

CCTP « mode d'emploi »

Gâteaux et biscuits individuels

La consommation de gâteaux et de biscuits est depuis longtemps ancrée dans les habitudes alimentaires françaises, que ce soit pour des rassemblements festifs, des ballades en plein air, ou simplement une pause gourmande.

Avec une consommation estimée à plus de 10 kg par habitant et par an, soit 514 000 tonnes, la France se situe dans la moyenne de l'Union Européenne. Les biscuits secs pur beurre se retrouvent en tête du marché avec 18 % des ventes, suivis de près par les biscuits et les gaufrettes chocolatés (17 %). Les gâteaux fourrés individuels se classent quant à eux en 5^{ème} position (5,8 %), alors que le pain d'épices ne représente que 0,8 % de cette consommation. Au niveau des conditionnements, le secteur des biscuits et des gâteaux a dû s'adapter aux nouveaux modes de vie, en proposant notamment de plus en plus de produits emballés individuellement. Si ce type de présentation possède de nom-

breux avantages, comme la protection des saveurs et de la texture, le renforcement de l'hygiène, la facilité de transport, la portion idéale, il est par contre, source de pollution puisqu'il génère plus de déchets et s'avère souvent plus onéreux qu'un paquet dit « familial ». Il peut donc être judicieux de se demander si l'utilisation quasiment systématique de ces produits individuels dans certains secteurs s'avère toujours justifiée.

La sélection du mois

- Fourré à l'abricot
- Muffin aux pépites de chocolat
- Pain d'épices
- Gâteau au citron



Didier Brottes
Responsable qualité



Sandrine Rajaud
Diététicienne



Restauration Collective, en partenariat avec la Société VICI, vous propose depuis 12 ans la rubrique « Les cahiers de l'acheteur - CCTP mode d'emploi ». Ce guide pratique présente 4 produits détaillés et comparés au travers des fiches techniques fournies par les industriels et les distributeurs. Un grand merci à eux pour leur collaboration.

L'avis de...



JEAN-MICHEL PICAT – RESPONSABLE RESTAURATION
EHPAD Résidence la Valoine – Feytiat (87)
EHPAD Résidence Le Palais sur Vienne – Puy Martin (87)

Nous proposons parfois du pain d'épices pour le goûter, mais celui-ci est également la base de l'un de nos desserts. En effet, nous disposons des demi-tranches de pain d'épices dans des moules individuels en aluminium, nous les recouvrons de quartiers de pommes précuites, puis d'un appareil de type « clafoutis » et d'amandes effilées. Le tout est ensuite cuit au four. Les personnes âgées apprécient ce dessert, car il possède une texture moelleuse et le contraste entre la saveur du pain d'épices et l'appareil est intéressant. Nous le proposons en général toutes les six semaines. Sinon, nous servons des pâtisseries en moyenne deux fois par semaine. Les weekends, ce sont plutôt des pâtisseries industrielles de type éclairs ou millefeuilles en raison de l'effectif restreint, par contre la semaine ce sont des gâteaux faits maison, comme par exemple le moelleux au citron. Les fourrés à l'abricot, que nous achetons emballés individuellement, font quant à eux partie des gâteaux présentés pour le goûter, ou mis à disposition dans les étages pour être distribués en cas de faim nocturne avec une boisson chaude. Nous n'avons par contre jamais proposé de muffins au chocolat, mais rien ne nous empêche un jour d'essayer.

Secteur : Public

Type de convives : Personnes âgées

Nombre de couverts/jour : 430



Fourré à l'abricot

Gâteau moelleux garni d'un fourrage à l'abricot, emballé individuellement, pièce de 30 g.

Le gâteau fourré à l'abricot est un grand classique des goûters. Il est apprécié des petits comme des plus grands.

