

Gâteau au citron

Gâteau moelleux, parfumé au citron, emballé individuellement, pièce de 30 à 70 g.

Le gâteau au citron permet d'apporter de la fraîcheur et de la variété à vos goûters. Il peut également entrer dans la composition de panier pique-nique.

Si la majorité des gâteaux au citron de notre sélection appartiennent à la catégorie des produits d'épicerie, l'un d'entre eux est toutefois proposé en surgelé, ce qui va induire un mode de stockage différent. Au niveau du service, cette offre nécessitera par ailleurs un temps de décongélation d'environ 3 heures en chambre froide positive et il sera donc nécessaire de connaître à l'avance le nombre exact de portions à préparer. Par contre, on remarque que sa DDM (Date de Durabilité Minimale) est relativement longue : 18 mois contre 40 à 90 jours si l'on tient compte de la garantie client. Avec ses 70 g par portion, ce gâteau possède également un poids bien plus élevé que les autres offres (30 à 40 g) et on sera plus tenté de le servir en tant que dessert lors du déjeuner ou du dîner, plutôt que pour un goûter. Pour l'ensemble de notre sélection, on note aussi d'importantes différences quant à la quantité et à la forme du citron mise en œuvre (arôme, zeste ou jus). On observe même qu'un industriel propose non pas une aromatisation de son gâteau, mais un fourrage à base de cet agrume. La saveur de ces produits sera donc très variable.



Question d'un acheteur

Peut-on proposer les gâteaux au citron comme dessert lors des repas principaux ?

Si vous tenez compte des fréquences de présentation recommandées par le GEMRCN, vous pouvez proposer ces gâteaux lors des repas principaux, même si d'un point de vue esthétique ce n'est pas la pâtisserie idéale. Pour les offres entrant dans la catégorie des pâtisseries sèches emballées, c'est-à-dire celles conservées en épicerie, comptez 20 à 30 g pour les maternelles et les élémentaires, et 30 à 50 g pour les catégories de populations d'âges supérieurs. Par contre, les grammages seront respectivement de 40 à 60 g, et de 60 à 80 g pour l'offre surgelé, puisque cette dernière se classe dans une autre catégorie, celles des pâtisseries fraîches, surgelées ou déshydratées...

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Le gâteau au citron se mariera très bien avec une soupe de fruits rouges ou une coupe de sorbets.

Thèmes & Recettes

Angleterre : Tea break

Les agrumes : Moelleux au citron

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Sel	Industriels Marque
BDG+	MOEL003	415 kcal	6,0 %	57,3 %	27,0 %	16,6 %	1,8 %	1,7 g	1,22 g	BDG+ BDG+
DAVIGEL	12304326	394 kcal	5,7 %	48,0 %	27,0 %	20,0 %	2,9 %	1,6 g	0,84 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
EPISAVEURS	89390	410 kcal	6,5 %	51,0 %	28,0 %	20,0 %	2,2 %	1,0 g	1,05 g	GOÛTERS MAGIQUES Le Ster
LA TRIADE	GM15	435 kcal	4,9 %	59,4 %	33,5 %	20,0 %	1,7 %	0,5 g	0,90 g	LA TRIADE L'Atelier des Gourmands
PRO A PRO	12075	373 kcal	3 à 7 %	48 à 64 %	18 à 26 %	11 à 17 %	0,7 à 2,3 %	0,2 à 3,8 g	1 à 1,6 g	PÂTISSERIES GOURMANDES Ker Cadéac
TRANSFOURMET	641217	373 kcal	3 à 7 %	48 à 64 %	18 à 26 %	11 à 17 %	0,7 à 2,3 %	0,2 à 3,8 g	1 à 1,6 g	PÂTISSERIES GOURMANDES Ker Cadéac

