

Beignet de crevette

*Beignet de crevette, pré-frit, surgelé, pièce de 15 à 38 g.
Les beignets de crevettes sont proposés frits, agrémentés de citron et saupoudrés de persil haché. Ils peuvent entrer dans la composition de buffets de hors d'œuvres thématiques.*

Parmi nos six offres, on remarque que l'une d'elle n'est pas confectionnée avec une pâte à beignet, mais de la panure. Gustativement, la texture sera donc plus granuleuse, mais restera toute aussi croustillante. Le calibre des beignets proposé pour cette offre est par ailleurs nettement supérieur à celui du reste de notre sélection. En effet, alors que la majorité des industriels proposent des beignets compris entre 15 et 20 g, ces derniers atteignent 33 à 38 g. Toutefois, les grammages recommandés en entrée pour les différentes catégories allant de 50 g à 100 g, il peut être judicieux de privilégier les petits calibres pour pouvoir servir d'avantage de beignets, ce qui visuellement donnera l'impression d'une assiette plus garnie. Concernant la mise en œuvre, lorsque cela est possible, il est préférable d'opter pour le passage au four plutôt qu'en friteuse. En effet, bien que les beignets soient déjà cuits, un passage dans de l'huile chaude augmentera inévitablement la quantité de lipides déjà présente, modifiant ainsi les données fournies dans la fiche technique. Difficile alors de savoir pour les quatre offres contenant entre 9,5 et 10 % de matières grasses, et qui ne voit donc pas leur fréquence de présentation limitée lorsqu'elles sont proposées en entrée, si ce taux ne risque pas de dépasser le seuil fatidique des 15 %.



Question d'un acheteur

Peut-on proposer les beignets de crevettes en tant que plat principal ?

Oui, au même titre que les nuggets de poisson ou les calamars à la romaine. Attention toutefois aux nombreuses contraintes liées aux recommandations du GEMRCN. Ces préparations ne pourront pas être comptabilisées dans la catégorie des poissons, la quantité de crevettes n'atteignant pas 70 % du produit fini. Il faut aussi vérifier la teneur en matières grasses et le rapport P/L (protéines/lipides), qui pour rappel seront modifiés par rapport à la fiche technique si vous passez les beignets en friteuse. Ces préparations seront aussi limitées, car pour l'ensemble des catégories de population, elles n'apportent pas le grammage minimal recommandé pour la denrée protéidique.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour plus de saveurs, accompagnez vos beignets de crevettes d'une sauce au curry à base de fromage frais et de citron vert.

Thèmes & Recettes

Le Japon : Ebi tempura
Festif : Assortiment du Mékong

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Rapport P/L	Sel	Industriels Marque
BRAKE	73918	205 kcal	7,9 %	22,0 %	9,5 %	1,2 %	NC	0,83	1,90 g	Industriel NC Caudalie
FRANCE FRAIS	111243	206 kcal	10,0 %	18,0 %	10,0 %	1,3 %	2 g	1,00	1,44 g	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin
KRILL	455241	341 kcal	9,0 %	20,0 %	25,0 %	NC	NC	0,36	NC	NC
PASSION FROID	30643	206 kcal	11,0 %	18,0 %	10,0 %	1,3 %	2 g	1,10	1,44 g	ALLIANCE ELABORES NC
RELAIS D'OR MIKO	936314	302 kcal	10,0 %	14,9 %	21,7 %	2,0 %	NC	0,46	0,80 g	VARENNE GASTRONOMIE Varenne Gastronomie
TRANSFOURMET	615955	206 kcal	10,0 %	18,0 %	10,0 %	1,3 %	2 g	1,00	1,44 g	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin

Comparaison des offres

	Référence	Répartition et %	Type de crustacé et %	Type de féculent et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	73918	pâte à beignet 60 %, crevette 40 %	crevette décortiquée sauf la queue 40 %, <i>Penaeus vannamei</i> , élevage, calibre NC, double congélation	farine de blé % NC, amidon de maïs % NC	huile de tournesol % NC, sucre % NC, ail 0,9 %, persil 0,3 %, antioxydant, exhausteur de goût, poudre à lever, stabilisant	Industriel NC Caudalie
FRANCE FRAIS	111243	pâte à beignet 50 %, crevette 50 %	crevette décortiquée sauf la queue 50 %, <i>Litopenaeus vannamei</i> , élevage, 51/60 pièces par lb, mode de congélation variable	farine de blé < 20 %, farine de chicorée % NC, fécule de pomme de terre % NC, gluten de blé % NC, amidon de maïs % NC	huile de tournesol % NC, anti-agglomérant, conservateur	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin
KRILL	455241	pâte à beignet 55 %, crevette 45 %	crevette décortiquée sauf la queue 45 %, <i>Penaeus vannamei</i> , élevage, 26/30 pièces par lb, mode de congélation NC	farine de blé % NC, farine de maïs % NC	huile de soja % NC, sucre % NC, acidifiant, antioxydant, émulsifiant, épaississant	NC
PASSION FROID	30643	pâte à beignet 50 %, crevette 50 %	crevette décortiquée sauf la queue 50 %, <i>Penaeus vannamei</i> , élevage, 51/60 pièces par lb, mode de congélation variable	farine de blé < 20 %, farine de chicorée % NC, fécule de pomme de terre % NC, gluten de blé % NC, amidon de maïs % NC	huile de tournesol % NC, anti-agglomérant, conservateur, exhausteur de goût, stabilisant	ALLIANCE ELABORES NC
RELAIS D'OR MIKO	936314	pâte à beignet 50 %, crevette 50 %	crevette décortiquée sauf la queue 50 %, espèce NC, mode d'élevage NC, 41/50 pièces par lb, mode de congélation NC	fécule de pomme de terre 11,2 %, mélange de farine 9,75 % (farine de blé à 99 %, farine de fève, gluten de blé, farine de blé malté, levure désactivée)	huile de tournesol 8,2 %, glucose de maïs et/ou de blé % NC, épaississant, levure chimique	VARENNE GASTRONOMIE Varenne Gastronomie
TRANSGOURMET	615955	pâte à beignet 50 %, crevette 50 %	crevette décortiquée sauf la queue 50 %, <i>Litopenaeus vannamei</i> , élevage, 51/60 pièces par lb, mode de congélation variable	farine de blé < 20 %, farine de chicorée % NC, fécule de pomme de terre % NC, gluten de blé % NC, amidon de maïs % NC	huile de tournesol % NC, anti-agglomérant, conservateur, exhausteur de goût, stabilisant	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin

	Référence	Allergène majeurs	Mise en œuvre	Origine crevette	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	73918	crustacé, gluten, sulfite	sans décongélation, à la friteuse 180 °C	Chine, Equateur, Inde, Iran, Vietnam	Espagne	24 mois	surgelé, IQF, 17 g, sachet de 500 g, 25 pièces minimum	Industriel NC Caudalie
FRANCE FRAIS	111243	crustacé, gluten	sans décongélation, à la friteuse 170 °C, 2 à 3 min, ou dans l'huile en sauteuse ou à la poêle 4 min	Equateur, Inde, Pérou	France	24 mois	surgelé, IQF, 15/20 g, carton de 3 kg, nombre de pièces variable	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin
KRILL	455241	crustacé, gluten, soja	sans décongélation, à la friteuse	Vietnam	Vietnam	24 mois	surgelé, IQF, 33/38 g, boîte de 1 kg, 12 x 1 kg, 26 à 30 pièces	NC
PASSION FROID	30643	crustacé, gluten, sulfite	sans décongélation, four chaleur sèche 150 °C, finition en suite culinaire, ou avec décongélation J+1+2+3 puis régénération au four 125 °C	Equateur, Inde, Pérou	France	24 mois	surgelé, IQF, 15/20 g, carton de 3 kg, nombre de pièces variable	ALLIANCE ELABORES NC
RELAIS D'OR MIKO	936314	crustacé, gluten	sans décongélation, four 180 °C, 12 à 14 min	Indonésie, Pérou	France	18 mois	surgelé, 18 g, carton de 1,26 kg, 70 pièces par carton	VARENNE GASTRONOMIE Varenne Gastronomie
TRANSGOURMET	615955	crustacé, gluten	sans décongélation, à la friteuse 170 °C, 2 à 3 min, ou dans l'huile en sauteuse ou à la poêle 4 min	Equateur, Inde, Pérou	France	24 mois	surgelé, IQF, 15/20 g, carton de 3 kg, nombre de pièces variable	ALLIANCE ELABORES Le Petit Mandarin

S'il existe de nombreuses espèces de crevettes, on remarque qu'une seule d'entre elle est mise en œuvre au niveau de notre sélection : *Penaeus vannamei* (ou *Litopenaeus vannamei*), également appelée crevette à pattes blanches. La production de cette espèce tropicale en aquaculture a connu une augmentation spectaculaire, passant de 8000 tonnes à

plus de 3 500 000 tonnes en moins de 30 ans. Actuellement les principaux pays producteurs se situent en Asie du Sud (Chine, Thaïlande, Indonésie, Vietnam, Inde...), mais également en Amérique du Centre et du Sud (Pérou, Equateur, Brésil, Mexique, Venezuela...), ce qui explique les différentes provenances indiquées dans notre tableau comparatif.