Si on analyse les quantités de biscuit et de fourrage à l'abricot qui entrent dans la composition de nos offres, on constate que la répartition est plutôt homogène pour l'ensemble des industriels. Le biscuit représente en effet 75 à 77 % du produit fini, pour une quantité de fourrage à l'abricot comprise entre 23 à 25 %. Toutefois, cela ne signifie pas qu'au niveau du goût et de la texture nous ayons des produits identiques, car lorsqu'on compare les ingrédients mis en œuvre on observe plusieurs différences. Tout d'abord, au niveau des matières grasses utilisées on remarque que la moitié des offres contiennent du beurre, alors que l'autre moitié est à base d'huile de colza. A la cuisson, ces deux matières grasses n'apporteront ni le même parfum, ni le même rendu. On note aussi des différences quant aux types de préparations à l'abricot entrant dans la composition du fourrage (pulpe reconstituée, purée, purée concentrée) et aux quantités utilisées, ces dernières oscillant entre 5 à 24 % par rapport au produit fini. Toutefois, ce manque d'homogénéité n'indique pas que certaines offres puissent être de meilleure qualité que d'autres, mais juste que les produits risquent de ne pas être similaires en goût.



Le saviez-vous

Le goûter fait partie des quatre repas journaliers recommandés, en particulier pour les enfants et les adolescents. Comme il ne doit apporter que 5 à 10 % des apports énergétiques, il est donc peu copieux. Il reste néanmoins important car il permet d'éviter de grignoter jusqu'au dîner. Pour être efficace, il convient de le proposer à heure fixe et au moins deux heures avant le dîner. Par ailleurs, il doit être composé d'une boisson (hors sodas et autres boissons sucrées), et contenir deux des trois éléments suivants : un produit laitier, un fruit, un produit céréalier (nos fourrés à l'abricot appartenant à cette dernière catégorie).

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Vous pouvez également le servir en accompagnement d'une salade de fruits frais.

Thèmes & Recettes

Le Roussillon : Cake à l'abricot

Le goût : Glace lavande et son moelleux

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Sel	Industriels Marque
BDG+	FOUR003	409 kcal	4,7 %	58,0 %	38,0 %	17,0 %	1,4 %	1,1 g	0,90 g	BDG+ BDG+
EPISAVEURS	161411	367 kcal	4,9 %	64,0 %	37,0 %	12,0 %	1,3 %	1,5 g	1,10 g	EPISAVEURS Gusto Debrio
FRANCE FRAIS	184846	384 kcal	4,8 %	64,0 %	37,0 %	12,0 %	7,2 %	1,0 g	0,76 g	GOÛTERS MAGIQUES Le Ster
LA TRIADE	GM05	406 kcal	4,3 %	59,0 %	39,0 %	17,0 %	1,7 %	1,0 g	1,10 g	LA TRIADE marque NC
PRO A PRO	62597	384 kcal	4,8 %	64,0 %	37,0 %	12,0 %	7,2 %	1,0 g	0,76 g	GOÛTERS MAGIQUES Le Ster
TRANSGOURMET	998881	384 kcal	4,8 %	64,0 %	37,0 %	12,0 %	7,2 %	1,0 g	0,76 g	GOÛTERS MAGIQUES Le Ster

