

Opéra

Opéra, en bande, surgelé, entier, pièce de 550 g à 950 g.

L'opéra est généralement servi accompagné d'une crème anglaise à la vanille, au chocolat ou au café. Il peut aussi être détaillé en petites bouchées pour étoffer vos offres de mignardises.

Créé au milieu des années 50, l'opéra fut considéré à l'époque comme un dessert avant-gardiste, tant par la sobriété de sa présentation que par le mélange inédit des parfums chocolat/café. La confection de ce gâteau consiste à alterner des couches de crème au beurre café (ou parfois de mousse au café) et de la ganache au chocolat entre des couches de biscuits imbibés de sirop au café, puis de terminer par un glaçage. Au niveau de nos offres, si l'on retrouve tous ces constituants, c'est souvent en proportions variables. Ainsi, en regardant les pourcentages de crème au beurre café mis en œuvre, on constate que ceux-ci peuvent varier de 22,7 à 41 %. Par contre, on note aussi que l'offre la plus garnie

en crème au beurre café est celle qui contient le moins de ganache au chocolat. Elle n'en possède en effet que 10,5 %, alors que ce taux peut s'élever jusqu'à 22,7 %. En plus de la différence observée entre la teneur en crème au beurre café et en ganache au chocolat, on constate qu'en comptabilisant les deux, on se retrouve avec un taux de garniture compris entre 38,9 % et 54,7 %. Cela laisse donc une place plus ou moins importante pour les autres constituants. Ces différences ont bien sûr un impact conséquent au niveau gustatif et visuel pouvant vous faire préférer une offre par rapport à une autre, mais elles ne sont en aucun cas déterminantes quant à la qualité du produit.

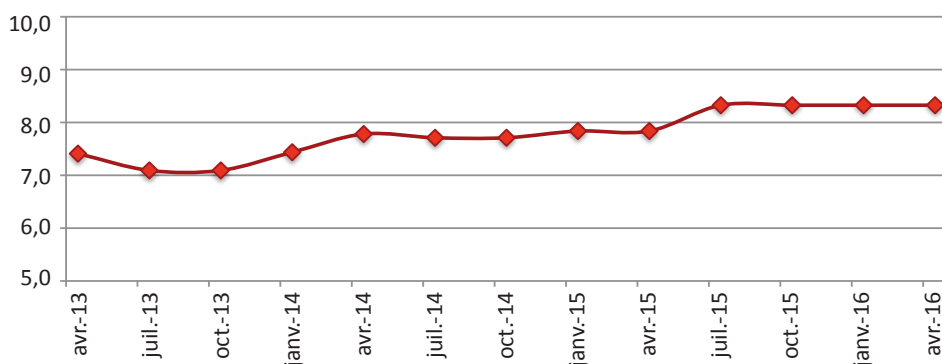


Question d'un acheteur

Quelle portion d'opéra doit-on servir si l'on veut respecter les grammages du GEMRCN ?

Il faut compter entre 40 et 60 g pour les maternelles et les élémentaires, contre 60 à 80 g pour les catégories d'âges supérieurs. Ces grammages sont également valables pour toutes les pâtisseries fraîches, surgelées ou déshydratées, présentées en portion, à découper ou à reconstituer. La forêt noire et l'entremets poire-caramel présentés dans notre comparatif sont aussi concernés.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Apportez une touche de couleur en proposant votre opéra avec un coulis aux fruits de la passion et quelques segments de pamplemousse rose.

