 minutes. Pour les trois autres offres présentées crues, seule celle contenant de la farine de riz peut être cuite directement (8 à 10 minutes) sans décongélation. Les deux offres restantes auront besoin d'un temps de décongélation/fermentation d'environ 2h15, avant d'être mises au four. Ces critères sont donc à prendre en compte en fonction de votre emploi du temps.



### Le saviez-vous

Il existe sans doute autant de recettes de brioches que de régions françaises, et à l'exception de la brioche Vendéenne, aucun texte ne régit l'appellation « brioche ». Toutefois, on retrouve toujours au sein de la pâte les ingrédients suivants : farine, œuf, matières grasses, sucre, eau ou lait, et levure de boulangerie ou levain. Par ailleurs, dans le code des usages de la viennoiserie artisanale française, on estime que cette dénomination pourrait regrouper les produits confectionnés avec un minimum de 350 g d'œuf, et autant de matières grasses, pour un kilo de farine.

### Suggestions du chef

#### Astuces/Idees

Pour changer un peu, servez votre foie gras accompagné d'une demi-brioche toastée et de gelée de coing.

#### Thèmes & Recettes

**Le terroir :** Brioche parisienne

**Le goût :** Brioche perdue caramel au beurre salé

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Sel	Industriels Marque
BRAKE	71213	382 kcal	8,7 %	47,0 %	12,0 %	17,0 %	10,0 %	2,1 g	0,95 g	PODIS marque NC
DAVIGEL	12054996	407 kcal	9,6 %	43,0 %	7,5 %	21,3 %	13,0 %	2,3 g	0,85 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	104359	345 kcal	9,9 %	38,8 %	7,9 %	16,7 %	9,8 %	1,6 g	0,97 g	BRIDOR Bridor
RELAIS D'OR MIKO	16566	345 kcal	9,9 %	38,8 %	7,9 %	16,7 %	9,8 %	1,6 g	0,97 g	BRIDOR Bridor
TRANSGOURMET	217426	350 kcal	8,3 %	35,4 %	8,7 %	19,9 %	10,4 %	1,6 g	1,01 g	BRIDOR Bridor

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de matières grasses et %	Autres ingrédients et %	Additif	Allergènes majeurs	Industriels Marque
BRAKE	71213	prédoorée, dans un moule, ronde, Ø NC, avec tête	beurre 17 %	farine de blé 47 à 51 %, sucre 12 %, œuf frais 9 à 12 %, lait entier en poudre 0,5 à 5 %	fibre de blé, gluten de blé	gluten, œuf, lait	PODIS marque NC
DAVIGEL	12054996	précuite, ronde, Ø NC, avec tête	beurre 20,5 %	farine de blé % NC, sucre % NC, œuf % NC	agent de traitement de la farine, émulsifiant, gluten de blé, levure, stabilisant	gluten, œuf, lait	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	104359	crue, ronde, Ø NC	beurre fin 16,7 %	farine de blé % NC, sirop de glucose/fructose % NC, œuf % NC	agent de traitement de la farine, colorant, émulsifiant, enzyme, gluten de blé, levure, levure désactivée, stabilisant	gluten, œuf, lait	BRIDOR Bridor
RELAIS D'OR MIKO	16566	crue, ronde, Ø NC	beurre fin 16,7 %	farine de blé % NC, sirop de glucose/fructose % NC, œuf % NC	agent de traitement de la farine, colorant, levure, stabilisant	gluten, œuf, lait	BRIDOR Bridor
TRANSGOURMET	217426	crue, sans gluten ronde, Ø 70 mm (+/- 5), hauteur 50 mm (+/- 8)	beurre 14,1 %	farine de riz complet 5,6 %, farine de riz 5,6 %, farine de millet 5,6 %, féculé de pomme de terre 4,2 %, sucre 7 %, œuf 42 %	épaississant	œuf, lait	BRIDOR Bridor

	Référence	Traces possible d'allergènes	Mise en œuvre	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	71213	fruit à coque, soja	sans décongélation, cuire au four à air pulsé 170 °C, 5 à 7 min, ou cuire au four classique 180 °C, 7 à 9 min	France	12 mois	surgelé, 45 g, 45 x 45 g	PODIS marque NC
DAVIGEL	12054996	fruit à coque, sésame, soja	sans décongélation, cuire au four 180 °C, 6 à 7 min	France	12 mois	surgelé, 45 g, 45 x 45 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	104359	soja	avec décongélation/fermentation à t° ambiante 2h15, humidité 80 %, repos 10 min, dorer, cuire au four ventilé 165 °C, 15 min	NC	4 mois	surgelé, 60 g, 210 x 60 g	BRIDOR Bridor
RELAIS D'OR MIKO	16566	fruit à coque, soja	avec décongélation/fermentation à t° ambiante 2h15, humidité 80 %, repos 10 min, dorer, cuire au four ventilé 165 °C, 15 min	France	4 mois	surgelé, 60 g, 210 x 60 g	BRIDOR Bridor
TRANSGOURMET	217426	/	sans décongélation, cuire dans l'emballage au four traditionnel 160 °C, 8 à 10 min	France	12 mois	surgelé, 50 g, 50 x 50 g	BRIDOR Bridor

### Références

• **Les produits de viennoiserie**, FEB (Fédération des Entrepreneurs de Boulangerie)  
<http://www.sitefeb.com/la-federation/les-produits-de-viennoiserie/>

• **Les industries de BVP (Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie) : Chiffres Clefs**, FEB  
<http://www.sitefeb.com/la-federation/les-industries-de-bvp-chiffres-clefs/>

• **Code des usages de la viennoiserie artisanale française**, CNBPF (Confédération Nationale de la boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française), Pôle innovation INBP, décembre 2013  
<http://fr.calameo.com/read/000333701bd5aadbb5a08>

• **Le beurre, un incontournable de la cuisine française**  
<https://www.produits-laitiers.com/le-beurre/>

• **Histoire du croissant, le guichet du savoir**  
<http://www.guichetdusavoir.org/viewtopic.php?f=2&t=36054&p=67358&hilit=invention+du+croissant#p67358>

**GEMRCN** (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Juillet 2015.  
 Base de données **AIDOMENU**, **Panel d'acheteurs de collectivités**