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition	Type de fruit et %	Ingrédients principaux et %	Industriels Marque
BDG+	FOUR003	rectangulaire, L 8,0 cm, la 3,5 cm, H 2,5 cm	biscuit 77 %, fourrage abricot 23 %	purée concentrée d'abricot 7,3 %	farine de blé 20,8 %, sucre 17,5 %, sirop de glucose-fructose % NC, œuf entier 15,6 %, huile de colza 14,1 %	BDG+ BDG+
EPISAVEURS	161411	rectangulaire, L 7,7 cm la 3,6 cm, H 3,2 cm	biscuit 75 %, fourrage abricot 25 %	pulpe d'abricot reconstituée 24 %	farine de blé 25,3 %, sucre 23,5 %, sirop de glucose 20,2 %, œuf entier 16,9 %, huile de colza 9,4 %	EPISAVEURS Gusto Debrio
FRANCE FRAIS	184846	rectangulaire, L 7,7 cm la 3,3 cm, H 3,0 cm	biscuit 75 %, fourrage abricot 25 %	pulpe d'abricot reconstituée 24 %	farine de blé 35 %, amidon 24 %, sucre 37 %, sirop de glucose-fructose 6 %, œuf frais 19 %, beurre pâtissier 13 %	GOÛTERS MAGIQUES Le Ster
LA TRIADE	GM05	rectangulaire, L 8,0 cm la 3,4 cm, H 2,0 cm	biscuit 75 %, fourrage abricot 25 %	pulpe d'abricot reconstituée 10 %	farine de blé 24 %, amidon de blé < 1 %, sucre 17 %, sirop de glucose-fructose 2 %, œuf frais 15 %, huile de colza 14 %	LA TRIADE marque NC
PRO A PRO	62597	rectangulaire, L 7,7 cm la 3,3 cm, H 3,0 cm	biscuit 75 %, fourrage abricot 25 %	pulpe d'abricot reconstituée 24 %	farine de blé 35 %, amidon 24 %, sucre 37 %, sirop de glucose-fructose 6 %, œuf frais 19 %, beurre pâtissier 13 %	GOÛTERS MAGIQUES Le Ster
TRANSGOURMET	998881	rectangulaire, L 7,7 cm la 3,3 cm, H 3,0 cm	biscuit 75 %, fourrage abricot 25 %	pulpe d'abricot reconstituée 24 %	farine de blé 35 %, amidon 24 %, sucre 37 %, sirop de glucose-fructose 6 %, œuf frais 19 %, beurre pâtissier 13 %	GOÛTERS MAGIQUES Le Ster

	Référence	Autres ingrédients et %	Allergènes majeurs	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BDG+	FOUR003	arôme 0,15 %, colorant, conservateur, correcteur d'acidité, épaississant, poudre à lever, stabilisant	gluten, œuf	France	totale : 135 jours, garantie client : 45 jours	30 g, sachet individuel, 100 x 30 g	BDG+ BDG+
EPISAVEURS	161411	arôme naturel de vanille < 1 %, arôme < 1 %, colorant, conservateur, correcteur d'acidité, émulsifiant, gélifiant, poudre à lever, stabilisant	gluten, œuf	France	totale : 135 jours, garantie client : NC	30 g, sachet individuel, 120 x 30 g	EPISAVEURS Gusto Debrio
FRANCE FRAIS	184846	dextrose 0,99 %, arôme naturel 1 %, arôme < 0,2 %, acidifiant, gélifiant, poudre à lever, stabilisant, colorant	gluten, œuf, lait,	France	totale : 180 jours, garantie client : 108 jours	30 g, sachet individuel, 130 x 30 g	GOÛTERS MAGIQUES Le Ster
LA TRIADE	GM05	arôme vanille 0,22 %, arôme naturel 0,93 %, colorant, acidifiant, poudre à lever, stabilisant	gluten, œuf	France	totale : 100 jours, garantie client : 60 jours	30 g, sachet individuel, 130 x 30 g	LA TRIADE marque NC
PRO A PRO	62597	dextrose 0,99 %, arôme naturel 1 %, arôme < 0,2 %, acidifiant, gélifiant, poudre à lever, stabilisant, colorant	gluten, œuf, lait,	France	totale : 180 jours, garantie client : 108 jours	30 g, sachet individuel, 130 x 30 g	GOÛTERS MAGIQUES Le Ster
TRANSGOURMET	998881	dextrose 0,99 %, arôme naturel 1 %, arôme < 0,2 %, acidifiant, gélifiant, poudre à lever, stabilisant, colorant	gluten, œuf, lait,	France	totale : 180 jours, garantie client : 108 jours	30 g, sachet individuel, 130 x 30 g	GOÛTERS MAGIQUES Le Ster

D'après les recommandations du GEMRCN, nos offres de fourrés à l'abricot peuvent être incluses dans la catégorie des pâtisseries sèches comprenant tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante. Etant proposées en portions individuelles de 30 g, elles correspondent parfaitement au

grammage recommandé pour le petit-déjeuner ou le goûter des maternelles et des élémentaires, ainsi que pour les collations des personnes âgées en institution. Elles s'avèrent par contre un peu juste pour les adolescents et les adultes pour lesquels le grammage devrait être en moyenne de 50 g.



