

Forêt noire

Forêt noire, en bande ou ronde, surgelée, pièce de 0,6 à 1,4 kg.

La forêt noire est un grand classique des assortiments de desserts. Elle est traditionnellement servie telle quelle.

Au niveau de notre sélection, on constate que cinq offres sont proposées sous forme ronde, alors que les deux dernières sont rectangulaires. Si la forme ronde présente un aspect plus esthétique et « fait maison », celle rectangulaire peut vous simplifier la tâche lors de la réalisation de vos portions, notamment si vous devez confectionner de petits grammages. La hauteur du gâteau peut également vous aider ; une portion de 3,5 ou 5 cm de haut étant beaucoup plus stable qu'une de 8 cm. Concernant la composition de nos forêts noires, si l'on compare les cinq offres pour lesquelles les industriels ont bien voulu nous communiquer les pourcentages, on remarque que celles de forme rectangulaire ne contiennent pas de pâte sablée contrairement aux rondes. Leur teneur en biscuit est par contre plus élevée : 36,8 à 39,4 % contre 15,9 à 20 %.

Toutefois, pour les offres rondes, si l'on additionne la quantité de pâte sablée et de biscuit mis en œuvre, on obtient une moyenne de 30 %, soit un taux assez proche de la teneur en biscuit des offres rectangulaires. Côté garniture (hors cerises), même si différents types d'appareils peuvent être utilisés (bavaroise au chocolat, crème diplomate, mousse ganache...), les crèmes fouettées et celles parfumées au kirsch restent néanmoins les plus employées dans nos offres. A noter que la quantité de garniture (hors cerises) s'avère plus élevée pour les offres rondes : 4,5 % en moyenne contre 3,5 à 3,8 % pour celles rectangulaires. Le pourcentage de cerises est quant à lui variable (4,4 à 14,3 %) et elles peuvent être présentées sous différentes formes : entières, semi-confites, confiture, masse (préparation de fruits moins sucrée que la confiture).

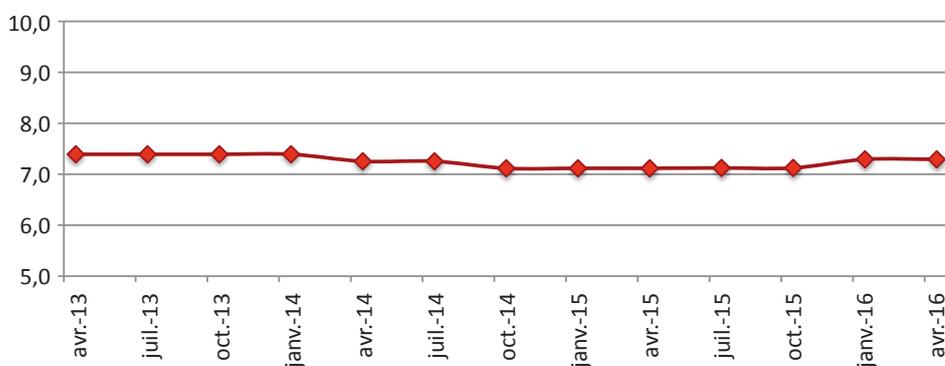


Question d'un acheteur

La forêt noire peut-elle être servie à des enfants ?

Cela dépend. Si vous optez pour une forêt noire sans alcool, comme cela semble être le cas pour deux de nos offres, alors oui. Par contre, que ce soit pour la forêt noire ou pour tous autres gâteaux, glaces ou crèmes susceptibles de contenir de l'alcool, même en quantité infime, il convient d'orienter votre choix vers un autre dessert sans alcool.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour renforcer le parfum de cerise de votre forêt noire, servez-la avec un coulis de fruits rouges auquel vous aurez ajouté des cubes de cerise amaréna et une pointe de kirsch.

