

# 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<sup>ème</sup> 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<sup>ère</sup> offre, contre 8 % pour la 2<sup>nd</sup>e. 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.