Muffin aux pépites de chocolat

Gâteau garni d'éclats de chocolat, cuit, surgelé, pièce de 40 à 85 g
Le muffin aux pépites de chocolat peut être proposé lors des petits déjeuners mais également en fin de repas ou comme en-cas se suffisant à lui-même.

Apparus aux Pays de Galles vers le 11^{ème} siècle, les muffins connaissent aujourd'hui un véritable succès en Amérique et en Europe. Si nous avons retenu le chocolat comme saveur lors de notre sélection de produits, sachez toutefois que la pâte à muffins peut être aromatisée avec n'importe quels parfums ou fruits, et qu'on peut même la destiner à des préparations salées. D'ailleurs, on peut se rendre compte qu'il est facile d'obtenir des compositions de pâtes différentes en analysant les offres de notre comparatif, ou l'on constate que la présence de chocolat y est très variable. Ainsi, trois de nos offres ne contiennent que des pépites de chocolat, et encore dans des quantités plus ou moins importantes (6,5 à 13 %). Les deux offres restantes contiennent également des pépites de chocolat (6,5 à 13,8 %), mais leur pâte a en plus été parfumée au chocolat, mais là aussi dans des proportions différentes : 3,3 % de poudre de cacao et de chocolat pour la 1^{ère} offre, contre 8 % pour la 2nde. De plus, pour l'une d'entre elles, l'industriel a rajouté 3 % de noisette. On se retrouve donc avec un choix de produits assez large qui permettra de contenter les adeptes du chocolat, comme ceux qui le préfère en petites touches !



Question d'un acheteur

Les muffins aux pépites de chocolat peuvent-ils convenir pour le goûter ?

Si l'on se réfère aux recommandations du GEMRCN et que l'on assimile les muffins aux pâtisseries de type quatre quarts, alors oui. Les grammages recommandés pour les maternelles et les élémentaires devant être compris entre 40 et 60 g, et ceux pour les personnes âgées en institution entre 30 et 60 g, on sélectionnera donc les muffins proposés en 40 g. Pour les adultes et les adolescents, optez plutôt pour les offres en 80/85 g, puisque la fourchette de poids pour ces catégories de population est de 60 à 80 g, avec toujours une marge de +/- 10 %.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour réaliser un dessert tout en douceur, accompagnez vos muffins d'un coulis aux griottes et de cerises amaréna au départ.

Thèmes & Recettes

Les USA : Chocolate snack

Séries : Bree's Délices.

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Sel	Industriels Marque
BRAKE	70021	422 kcal	5,3 %	49,7 %	28,3 %	22,5 %	4,7 %	1,8 g	1,00 g	DAWN FOODS FRANCE Dawn
DAVIGEL	1682284	381 kcal	4,8 %	44,5 %	26,1 %	20,2 %	4,3 %	1,7 g	0,90 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
PASSION FROID	20486	426 kcal	5,5 %	48,0 %	28,3 %	23,1 %	3,8 %	2,1 g	0,53 g	COOKIE CREATION Cookie Création
RELAIS D'OR MIKO	937603	447 kcal	6,4 %	50,0 %	29,0 %	24,0 %	4,8 %	2,0 g	0,68 g	COLORADO COOKIE Colorado Cookie
TRANSGOURMET	233708	414 kcal	6,7 %	55,0 %	28,0 %	23,0 %	4,9 %	3,2 g	1,00 g	COLORADO COOKIE Colorado Cookie