THÈMES & RECETTES

L'Allemagne : Gâteau de la forêt noire
Duo : Délice chocolat-cerise

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	5716	278 kcal	3,8 %	26,9 %	17,2 %	17,2 %	9,4 %	1,5 g	BRAKE Brake
DAVIGEL	12185418	279 kcal	3,0 %	29,0 %	22,9 %	16,2 %	10,9 %	0,8 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	176663	281 kcal	4,2 %	34,2 %	22,3 %	13,9 %	3,9 %	1,2 g	COPPENRATH & WIESE GMBH Coppenrath & Wiese
KRILL	672242	298 kcal	4,2 %	38,9 %	30,6 %	13,6 %	8,6 %	1,4 g	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	34791	256 kcal	3,9 %	32,0 %	21,0 %	12,0 %	8,0 %	1,2 g	COPPENRATH & WIESE GMBH Coppenrath & Wiese
RELAIS D'OR MIKO	899557	256 kcal	3,9 %	32,0 %	21,0 %	12,0 %	8,0 %	1,2 g	COPPENRATH & WIESE GMBH Coppenrath & Wiese
TRANSGOURMET	552121	248 kcal	2,8 %	37,0 %	28,9 %	13,6 %	10,5 %	1,4 g	SOCIETE GILLES PÂTISSIER Gilles Pâtissier

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Type de fruit et %	Type de sucre et %	Type de matière grasse et %	Type d'œuf et %	Industriels Marque
BRAKE	5716	ronde, Ø 24 cm, hauteur 8 cm, non portionnée	généoise cacao 15,9 %, pâte sablée 13,4 %, crème fouettée 44,8 %, confiture de cerise 22,9 %, copeaux de chocolat 3,7 %, cerise confite 1 %	cerise 14 %, cerise confite 1 %, abricot séché 0,4 %, jus de sureau < 0,1 %	sucre 10 %, sirop de glucose-fructose 0,5 %, fructose 1 %, dextrose < 0,1 %	crème légère % NC, margarine 3 %	œuf 4 %	BRAKE Brake
DAVIGEL	12185418	ronde, Ø NC, hauteur NC, non portionnée	généoise chocolat % NC, crème parfumée au kirsh % NC, crème vanille % NC, crème chocolat % NC, purée de cerise % NC, copeaux de chocolat noir % NC, cerise % NC	cerise 6 %, jus de pomme concentré % NC, extrait de baie de sureau % NC	sucre % NC, sirop de glucose-fructose % NC, dextrose % NC	crème 2 %, graisse de palme et de noix de coco % NC, huile de palme et de colza % NC	œuf % NC, jaune d'œuf % NC	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	176663	ronde, Ø 24 cm, hauteur NC, non portionnée	généoise au chocolat % NC, pâte sablée % NC, crème fouettée % NC, griotte % NC, décor chocolat râpé % NC	griotte 12 %, confiture de pomme % NC	sucre % NC, sirop de sucre inverti % NC, sirop de glucose % NC	crème % NC, graisse de palme % NC, huile de colza % NC	œuf entier % NC	COPPENRATH & WIESE GMBH Coppenrath & Wiese
KRILL	672242	rectangulaire, 28 x 9 x 3,5 cm, non portionnée	biscuit cuillère cacao imbibé 36,8 %, bavoise chocolat noir 20,3 %, crème diplomate nature 17,8 %, cerise amaréna 17,8 %, copeaux chocolat noir 4,5 %	griotte 14,3 %, jus d'amarena 3,6 %	sucre 14,3 %, sirop de sucre % NC, glucose % NC, maltodextrine % NC	crème 11,1 %, préparation liquide à base de matières grasses 8,8 %	jaune d'œuf 7,7 %, blanc d'œuf 7,5 %	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	34791	ronde, Ø 26 cm, hauteur 8 cm, non portionnée	généoise au chocolat 20 %, pâte sablée 11 %, crème parfumée au kirch 45 %, masse aux griottes 19 %	griotte 13 %, confiture de pomme % NC	sirop de sucre inverti % NC, sucre % NC, sirop de glucose-fructose % NC	graisse de palme 2,3 %, huile de colza 0,3 %	œuf entier % NC	COPPENRATH & WIESE GMBH Coppenrath & Wiese
RELAIS D'OR MIKO	899557	ronde, Ø 26 cm, hauteur 8 cm, non portionnée	généoise au chocolat 20 %, pâte sablée 11 %, crème parfumée au kirch 45 %, masse aux griottes 19 %	griotte 13 %, confiture de pomme % NC	sirop de sucre inverti % NC, sucre % NC, sirop de glucose-fructose % NC	graisse de palme 2,3 %, huile de colza 0,3 %	œuf entier % NC	COPPENRATH & WIESE GMBH Coppenrath & Wiese
TRANSGOURMET	552121	rectangulaire, 36 x 9 x 5 cm, non portionnée	généoise cacao imbibée 39,4 %, mousse ganache avec griottes 29,6 %, crème fouettée 19,7 %, crème fouettée décor 9,9 %, copeaux de chocolat 1,5 %	cerise semi-confite 4,4 %	sucre 10,9 %, sucre glace 5,6 %, sucre inverti 2 %	crème 12,9 %, huile de palme non hydrogénée 21,7 %, huile de coprah 0,04 %	œuf entier 5,3 %	SOCIETE GILLES PÂTISSIER Gilles Pâtissier

