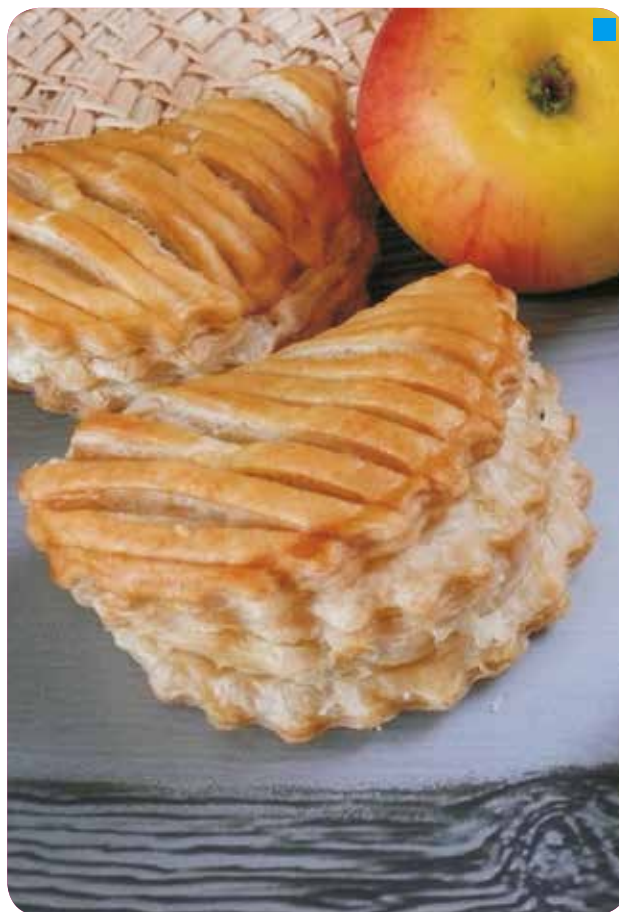


# Chausson aux pommes

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.