Comparaison des offres

	Référence	Désignation	Etat Aspect	Type de chocolat et %	Ingrédients principaux et %	Industriels Marque
BRAKE	70021	muffin nature aux pépites de chocolat	cuit, rond, Ø 6,6 cm, hauteur NC	chocolat 13 %	farine de froment 20 à 30 %, amidon de maïs modifié < 2 %, sucre 15 à 20 %, dextrose < 2 %, poudre de lactosérum < 2 %, poudre d'œuf entier 1,5 à 4,5 %, blanc d'œuf en poudre < 2 %, huile de palme 1,4 %, huile de colza 15 %, arômes < 2 %	DAWN FOODS FRANCE Dawn
DAVIGEL	1682284	muffin nature aux pépites de chocolat	cuit, rond, Ø NC, H 6 à 7,2 cm	chocolat à croquer 13 %	farine de froment % NC, amidon modifié % NC, sucre % NC, dextrose % NC, poudre de lactosérum % NC, œuf entier en poudre % NC, blanc d'œuf en poudre % NC, huile de palme % NC, arôme % NC	DAVIGEL Davigel Surgelé
PASSION FROID	20486	muffin nature aux pépites de chocolat	cuit, rond, Ø 4,6 à 5,4 cm H 5,1 à 5,9 cm	pépites de chocolat 6,5 %	farine de blé % NC, amidon de blé % NC, sucre % NC, dextrose % NC, huile de colza % NC, arôme naturel de vanille % NC	COOKIE CREATION Cookie Création
RELAIS D'OR MIKO	937603	muffin au chocolat et pépites de chocolat, fourré chocolat et noisette	cuit, rond, Ø 4,7 à 5,5 cm, H 3,7 à 4,5 cm	chocolat 2,1 %, pépites de chocolat 13,8 %, cacao en poudre 2,2 %	farine de blé % NC, amidon modifié % NC, gluten de blé % NC, sucre % NC, lait écrémé en poudre % NC, poudre de lactosérum % NC, œuf % NC, noisettes 3 %, huile de colza % NC, arôme naturel de vanille % NC	COLORADO COOKIE Colorado Cookie
TRANSGOURMET	233708	muffin au chocolat et pépites de chocolat	cuit, rond, dimensions NC	morceau de chocolat noir 6,5 %, chocolat fondu 4,5 %, poudre de cacao 3,5 %	farine de blé 19 %, amidon de blé 1 %, sucre 17,5 %, dextrose < 1 %, œuf entier liquide 17,5 %, huile de colza non hydrogénée 14,5 %, arôme < 1 %	COLORADO COOKIE Colorado Cookie

	Référence	Additifs	Allergènes majeurs	Mise en œuvre	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	70021	émulsifiant, poudre à lever, stabilisant	gluten, lait, œuf, soja	NC	UE des 15	9 mois	surgelé, IQF, 80 g, sachet individuel, 24 x 80 g	DAWN FOODS FRANCE Dawn
DAVIGEL	1682284	émulsifiant, poudre à lever, stabilisant	gluten, lait, œuf, soja	décongélation à température ambiante 30 minutes dans l'emballage d'origine	Pays-Bas	12 mois	surgelé, 80 g, sachet individuel, 24 x 80 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
PASSION FROID	20486	émulsifiant, épaississant, poudre à lever	gluten, œuf, soja	décongélation en chambre froide positive, ou régénération au four 90 °C	France	12 mois	congelé, 40 g, en caissette papier, sachet individuel, 125 x 40 g	COOKIE CREATION Cookie Création
RELAIS D'OR MIKO	937603	émulsifiant, poudre à lever	fruit à coque, gluten, lait, œuf, soja	décongélation en chambre froide positive 1 h dans l'emballage d'origine	France	18 mois	congelé, 40 g, en caissette papier, sachet individuel, 125 x 40 g	COLORADO COOKIE Colorado Cookie
TRANSGOURMET	233708	émulsifiant, épaississant, poudre à lever	gluten, œuf, soja	décongélation en chambre froide positive 2 h dans l'emballage d'origine, ou réchauffer 5 s au four micro-ondes 600 W	France	18 mois	congelé, 85 g, en caissette papier, sans sachet individuel, 48 x 85 g	COLORADO COOKIE Colorado Cookie