THÈMES & RECETTES

Festif : Garnier à la pointe d'or
Le goût : Opéra à l'impériale mandarine

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	6904	387 kcal	5,6 %	35,7 %	32,0 %	24,3 %	14,3 %	1,7 g	BRAKE Brake
DAVIGEL	1681177	405 kcal	5,8 %	44,9 %	32,2 %	23,1 %	12,9 %	2,7 g	DAVIGEL Création Brigade
FRANCE FRAIS	107171	421 kcal	6,3 %	37,5 %	32,5 %	26,9 %	14,7 %	2,1 g	SENOBLE DESSERTS PREMIUM Senoble
KRILL	672248	391 kcal	3,8 %	43,2 %	36,9 %	22,2 %	12,6 %	1,9 g	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	99310	415 kcal	4,6 %	32,5 %	28,1 %	29,5 %	22,4 %	0,9 g	DELMOTTE NC
RELAIS D'OR MIKO	935957	338 kcal	4,9 %	30,9 %	25,1 %	21,2 %	11,4 %	2,2 g	PROLAINAT SAS NC
TRANSGOURMET	300330	408 kcal	6,1 %	37,4 %	34,2 %	25,6 %	13,6 %	1,5 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Type de sucre et %	Type de matière grasse et %	Type d'œuf et %	Industriels Marque
BRAKE	6904	rectangulaire, 37 x 9,6 x 2,5 cm, non portionné	biscuit Joconde 29,3 %, sirop café % NC, crème café 27,1 %, ganache chocolat 16,9 %, glaçage chocolat 12,3 %	sucre 7,5 %, sirop de glucose-fructose 4,5 %, sirop de glucose 0,3 %	crème 4,3 %, beurre 5,8 %, graisse végétale non hydrogénée 0,5 %	blanc et jaune d'œuf 11 %, œuf entier liquide 6,3 %	BRAKE Brake
DAVIGEL	1681177	rectangulaire, 27 x 17 x 2,7 cm, non portionné	biscuit Joconde 27,5 %, sirop café 21,4 %, crème au beurre café 24 %, ganache chocolat 14,9 %, glaçage chocolat 10,6 %	sucre % NC, sucre glace % NC, sucre liquide % NC, sirop de glucose de blé % NC	crème % NC, beurre % NC, graisse végétale non hydrogénée 0,5 %, huile de tournesol % NC	œuf entier % NC, blanc d'œuf % NC, blanc d'œuf en poudre % NC, jaune d'œuf % NC	DAVIGEL Création Brigade
FRANCE FRAIS	107171	rectangulaire, 34 x 9 x 2,7 cm, non portionné	biscuit 28,7 %, sirop café 18,7 %, crème au beurre café 22,7 %, ganache au chocolat 16,2 %, décor 11,5 %, chocolat 2,2 %	sucre 8,2 %, sucre glace 5,7 %, sucre liquide 10,2 %, sirop de glucose de blé déshydraté 0,1 %	crème 5,7 %, beurre 10,4 %, graisse végétale non hydrogénée 3,6 %, huile de tournesol 1,5 %	œuf entier 8,9 %, blanc d'œuf 6 %, blanc d'œuf en poudre 0,1 %, jaune d'œuf 1,2 %	SENOBLE DESSERTS PREMIUM Senoble
KRILL	672248	rectangulaire, 28 x 9 x 3 cm, non portionné	biscuit lisse boudoir imbibé sirop café 35,1 %, crème au beurre café 32 %, ganache au chocolat noir 22,7 %, glaçage noir 10,3 %	sucre % NC, sucre inverti % NC, sirop de glucose % NC, fructose % NC	beurre 18 %	œuf % NC, blanc d'œuf 4,6 %	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	99310	rectangulaire, 34 x 9 x 3,2 cm, non portionné	généiole amande imbibée sirop café 39,7 %, crème au beurre café 41 %, ganache chocolat 10,5 %, glaçage cacao 8,7 %, film transfert décor arabesque 0,02 %	sucre 24,4 %, sirop de glucose de blé 1,2 %, sirop de sucre inverti 0,4 %	crème 3,9 %, beurre 20,3 %, beurre de karité % NC	œuf entier 14,5 %, blanc d'œuf 6,7 %	DELMOTTE NC
RELAIS D'OR MIKO	935957	rectangulaire, 37 x 8,1 x 3,2 cm, non portionné	biscuit aux amandes % NC, sirop café % NC, mousse café % NC, ganache au chocolat noir % NC, glaçage chocolat noir % NC	sucre % NC, sirop de glucose % NC, sirop de sucre inverti % NC, lactose % NC	crème % NC, crème fraîche % NC, beurre % NC, beurre concentré % NC, huile de colza, de palme, de tournesol % NC	blanc d'œuf % NC, jaune d'œuf % NC, jaune d'œuf liquide % NC	PROLAINAT SAS NC
TRANSFOURMET	300330	rectangulaire, 33 x 8,5 x 4 cm, non portionné	biscuit 33,1 %, sirop café 14,8 %, crème au beurre café 30,7 %, ganache chocolat 15,1 %, glaçage chocolat 6,3 %	sucre % NC, sirop de glucose-fructose % NC	crème % NC, beurre 18,1 %, graisse végétale non hydrogénée % NC	œuf % NC, blanc d'œuf % NC	TRANSFOURMET Transfourmet Quality

