

Pomme dauphine

Pomme dauphine, pré-frite, surgelée, pièce de 15 g, sachet de 1 kg.

Les pommes dauphine sont un incontournable des repas de fêtes. Elles s'accordent avec toutes les viandes, que celles-ci soient grillées ou en sauce...

Les pommes dauphine sont des préparations composées de purée de pomme de terre mélangée avec une pâte à choux (celle-ci apportant l'aspect gonflé et moelleux). A part pour une offre ou les pourcentages de pomme de terre réhydratée et autres ingrédients féculents présents dans le produit (farine de blé, amidon de blé...) ne nous ont pas été communiqués, on constate toutefois que l'ensemble de notre sélection possède une teneur totale en produits féculents comprise entre 64 et 84 % (dont 44 à 64 % de pommes de terre réhydratées et non réhydratées). Comme ces teneurs sont supérieures à 50 %, les pommes dauphine entrent dans la catégorie « légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50 % de légumes secs, féculents ou céréales » et dont la fréquence

d'apparition est normalement de 10/20 repas³ pour l'ensemble des catégories de population à partir de 18 mois. Toutefois, les pommes dauphine font aussi partie de la catégorie des produits à frire ou pré-frits et en raison de leur teneur en matières grasses supérieures à 15 % (15,5 à 17 %), leur fréquence d'apparition se limitera alors à 2/20 repas maximum pour les enfants à partir de 18 mois et ce jusqu'aux adultes. Pour les personnes âgées en institution et les repas portés à domicile, les fréquences sont les suivantes : maximum 4/20, 5/24 ou 6/28 déjeuners et 4/28 dîners maximum.

³ Pour les personnes âgées en institution et repas portés à domicile les autres fréquences sont les suivantes : 12/24 et 14/28 pour le déjeuner et 12/28 minimum pour le dîner.



Question d'un acheteur

Si mon accompagnement comporte 50 % de pommes dauphine et 50 % de légumes cuits (type carotte), comment dois-je le classer dans le tableau des fréquences ?

Il fera partie de la catégorie « légumes cuits, autres que secs... » car les pommes dauphine ne sont pas constituées à 100 % de denrées féculentes (pommes de terre, farine de blé...) ; la moyenne étant de plus ou moins 70 %⁴.

⁴ Ces teneurs étant variables d'un industriel à l'autre, il convient de consulter la fiche technique produit.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015

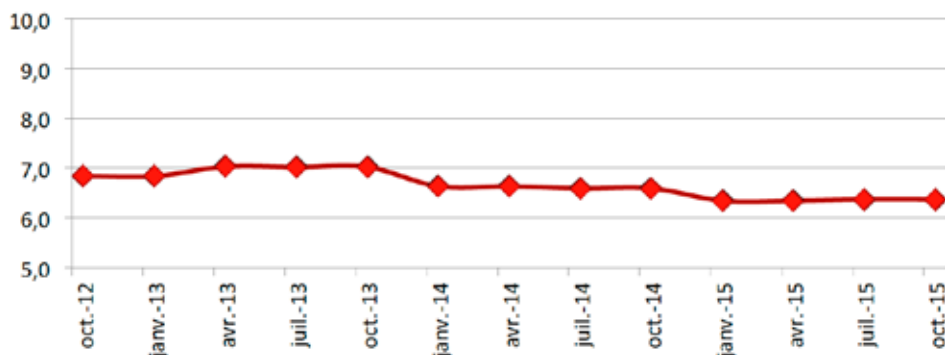


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	39607	268 kcal	3,6 %	27,3 %	3,8 %	15,5 %	7,1 %	1,1 g	2,7 g	EUROAGROFOOD Brake
DAVIGEL	1682139	281 kcal	5,0 %	26,0 %	2,0 %	17,0 %	8,5 %	1,0 g	2,0 g	DAVIGEL SURGELE Davigel
FRANCE FRAIS	110722	267 kcal	3,5 %	26,0 %	2,3 %	16,0 %	2,1 %	0,6 g	2,5 g	MC CAIN FOODS EUROPE B.V Beaumarais
KRILL	570300	272 kcal	3,7 %	27,0 %	2,3 %	16,0 %	2,1 %	1,2 g	2,7 g	ACHILLE BRETRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	27000	268 kcal	3,7 %	26,1 %	2,3 %	15,9 %	2,1 %	1,2 g	2,7 g	AGRISTO NC
RELAIS D'OR	447000	277 kcal	4,0 %	26,0 %	4,0 %	17,0 %	2,0 %	NC	NC	AGRISTO Willequet
TRANSGOURMET	940413	267 kcal	3,5 %	26,0 %	2,3 %	16,0 %	2,1 %	0,6 g	2,5 g	MC CAIN FOODS EUROPE B.V Beaumarais

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation plus originale, montez-les sur pic en bois, façon brochette, avec des fleurettes de brocolis et des tomates cerise.