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition	Type d'arômes et %	Ingrédients principaux et %	Additifs	Industriels Marque
BDG+	MOEL003	rond, Ø 6 cm, H 2 à 3 cm	/	arôme citron 0,5 %	farine de blé 28,8 %, sucre % NC, sirop de glucose % NC, dextrose % NC, œuf 14,4 %, huile de colza 13 %	conservateur, émulsifiant, poudre à lever, stabilisant	BDG+ BDG+
DAVIGEL	12304326	rectangulaire, L 7,5 cm, la 4 cm, H 4 à 6 cm	/	zeste de citron 4,5 %, jus de citron à base de jus concentré 1 %, arôme naturel de citron 0,5 %	farine de blé % NC, sucre % NC, dextrose % NC, œuf % NC, huile de colza % NC	acidifiant, conservateur, émulsifiant, épaississant, poudre à lever, amidon de blé	DAVIGEL Davigel Surgelé
EPISAVEURS	89390	rectangulaire, L 8,5 cm, la 5 cm, H 3,5 cm	/	jus de citron concentré 1,8 %, arôme naturel de citron < 2 %, arôme naturel < 2 %	farine de blé 29 %, amidon < 2 %, sucre 20 à 25 %, sirop de glucose-fructose 2 à 5 %, œuf frais 19 %, huile de colza 15 à 20 %	correcteur d'acidité, émulsifiant, poudre à lever, stabilisant	GOÛTERS MAGIQUES Le Ster
LA TRIADE	GM15	rectangulaire, L 8,3 cm, la 3,8 cm, H 2,5 cm	/	jus de citron 10 %, arôme naturel de citron 0,1 à 0,5 % de jus dans le fourrage, arôme naturel de vanille 0,15 %	farine de blé 20,8 %, sucre 17,5 %, sirop de glucose 3,1 %, œuf entier 15,6 %, huile de colza 14 %	colorant, correcteur d'acidité, émulsifiant, gélifiant, poudre à lever, stabilisant	LA TRIADE L'Atelier des Gourmands
PRO A PRO	12075	rond, Ø 7,7 à 7,9 cm, H 2,1 à 2,3 cm	biscuit 77 %, fourrage 23 %	arôme citron 0,23 %	farine de blé 36 %, sucre 22,5 %, sirop de glucose 7 %, œuf entier 17 %, huile de colza 10,5 %	acidifiant, conservateur, émulsifiant, poudre à lever, stabilisant	PÂTISSERIES GOURMANDES Ker Cadéac
TRANSGOURMET	641217	rond, Ø 8,5 cm, H 2,5 cm	/	arôme citron 0,23 %	farine de blé 36 %, sucre 22,5 %, sirop de glucose 7 %, œuf entier 17 %, huile de colza 10,5 %	acidifiant, conservateur, émulsifiant, poudre à lever, stabilisant	PÂTISSERIES GOURMANDES Ker Cadéac

	Référence	Allergènes majeurs	Mise en œuvre	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BDG+	MOEL003	gluten, œuf	/	France	totale 120 jours, garantie client 40 jours	40 g, sachet individuel, 100 x 40 g	BDG+ BDG+
DAVIGEL	12304326	gluten, œuf, sulfite	décongélation en chambre positive 3 h, puis conservation 6 jours dans un endroit frais et sec, ou 9 jours en chambre froide positive	France	18 mois	surgelé, 70 g, sachet individuel, 36 x 70 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
EPISAVEURS	89390	gluten, lait, œuf	/	France	totale 120 jours, garantie client NC	40 g, sachet individuel, 100 x 40 g	GOÛTERS MAGIQUES Le Ster
LA TRIADE	GM15	gluten, œuf	/	France	totale 115 jours, garantie client 60 jours	30 g, sachet individuel, 100 x 30 g	LA TRIADE L'Atelier des Gourmands
PRO A PRO	12075	gluten, œuf	/	France	totale 150 jours, garantie client 90 jours	40 g, sachet individuel, 100 x 40 g	PÂTISSERIES GOURMANDES Ker Cadéac
TRANSGOURMET	641217	gluten, œuf	/	France	totale NC, garantie client 90 jours	40 g, sachet individuel, 100 x 40 g	PÂTISSERIES GOURMANDES Ker Cadéac

Références

• **Chiffres-clés 2015** Les fabricants de Biscuits et Gâteaux de France
<http://www.alliance7.com/wp-content/uploads/2016/07/chiffres-cl%C3%A9s-biscuits-g%C3%A2teaux-2015.pdf>

• **Prévention emballages : Les engagements des fabricants de biscuits et gâteaux**,
 Partenariat entre le Syndicat des Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France et Eco-emballages
http://www.ecoemballages.fr/sites/default/files/plaquette_biscuitsgateaux.pdf

• **La farine de seigle**,
<https://alimentation.ooreka.fr/astuce/voir/588773/farine-de-seigle>

• **Le sirop de glucose-fructose**, Site du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
http://www.usipa.fr/Docs/Avis/Usipa_sirop_de_glucose.pdf

• **L'artisan du pain d'épices**, Entreprise Lips
<http://www.paindepices-lips.com/pain-epices/>

• **GENMRCN** (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Juillet 2015.
 Base de données **AIDOMENU**, **Panel d'acheteurs de collectivités**