

Crème brûlée

Crème brûlée, pot en verre de 100 à 130 g.

La crème brûlée est traditionnellement servie recouverte d'une couche de sucre caramélisé légèrement croquante. Elle peut aussi être agrémentée d'un biscuit type éventail.



Bien qu'aucune réglementation officielle n'encadre la dénomination dessert lacté frais, un code de bonnes pratiques a toutefois été établi entre les industriels. Dans celui-ci, sont notamment précisées pour certains ingrédients les teneurs minimales à mettre en œuvre en fonction du dessert. Le lait, ou les produits laitiers équivalents comme le lait en poudre ou concentré, ou encore la crème, doivent représenter au moins 50 % du produit fini et ce, quel que soit le dessert. Pas de problème pour l'une de nos offres qui affiche une teneur en crème de 60,8 %. Pour le reste de notre sélection, difficile de connaître le taux exact de matières lactières présentes. En effet, seul celui concernant la crème est indiqué (36 à 45 %). Toutefois le lait apparaissant en seconde ligne au niveau de la liste des ingrédients, il semble probable

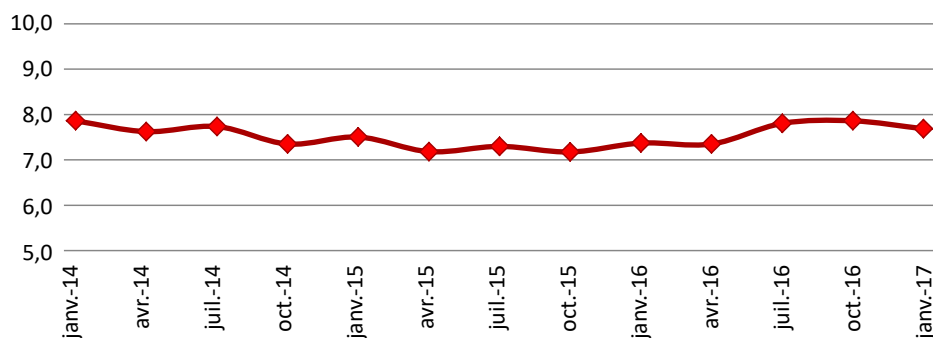
qu'une fois additionné à la crème, on atteigne bien les 50 % requis. Par ailleurs, des spécificités particulières sont exigées suivant les desserts. Pour la crème brûlée par exemple, le taux de crème mise en œuvre devra être au moins de 30 %, ce qui s'avère être le cas pour l'ensemble de nos offres. La quantité d'œuf doit quant à elle être au moins équivalente à 10 %. Là encore, ce critère n'est vérifiable que pour l'offre contenant 60,8 % de crème, puisque l'industriel indique aussi une teneur en œuf de 16,1 %. Pour les autres offres, faute de pourcentages, impossible de savoir si les produits répondent bien aux exigences du code de bonnes pratiques. Notons également la présence de dosette de sucre pour deux de nos offres, qui permettront de donner un effet « caramélisé » à votre dessert.

Question d'un acheteur

La crème est-elle considérée comme un produit laitier ou comme une matière grasse ?

Dans le code de bonnes pratiques établi par les industriels, la crème est considérée comme un produit laitier. Ainsi, elle peut être comptabilisée dans les équivalents laitiers au même titre que le lait en poudre ou concentré. Par contre, d'un point de vue nutritionnel, le GEMRCN classe la crème dans les matières grasses.

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une présentation plus festive, vous pouvez accompagner votre crème brûlée d'un coulis de fruit de la passion et de quelques cubes de mangue.