	Référence	Type de chocolat et %	Autres ingrédients et %	Arômes et %	Colorants Additifs Agents de texture	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	5716	chocolat 2 %, poudre de cacao dégraissé 0,4 %	farine de froment 9 %	eau de vie de cerises 1 %, eau de vie de fruits 0,3 %, arôme < 0,1 %	colorant, acidifiant, amidon de blé, amidon modifié de maïs, émulsifiant, gélatine bovine, gélifiant, stabilisant	18 mois	surgelé, 1,4 kg, 2 x 1,4 kg	BRAKE Brake
DAVIGEL	12185418	chocolat 1 %, poudre de cacao dégraissé 1 %	farine de blé % NC, farine de riz % NC, poudre de lait partiellement écrémé % NC, poudre de lait écrémé % NC, lactosérum en poudre % NC	arôme % NC, kirsch 0,9 %	colorant, acidifiant, amidon modifié, correcteur d'acidité, émulsifiant, épaississant, gélatine de bœuf, poudre à lever, stabilisant	15 mois	surgelé, 1,25 kg, 4 x 1,25 kg	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	176663	chocolat 3 %, poudre de cacao fortement dégraissé % NC	farine de froment % NC, poudre de petit lait doux % NC, poudre de lait entier % NC	eau de vie de cerises 1,5 %, arôme naturel % NC	acidifiant, agent levant, amidon de blé, amidon modifié, émulsifiant, gélifiant, gélatine de bœuf	24 mois	surgelé, 1,2 kg, 4 x 1,2 kg	COPPENRATH & WIESE GMBH Coppenrath & Wiese
KRILL	672242	chocolat 9,1 %, poudre de cacao 1,1 %, pâte de cacao 0,7 %	farine de blé 6,2 %, protéines de lait % NC, poudre de lait 1 %	arôme % NC, arôme vanille % NC	colorant, acidifiant, émulsifiant, gélatine de bœuf, humectant, régulateur d'acidité, stabilisant	16 mois	surgelé, 0,6 kg, 2 x 0,6 kg	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	34791	chocolat 2 %, poudre de cacao fortement dégraissé % NC	farine de froment 11,7 %, poudre de petit lait doux % NC, poudre de lait entier % NC	eau de vie de cerises 2 %, arôme naturel % NC	acidifiant, agent levant, amidon de blé, amidon modifié, émulsifiant, gélifiant, gélatine de bœuf	24 mois	surgelé, 1,4 kg, 4 x 1,4 kg	COPPENRATH & WIESE GMBH Coppenrath & Wiese
RELAIS D'OR MIKO	899557	chocolat 2 %, poudre de cacao fortement dégraissé % NC	farine de froment 11,7 %, poudre de petit lait doux % NC, poudre de lait entier % NC	eau de vie de cerises 2 %, arôme naturel % NC	acidifiant, agent levant, amidon de blé, amidon modifié, émulsifiant, gélifiant, gélatine de bœuf	24 mois	surgelé, 1,4 kg, 4 x 1,4 kg	COPPENRATH & WIESE GMBH Coppenrath & Wiese
TRANSGOURMET	552121	chocolat noir 7,8 %, poudre de cacao 1,5 %, copeaux de chocolat noir 1,5 %	farine de blé 6,8 %	arôme % NC, arôme vanille % NC	colorant, améliorant, émulsifiant, poudre à lever, régulateur d'acidité, stabilisant	18 mois	surgelé, 0,95 kg, 2 x 0,95 kg	SOCIETE GILLES PÂTISSIER Gilles Pâtissier

Parmi nos offres, on constate que deux d'entre elles sont limitées à 3/20 repas maximum en raison de leur teneur en matières grasses supérieure à 15 % (17,2 et 16,2 %). Au niveau des sucres simples, si l'on respecte les grammages recommandés par le GEMRCN (abstraction faite des

+/-10 %), seules les offres à 30,6 et 28,9 % de sucres simples peuvent en contenir plus de 20 g par portion, mais seulement si ces portions dépassent respectivement 65 et 69 g. Dans ce cas, elles se retrouveront limitées à 4/20 repas maximum.