THÈMES & RECETTES

Terroir : Civet de lièvre aux pommes dauphine

Le Nord : Chouquettes de pomme de terre

Comparaison des offres

	Référence	Etat aspect	Type de féculent et %	Type d'œuf et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	39607	pré-frite, ronde Ø 35 mm (+/- 3 mm)	pomme de terre réhydratée 51 %, farine de blé 9,8 %, amidon de blé 8,2 %, pomme de terre déshydratée 2 %	œuf salé 12 %, (œuf 11,3 %, sel 0,7 %)	huile de palme 13,2 %, huile de tournesol 1,3 %, dextrose 0,1 %, curcuma (traces)	EUROAGROFOOD Brake
DAVIGEL	1682139	pré-frite, ronde Ø 35 mm (+/- 5 mm)	flocon de pomme de terre 10 %, farine de blé % NC, amidon de blé % NC	œuf frais entier 21 %	huile de palme % NC, dextrose % NC, poivre % NC, noix de muscade % NC, antioxydant, émulsifiant	DAVIGEL SURGELE Davigel
FRANCE FRAIS	110722	pré-frite, ronde Ø 35 mm (+/- 3 mm)	pomme de terre réhydratée 50,5 % NC, farine de blé 17,1 %, amidon de blé 4 % NC	œuf entier salé 12 %, (œuf 11,9 %, sel 0,1 %)	huile de tournesol 14,5 %, dextrose % NC, épices % NC	MC CAIN FOODS EUROPE B.V Beaumarais
KRILL	570300	pré-frite, ronde Ø 35 mm (+/- 5 mm)	pomme de terre réhydratée 51 %, farine de blé 15 %, amidon de blé 5 %, granule de pomme de terre 13 %	œuf entier 12 %	huile de tournesol 16 %, dextrose 0,2 %, épices 0,15 %, acidifiant, antioxydant, correcteur d'acidité, émulsifiant, stabilisant	ACHILLE BRETRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	27000	pré-frite, ronde Ø 35 mm (+/- 3 mm)	pomme de terre réhydratée 51,1 %, farine de blé 16,4 %, amidon de blé 3,8 %, pomme de terre séchée 1,9 %	œuf salé 12 %, (œuf 11,3 %, sel 0,7 %)	huile de tournesol 14,5 %, dextrose 0,1 %, épices 0,12 %	AGRISTO NC
RELAIS D'OR	447000	pré-frite, ronde Ø 35 mm (+/- 2 mm)	pomme de terre réhydratée 44 %, farine de blé 16 %, amidon de blé 4 %, pomme de terre séchée % NC	œuf salé 21 %, (œuf 19,8 %, sel 1,2 %)	huile de tournesol 14 %, dextrose 0,1 %, épices 0,13 %	AGRISTO Willequet
TRANSFOURMET	940413	pré-frite, ronde Ø 35 mm (+/- 3 mm)	pomme de terre réhydratée 50,5 % NC, farine de blé 17,1 %, amidon de blé 4 %	œuf entier salé 12 %, (œuf 11,9 %, sel 0,1 %)	huile de tournesol 14,5 %, dextrose % NC, épices % NC	MC CAIN FOODS EUROPE B.V Beaumarais

	Référence	Mode d'emploi	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	39607	sans décongélation, four 220 °C 15 à 18 min	Allemagne, Pays-Bas	Belgique	24 mois	surgelé, IQF, pièce de 15 g (+/- 2 g), 58 pièces/kg minimum, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	EUROAGROFOOD Brake
DAVIGEL	1682139	sans décongélation, four 190 °C 10 min, ou friteuse 180 °C 3 min	UE	France	24 mois	surgelé, IQF, pièce de 15 g, 65 pièces/kg minimum, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	DAVIGEL SURGELE Davigel
FRANCE FRAIS	110722	sans décongélation, four traditionnel 220 ° 12 à 15 min, ou four chaleur tournante 200 °C 12 à 15 min, ou friteuse 175 °C 4 min	Belgique	Belgique	24 mois	surgelé, IQF, pièce 15 g (+/- 2 g), 59 à 77 pièces/kg, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	MC CAIN FOODS EUROPE B.V Beaumarais
KRILL	570300	sans décongélation, four 200 °C 10 à 15 min, ou friteuse 175 °C 3 à 4 min	Belgique	Belgique	24 mois	surgelé, IQF, pièce de 15 g (+/- 3 g), 55 à 83 pièces/kg, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	ACHILLE BRETRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	27000	sans décongélation, friteuse, ou sauteuse, ou poêle avec matière grasse	UE	Belgique	18 mois	surgelé, IQF, pièce de 15 g (+/- 2 g), 66 pièces environ par kg, sachet 1 kg, 6 x 1 kg	AGRISTO NC
RELAIS D'OR	447000	sans décongélation, four 225 °C, ou friteuse	NC	UE	24 mois	surgelé, IQF, pièce de 15 g (+/- 2 g), 59 à 77 pièces/kg, sachet 1 kg, 10 x 1 kg	AGRISTO Willequet
TRANSFOURMET	940413	sans décongélation, four traditionnel 220 ° 12 à 15 min, ou four chaleur tournante 200 °C 12 à 15 min, ou friteuse 175 °C 4 min	Belgique	Belgique	24 mois	surgelé, IQF, pièce 15 g (+/- 2 g), 59 à 77 pièces/kg, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	MC CAIN FOODS EUROPE B.V Beaumarais

Les pommes dauphine de notre sélection pesant en moyenne 15 g, il sera donc assez facile de réaliser des portions conformes⁵ aux recommandations du GEMRCN. Ainsi, comptez 8 pièces pour les maternelles, 11 à 12 pièces pour les

élémentaires, 13 à 17 pièces pour les adolescents et les adultes. Pour les personnes âgées en institution et les repas portés à domicile, prévoyez 13 à 14 pièces au déjeuner et 10 au dîner. Ces portions s'entendent hors mélange avec

une autre garniture (ex : pommes dauphine + haricots verts).

⁵ Portions recommandées à +/- 10 % : 120 g pour les maternelles, 170 g pour les élémentaires, 200 à 250 g pour les adolescents et adultes, 200 g pour le déjeuner et 150 g pour le dîner des personnes âgées en institution et repas portés à domicile.