

Bagel

Bagel cuit, surgelé, pièce de 115 g.

Le bagel se consomme le plus souvent avec du fromage frais et du saumon fumé mais il se substitue également très bien aux autres pains pour burger ou sandwich.

Si la baguette de pain a toujours la côte auprès des français pour la préparation de leurs sandwiches, depuis quelques temps elle ne cesse pourtant de perdre des places en faveur du bagel. Eh oui, ce petit pain rond quasiment inconnu au début des années 2000, est en train de révolutionner le monde du snacking. Son mode de cuisson est particulier, puisque avant d'être passé au four il subit une séance dite « d'échaudage », c'est-à-dire qu'il est plongé dans l'eau bouillante quelques secondes. Cette technique héritée du Moyen-Age permet apparemment de faire éclater les grains d'amidon, rendant ainsi le bagel plus digeste. Ce procédé lui procure aussi son aspect brillant et sa texture un peu caoutchouteuse. Parmi nos cinq offres, on constate que l'une d'elles est proposée nature, alors que les quatre restantes possèdent des graines de sésame à hauteur de 2 à 3,2 %. D'autres graines, comme celles du pavot, peuvent également agrémenter les bagels, permettant d'avoir des saveurs différentes. Au niveau du poids, toutes nos offres sont proposées en 115 g. Si ce grammage est couramment employé, sachez qu'il existe toutefois des formats plus petits ou plus grands, qui vous permettront de réaliser des préparations adaptées à toutes vos catégories de convives.



Le saviez-vous

D'après une légende, l'invention du bagel remonterait à l'année 1683. Un boulanger autrichien aurait en effet inventé ce petit pain rond en l'honneur du roi Jean III Sobieski de Pologne pour le remercier d'avoir sauvé son pays de l'invasion turque. On dit que le boulanger lui a donné la forme d'un fer à cheval, car le roi était un excellent cavalier. Le bagel traversera ensuite l'Atlantique au début du 20^{ème} siècle lors de l'immigration des juifs d'Europe de l'Est vers l'Amérique, où il deviendra vite célèbre. D'un point de vue pratique, sachez que le trou des bagels permettait surtout de les exposer sur un bâton pour les vendre dans la rue.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour changer un peu, servez-vous du bagel pour réaliser un sandwich sucré garni de fromage frais à la vanille et de lamelles de fraises.

Thèmes & Recettes

Le Canada : Bagel egg bacon
Le goût : Bagel chèvre et miel

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Sel	Industriels Marque
BRAKE	73129	266 kcal	9,7 %	51,0 %	6,3 %	2,3 %	0,4 %	3,1 g	1,06 g	AFIS SARL SURGELES Bagel Nash
DAVIGEL	12334163	313 kcal	9,8 %	56,0 %	5,2 %	5,0%	0,5 %	2,5 g	1,40 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
PASSION FROID	60899	265 kcal	8,3 %	50,0 %	5,1 %	1,2 %	0,2 %	3,2 g	1,13 g	AFIS SARL SURGELES Bagel Nash
RELAID D'OR MIKO	9016	313 kcal	9,8 %	56,0 %	5,2 %	5,0 %	0,5 %	2,5 g	1,50 g	MANHATTAN'S BAGELS Manhattan Hot Dog
TRANSGOURMET	217406	313 kcal	9,8 %	56,0 %	5,2 %	4,7%	0,5%	2,8 g	1,50 g	FOOD PLUS Food Plus

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de féculent et %	Type de sucre et %	Graine de sésame	Type de matière grasse et %	Additifs	Industriels Marque
BRAKE	73129	cuit, pré-tranché, rond, troué en son centre, Ø 12 cm +/-, H 3,5 cm +/-	farine de blé enrichie en vitamines et minéraux 94 %	sucre de canne 2,4 %	3,2 %	/	levure, malt d'orge	AFIS SARL SURGELES Bagel Nash
DAVIGEL	12334163	cuit, pré-tranché, rond, troué en son centre, Ø NC, H NC	farine de blé % NC, farine de blé malté % NC, farine de soja % NC, gluten de blé % NC	sucre % NC	2,0 %	huile de colza non hydrogénée % NC	agent de traitement de la farine, émulsifiant, levure	DAVIGEL Davigel Surgelé
PASSION FROID	60899	cuit, pré-tranché, rond, troué en son centre, Ø 12 cm +/-, H 3,5 cm +/-	farine de blé enrichie en vitamines et minéraux 94 %	sucre de canne 2,4 %	/	/	levure, malt d'orge	AFIS SARL SURGELES Bagel Nash
RELAIS D'OR MIKO	9016	cuit, non pré-tranché, rond, troué en son centre, Ø 11,8 cm +/-, H 4,5 cm +/-	farine de blé % NC, farine de blé malté % NC, farine de soja % NC, gluten de blé % NC	sucre 5,2 %	2,0 %	huile végétale % NC	agent de traitement de la farine, émulsifiant, levure	MANHATTAN'S BAGELS Manhattan Hot Dog
TRANSGOURMET	217406	cuit, non pré-tranché, rond, troué en son centre, Ø 11,8 cm +/-, H 4,2 cm +/-	farine de blé 55 %, farine de malt d'orge ou de blé < 2 %, farine de soja < 2 %, gluten < 2 %	sucre < 5 %	2,0 %	huile de colza < 5 %	agent de traitement de la farine, émulsifiant, levure	FOOD PLUS Food Plus

	Référence	Allergène majeurs	Mise en œuvre	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	73129	gluten, sésame	décongélation 1 h en froid positif, réchauffage 3 à 5 min au four 180 °C	Royaume-Uni	12 mois	surgelé, IQF, 115 g, 4 pièces par sachets, carton de 12 sachets	AFIS SARL SURGELES Bagel Nash
DAVIGEL	12334163	gluten, sésame, soja	sans décongélation, 8 à 10 min au four ventilé 150 °C, ou avec décongélation, 3 à 5 min au four ventilé 170 °C	Belgique	12 mois	surgelé, IQF, 115 g, vrac, carton de 30 pièces	DAVIGEL Davigel Surgelé
PASSION FROID	60899	gluten	décongélation en froid positif, de préférence à t° ambiante, dans un contenant hermetique, puis 2 min au four 220 °C	Royaume-Uni	12 mois	4 pièces par sachets, carton de 12 sachets	AFIS SARL SURGELES Bagel Nash
RELAIS D'OR MIKO	9016	gluten, sésame, soja	décongélation 45 min à t° ambiante, réchauffage 3 à 5 min au four 180 °C, ou au toaster	France	12 mois	surgelé, 115 g, présentation NC, carton de 30 pièces	MANHATTAN'S BAGELS Manhattan Hot Dog
TRANSGOURMET	217406	gluten, sésame, soja	décongélation 45 min à t° ambiante, réchauffage 3 à 5 min au four 180 °C	Belgique	12 mois	surgelé, 115 g, vrac, carton de 30 pièces	FOOD PLUS Food Plus

Références

• **Découvrez les 10 fromages préférés des français,**

<https://www.produits-laitiers.com/article/decouvrez-les-10-fromages-preferes-des-francais>

• **L'emmental,**

<https://www.produits-laitiers.com/article/pourquoi-y-a-t-il-des-trous-dans-l-emmental>

<https://www.produits-laitiers.com/produit-laitier/emmental/>

• **Le bagel,**

<http://www.club-sandwich.net/articles/l-histoire-du-bagel-99.php>

<https://www.chosesasavoir.com/y-a-t-trou-bagels/>

GMRCN (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