Thèmes & Recettes

Le goût : Douceur caramélisée
L'Occitanie : Crème aux rousquilles

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Calcium	Industriels Marque
BIOFINESSE	99496	245 kcal	3,6 %	15,0 %	NC	19,0 %	11,8 %	NC	BIOFINESSE Grandeur Nature
BRAKE	81934	237 kcal	4,5 %	21,0 %	21,0 %	15,0 %	8,5 %	96 mg	ANDROS RESTAURATION Bonne Maman
PASSION FROID	40800	237 kcal	4,5 %	21,0 %	21,0 %	15,0 %	8,5 %	96 mg	ANDROS RESTAURATION Bonne Maman
PRO A PRO	110652	237 kcal	4,5 %	21,0 %	21,0 %	15,0 %	8,5 %	96 mg	ANDROS RESTAURATION Bonne Maman
TRANSGOURMET	200930	304 kcal	4,7 %	17,5 %	17,4 %	23,8 %	14,2 %	94 mg	LACTALIS CHF La Laitière

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de produit laitier et %	Type de matière grasse et %	Type de sucre et %	Type d'œuf et %	Arôme	Industriels Marque
BIOFINESSE	99496	cuit	lait entier % NC	crème 45 %	sucre % NC, sachet dose de sucre de canne 3 g	œuf % NC	/	BIOFINESSE Grandeur Nature
BRAKE	81934	cuit	lait écrémé % NC	crème 36 %	sucre % NC	jaune d'œuf frais % NC, œuf entier frais 6,7 %	extrait naturel de vanille % NC	ANDROS RESTAURATION Bonne Maman
PASSION FROID	40800	cuit	lait écrémé % NC	crème 36 %	sucre % NC	jaune d'œuf frais % NC, œuf entier frais 6,7 %	extrait naturel de vanille % NC	ANDROS RESTAURATION Bonne Maman
PRO A PRO	110652	cuit	lait écrémé % NC	crème 36 %	sucre % NC	jaune d'œuf frais % NC, œuf entier frais 6,7 %	extrait naturel de vanille % NC	ANDROS RESTAURATION Bonne Maman
TRANSGOURMET	200930	cuit	lait entier % NC, poudre de lait % NC	crème 60,8 %	sucre % NC, sachet dose de caramel 2 g	jaune d'œuf 12,4 %, œuf 3,7 %	arôme de synthèse % NC	LACTALIS CHF La Laitière

	Référence	Allergènes majeurs	Label de qualité	Origine de la matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	99496	lait, œuf	Agriculture biologique	Brésil, France	France : Bretagne	28 jours	pot verre, opercule aluminium, 130 g, 6 x 130 g	BIOFINESSE Grandeur Nature
BRAKE	81934	lait, œuf	/	NC	France	30 jours	pot verre, opercule aluminium, 100 g, 8 x 100 g	ANDROS RESTAURATION Bonne Maman
PASSION FROID	40800	lait, œuf	/	NC	France	30 jours	pot verre, opercule aluminium, 100 g, 8 x 100 g	ANDROS RESTAURATION Bonne Maman
PRO A PRO	110652	lait, œuf	/	NC	France	30 jours	pot verre, opercule aluminium, 100 g, 8 x 100 g	ANDROS RESTAURATION Bonne Maman
TRANSGOURMET	200930	lait, œuf	/	France	France	32 jours	pot verre, opercule aluminium, 100 g, 4 x 100 g	LACTALIS CHF La Laitière

Pour les offres dont l'information nous a été communiquée, on remarque que la teneur en calcium n'atteint que 96 mg. Au niveau du tableau de fréquence des personnes âgées en institution, elles ne pourront donc pas être incluses dans la catégorie des laitages contenant plus de 100 mg de calcium. Par contre, elles restent en fréquence libre puisque l'on ne tient pas compte du taux de matières grasses et de sucres pour cette catégorie de population. Pour les mater-

nelles, les élémentaires, les adolescents et les adultes, c'est différent. La teneur en matières grasses supérieures à 15 % pour deux de nos offres, va limiter leur fréquence de présentation à 3/20 repas maximum. Les trois autres offres, malgré une teneur en lipides égale à 15 %, ne seront pas épargnées, car leur taux de sucres simples dépasse les 20 g par portion. Dans ce cas, elles seront limitées à 4/20 repas maximum.