	Référence	Type de chocolat et %	Autres ingrédients et %	Arômes et %	Colorants Additifs Agents de texture	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	6904	chocolat 6,8 %, couverture de chocolat 3,2 %, pâte de cacao 1,2 %	farine 1,3 %, amande en poudre 1,3 %, poudre de lait écrémé % NC, protéines de lait % NC	café 0,8 %, extrait de café 0,4 %, arôme vanille < 1 %	colorant, correcteur d'acidité, émulsifiant, gélifiant, stabilisant	18 mois	surgelé, 750 g, 2 x 750 g	BRAKE Brake
DAVIGEL	1681177	chocolat noir 9,5 %, poudre de cacao maigre % NC, pâte de cacao % NC	farine de blé % NC, lait entier % NC	extrait de café soluble 2,6 %, extrait naturel liquide de café 3,8 %, arôme naturel de vanille % NC	anti-mottant, émulsifiant, stabilisant	24 mois	surgelé, 950 g, 4 x 950 g	DAVIGEL Création Brigade
FRANCE FRAIS	107171	chocolat noir 10,6 %, poudre de cacao maigre 3 %, pâte de cacao 0,5 %	farine de blé 1,6 %	extrait de café soluble 0,8 %, extrait naturel de café 0,8 %, arôme naturel de vanille 0,1 %	acidifiant, anti-mottant, émulsifiant, stabilisant, anti-oxydant	24 mois	surgelé, 650 g, 6 x 650 g	SENOBLE DESSERTS PREMIUM Senoble
KRILL	672248	chocolat noir 12,4 %, chocolat glaçage 1 %, extrait de cacao % NC	farine de froment % NC, poudre de lait 0,6 %	extrait de café 5,3 %, arôme vanille % NC	colorant, amidon modifié, conservateur, émulsifiant, gélifiant, poudre à lever, stabilisant	16 mois	surgelé, 550 g, 2 x 550 g	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	99310	chocolat de couverture 3,9 %, pâte de cacao % NC, poudre de cacao % NC, beurre de cacao % NC	farine de blé 3,6 %, poudre d'amande 3,4 %, poudre d'amande amère 0,2 %	extrait de café 2,7 %, arôme naturel de vanille % NC	colorant, émulsifiant, humectant, stabilisant	18 mois	surgelé, 740 g, 3 x 740 g	DELMOTTE NC
RELAIS D'OR MIKO	935957	chocolat 13 %, poudre de cacao maigre % NC	farine de blé % NC, protéines de lait % NC, lait écrémé en poudre % NC	extrait de café 1 %, arôme naturel de vanille % NC	émulsifiant, gélatine de porc	NC	surgelé, 690 g, 6 x 690 g	PROLAINAT SAS NC
TRANSFOURMET	300330	chocolat noir 8,3 %, poudre de cacao maigre 0,4 %, poudre de cacao 0,1 %	farine de blé % NC, fécule de pomme de terre % NC, amande en poudre 9,2 %, lait en poudre % NC	café soluble 0,8 %, arôme naturel de vanille % NC	émulsifiant, gélatine, stabilisant	18 mois	surgelé, 700 g, 4 x 700 g	TRANSFOURMET Transfourmet Quality

On remarque que nos offres d'opéra ont une teneur élevée en matières grasses : 21,2 à 29,5 %. Elles se retrouvent donc limitées à 3/20 repas maximum de la maternelle jusqu'aux adultes puisqu'elles contiennent plus de 15 % de lipides. Au niveau de la teneur en glucides simples,

même si celle-ci est également importante (25,1 à 36,9 %) et que certaines portions de 80 g affichent un taux supérieur de 20 g, ce n'est toutefois pas considéré comme un facteur limitant à partir du moment où le dessert contient plus de 15 % de matières grasses.