Au niveau de la mise en œuvre, parmi les industriels qui nous ont communiqué l'information, on retrouve plusieurs manières de procéder. Ainsi, deux d'entre eux préconisent une décongélation à température ambiante, ce qui prendra en moyenne entre trente minutes et une heure. Plus rapide, mais proposée seulement pour deux offres, la régénération du produit au four traditionnel ou au four micro-ondes. Sinon, vous pouvez opter pour la classique décongélation en enceinte réfrigérée, certes plus longue, mais qui reste réalisable et sécurisante pour l'ensemble de nos offres.



Pain d'épices

Tranche de pain d'épices, emballée par 1 ou 2 unités, portion de 40 à 55 g.

Les tranches de pain d'épices sont le plus souvent proposées en collation lors du goûter. Elles peuvent être accompagnées d'un fruit ou d'une barre de chocolat.

Contrairement aux gâteaux et autres biscuits qui contiennent en général de la farine de blé, notre sélection de pains d'épices est confectionnée avec de la farine de seigle (34,5 à 40 %). Nos offres se rapprochent ainsi de la recette originelle du pain d'épices de Reims. La farine de seigle provient d'une céréale (*Secale céréale*), botaniquement proche du blé, mais dont la teneur en gluten est moindre. Nutritionnellement, cette céréale est bien pourvue en minéraux, notamment calcium, potassium et fer, et en fibres alimentaires. Ces propriétés se retrouvent dans la farine, à condition que celle-ci soit peu raffinée. Toutefois, l'ingrédient principal de nos offres n'est pas la farine, mais le sucre (45 à 53 %). Comme on peut le constater, il s'agit essentiellement de sirop de glucose-fructose. Ce dernier est issu de l'hydrolyse de céréales¹ et possède de nombreuses propriétés technologiques. Il favorise entre autres le brunissement de la pâte, indispensable pour donner au pain d'épices sa couleur si particulière. D'un point de vue financier, il est également moins cher que certains produits sucrants, notamment le miel, qui fut longtemps l'un des ingrédients majeurs du pain d'épices, et que l'on retrouve encore dans les produits vendus généralement en épicerie fine.

¹ En France, on utilise principalement du sirop de glucose-fructose issu de blé ou de maïs



Le saviez-vous

L'histoire du pain d'épices remonte à l'Antiquité. A cette époque, Grecs, Egyptiens et Romains avaient pour habitude de consommer une sorte de pain tremper dans du miel. Toutefois, il semble que ce soit les chinois qui aient amélioré la recette et eu l'idée de confectionner ce produit sucré sous forme de gâteau. Son introduction en Europe ne date quant à elle que du Moyen-Âge et Reims semble être la capitale du 1^{er} pain d'épices français. Aujourd'hui, deux régions se distinguent pour leurs pains d'épices : l'Alsace et la Bourgogne.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Servez-vous du pain d'épices pour aromatiser votre chapelure, celle-ci accompagnera à merveille certains potages ou gratins.

Thèmes & Recettes

Le Printemps : Navets primeurs gratinés

Le goût : Pain d'épices à la marmelade

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Sel	Industriels Marque
BDG+	PAIN004	326 kcal	3,2 %	75,0 %	38,0 %	0,8 %	0,2 %	3,4 g	0,49 g	BDG+ BDG+
BRAKE	14770	326 kcal	3,2 %	75,0 %	38,0 %	0,8 %	0,2 %	3,4 g	0,49 g	VONDELMOLEN Vondelmolen
EPISAVEURS	131342	326 kcal	3,2 %	75,0 %	38,0 %	0,8 %	0,2 %	3,4 g	0,49 g	VONDELMOLEN Vondelmolen
LA TRIADE	GGM18	284 kcal	2,8 %	66,2 %	38,4 %	0,9 %	0,1 %	< 2 g	0,50 g	LA TRIADE marque NC
PRO A PRO	87476	326 kcal	3,2 %	75,0 %	38,0 %	0,8 %	0,2 %	3,4 g	0,49 g	VONDELMOLEN Vondelmolen

