



Chapelure panko



Chapelure à base de farine de blé, prête à l'emploi, sachet de 200 g à 1 kg

La chapelure japonaise permet la réalisation d'une panure légère, très croustillante et non grasse. Elle se marie aussi bien avec les crustacés que les viandes ou les légumes.

TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	Fibres	Sel	Industriels Marque
BRAKE	18409	270 kcal	9,6 %	55,7 %	1,0 %	0,2 %	NC	0,20 g	HEUSCHEN & SCHROUFF Marque NC
EPISAVEURS	170597	264 kcal	9,8 %	55,7 %	1,0 %	0,2 %	NC	0,20 g	industriel NC marque NC
FRANCE FRAIS	239721	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	PLP SARL Gogi
PRO A PRO	281528	371 kcal	11,4 %	75,4 %	6,0 %	2,6 %	NC	0,30 g	PARIS STORE DISTRIBUTION Ottogi
TRANSFOURMET	206399	379 kcal	14,1 %	69,0 %	2,8 %	5,2 %	NC	1,22 g	UMANI SAS Marque NC

COMPARAISON DES OFFRES

La chapelure panko est un produit spécifique de la cuisine japonaise. Son intérêt par rapport à une chapelure occidentale est d'apporter plus de légèreté et de croustillant à vos préparations. En effet, cette dernière absorbe moins les matières grasses et les fritures réalisées restent croustillantes longtemps, même une fois refroidies. Ces différences sont dues à l'utilisation d'un pain bien spécifique, dépourvu de croûte et possédant une mie molle et légère. Contrairement aux pains que nous connaissons, et qui sont cuits dans des fours, la cuisson du pain panko est réalisée grâce à un courant électrique qui traverse la pâte, d'où l'absence de croûte et l'obtention d'une texture particulière. Le pain est ainsi plus léger et les miettes obtenues plus

grandes qu'avec un pain classique. Côté composition, on constate que l'ingrédient principal est la farine de blé. Cela explique la haute teneur en glucides présents dans nos offres (de 55,7 à 75,4 %), mais il s'agit là principalement de glucides complexes. On constate toutefois que la composition de nos offres n'est pas homogène, car certaines ont bénéficié de l'ajout de matières grasses et/ou de sucres. Des différences par rapport aux propriétés techniques et organoleptiques sont donc à prévoir. Une chapelure panko de qualité se reconnaît à sa texture légère et aérée. Une astuce pour cela : si à poids égal le contenu d'une offre est plus volumineux, il est préférable de sélectionner celle-ci.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pensez à la chapelure japonaise pour obtenir une fine couche craquante qui mettra en valeur vos grains de légumes

Thèmes & Recettes

La Mer :
Croquette de calamar
Le Japon :
Côte de porc « Tonkatsu »



Côté GEMRCN

Les préparations obtenues avec de la chapelure panko contiennent des teneurs en matières grasses généralement plus faibles que celles réalisées avec de la chapelure occidentale. Ces dernières restent néanmoins des produits frits, dont il convient de vérifier le taux de matières grasses absorbé lors de la cuisson. Une solution pour cela : noter la quantité d'huile mise en œuvre au départ et calculer la quantité d'huile restante une fois la cuisson terminée. Diviser ensuite cette quantité par le nombre de parts réalisées et vous obtiendrez le taux de matières grasses par portion. Ainsi, vous saurez si vos préparations, qu'elles soient servies en tant qu'entrée, garniture (beignets de légumes) ou plat protique (côte de porc panée), entrent ou non dans les catégories de plats dont la fréquence de présentation doit être limitée au sein des menus (consulter les recommandations GEMRCN).

	Référence	Ingrédients et %	DDM	Allergène majeur	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	18409	farine de blé % NC, eau % NC, levure % NC, sel % NC	18 mois	gluten	sachet 1 kg, non refermable, 10 x 1 kg	HEUSCHEN & SCHROUFF Marque NC
EPISAVEURS	170597	farine de blé % NC, eau % NC, levure % NC, sel % NC	18 mois	gluten	sachet 1 kg, non refermable, 10 x 1 kg	industriel NC marque NC
FRANCE FRAIS	239721	farine de blé 93 %, sucre 3 %, graisse végétale 3 %, sel et levure 1 %	24 mois	gluten	type d'emballage NC, 1 kg, 10 x 1 kg	PLP SARL Gogi
PRO A PRO	281528	farine de blé % NC, glucose % NC, levure % NC, huile de palme % NC, sel % NC	NC	gluten	sachet 1 kg, non refermable, 6 x 1 kg	PARIS STORE DISTRIBUTION Ottogi
TRANSFOURMET	206399	farine de blé % NC, matière grasse % NC, levure % NC, sel % NC, glucose % NC, poudre de soja % NC, agent levant % NC, vitamine C	9 mois	gluten, soja	sachet 200 g, non refermable, 30 x 200 g	NCUMANI SAS Marque NC