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de féculent et %	Type de sucre et %	Type de matière grasse et %	Arômes et % Epices et %	Industriels Marque
BDG+	PAIN004	tranche, L 9,2 à 9,7 cm, la 5,5 à 6,5 cm, H 0,8 à 1,1 cm	farine de seigle 40 %, son de seigle 4 %	sirop de glucose-fructose 53 %	/	cannelle < 2 %, arômes < 2 %	BDG+ BDG+
BRAKE	14770	tranche, L 9,2 à 9,7 cm, la 5,5 à 6,5 cm, H 0,8 à 1,1 cm	farine de seigle 40 %, son de seigle 4 %	sirop de glucose-fructose 53 %	/	cannelle < 2 %, arômes < 2 %	VONDELMOLEN Vondelmolen
EPISAVEURS	131342	tranche, L 9,2 à 9,7 cm, la 5,5 à 6,5 cm, H 0,8 à 1,1 cm	farine de seigle 40 %, son de seigle 4 %	sirop de glucose-fructose 53 %	/	cannelle < 2 %, arômes < 2 %	VONDELMOLEN Vondelmolen
LA TRIADE	GGM18	tranche, L 16 cm, la 6,5 cm, H 1,5 cm	farine de seigle 34,5 %, son de seigle < 2 %, farine de blé malte < 1 %	sirop de glucose-fructose 41,9 %, sucre de canne < 2 %, sucre < 2 %, sirop de sucre caramélisé < 2 %	huile de colza < 2 %	épices 2 % (cannelle 0,62 %, clou de girofle % NC, noix de muscade % NC, gingembre % NC, coriandre % NC, macis % NC, cardamome % NC)	LA TRIADE marque NC
PRO A PRO	87476	tranche, L 9,2 à 9,7 cm, la 5,5 à 6,5 cm, H 0,8 à 1,1 cm	farine de seigle 40 %, son de seigle 4 %	sirop de glucose-fructose 53 %	/	cannelle < 2 %, arômes < 2 %	VONDELMOLEN Vondelmolen

	Référence	Additifs	Allergènes majeurs	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BDG+	PAIN004	poudre à lever	gluten	Belgique	totale 210 jours, garantie client 70 jours	sachet de 2 tranches, 40 g, 108 x 40 g	BDG+ BDG+
BRAKE	14770	poudre à lever	gluten	Belgique	totale 217 jours, garantie client 155 jours	sachet de 2 tranches, 40 g, 108 x 40 g	VONDELMOLEN Vondelmolen
EPISAVEURS	131342	poudre à lever	gluten	Belgique	totale 210 jours, garantie client NC	sachet de 2 tranches, 40 g, 108 x 40 g	VONDELMOLEN Vondelmolen
LA TRIADE	GGM18	acide ascorbique, fibre végétale, poudre à lever	gluten	UE	totale 100 jours, garantie client 60 jours	sachet de 1 tranche, 55 g, 40 x 55 g	LA TRIADE marque NC
PRO A PRO	87476	poudre à lever	gluten	Belgique	totale 210 jours, garantie client 155 jours	sachet de 2 tranches, 40 g, 108 x 40 g	VONDELMOLEN Vondelmolen

Contenues en petites quantités, les épices sont des ingrédients indispensables à la fabrication de cette spécialité. Elles sont en général nombreuses, mais pas toujours facile d'obtenir leur liste. On le constate par rapport à notre tableau comparatif où seul un industriel a bien voulu nous communiquer le détail. On retrouve des

épices classiques, telle que la cannelle, le clou de girofle et le gingembre, ou moins courantes, comme le macis, qui n'est autre que l'enveloppe de la noix de muscade. Toutefois, toutes ces épices n'entrent pas forcément dans la composition de ce gâteau, d'où les différences de parfums parfois observées.



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**