

# Tarte aux myrtilles

Tarte aux myrtilles, entière, surgelée, pièce de 0,9 à 1,1 kg.

La tarte aux myrtilles est le dessert emblématique des menus de montagne.

Elle est le plus souvent servie telle quelle ou avec une rosace de chantilly.



Hormis pour une offre ou l'information ne nous a pas été communiquée, les myrtilles utilisées pour la confection de nos tartes proviennent toutes du milieu sauvage et sont principalement importées des pays d'Europe de l'Est. Parmi nos sept offres, on remarque que la teneur en myrtilles de cinq d'entre elles représente plus d'un tiers du produit fini (36 à 39 %), alors que pour les deux restantes, elle est seulement de 25 et 27 %. Si on ne note pas vraiment de gros écarts concernant la quantité de pâte sablée mise en œuvre (25 à 32 %), on remarque par contre que la garniture est également différente pour ces deux dernières offres. Ainsi, l'offre contenant seulement 25 % de myrtilles affiche un taux de crème pâtissière de 42 %, tandis que celle à 27 % de myrtilles met en œuvre une préparation de fruits (pourcentage non communiquée) contenant notamment de la compote de pomme. Le reste de notre sélection contient quant à elle 27 à 28 % de crème frangipane,

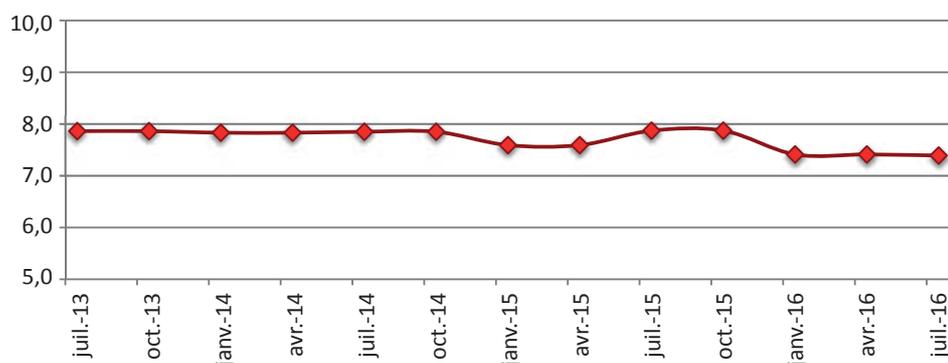
majoritairement aromatisée à la myrtille. Côté portion, les grammages recommandés par le GEMRCN étant, à +/- 10 %, de 40 à 60 g pour les maternelles et les élémentaires, contre 60 à 80 g pour les catégories d'âges supérieurs, cela vous permet en théorie de réaliser entre 14 et 25 parts pour les premiers avec les tartes en 900 g, et 11 à 16 parts pour les seconds. Avec celle en 1,1 kg, comptez respectivement entre 18 et 27 parts, ou 13 et 20 parts. Toutefois, d'un point de vue pratique et compte tenu du diamètre de 27 cm observé pour l'ensemble de nos offres, il ne semble pas judicieux d'aller au-delà de 18 portions si vous souhaitez conserver une présentation correcte. Au niveau des fréquences GEMRCN, si vous respectez les grammages préconisés, seule l'offre possédant 26,7 % de sucres simples sera limitée pour les adolescents et les adultes, mais uniquement si vos portions dépassent 75 g.

## Question d'un acheteur

**Quelles différences observe-t-on entre une myrtille sauvage et une myrtille cultivée ?**

Petite et très parfumée, la myrtille sauvage possède une peau d'une couleur bleu-noire relativement soutenue avec une chair très colorée occasionnant des tâches souvent indélébiles. La baie de myrtille cultivée est par contre deux à trois fois plus grosse, mais sa saveur est moins prononcée. D'une couleur de peau bleu clair, elle a l'avantage d'être dotée d'une chair blanche qui, lorsqu'elle est crue, ne tâche pas.

## Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Pour plus de fraîcheur, agrémentez votre tarte aux myrtilles d'une petite crème au citron et citron vert.

### Thèmes & Recettes

**Les Vosges :** Cake à la « brimbelle »

**Le goût :** Tarte aux myrtilles meringuée

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	39157	236 kcal	3,3 %	31,0 %	17,8 %	10,5 %	4,9 %	1,7 g	MADMOISELLE DESSERT L'Art et la Manière
DAVIGEL	12262405	248 kcal	2,0 %	40,5 %	26,7 %	8,3 %	4,9 %	1,5 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	114203	260 kcal	3,4 %	37,4 %	22,9 %	10,1 %	4,9 %	3,0 %	MAISON BONCOLAC Boncolac
KRILL	673436	249 kcal	3,2 %	35,9 %	22,0 %	9,7 %	4,8 %	2,9 g	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	46625	178 kcal	2,7 %	29,4 %	16,6 %	5,1 %	2,4 %	1,8 g	MAISON BONCOLAC Boncolac
RELAIS D'OR MIKO	935295	260 kcal	3,4 %	37,4 %	22,9 %	10,1 %	4,9 %	3,0 %	MAISON BONCOLAC Boncolac
TRANSGOURMET	216970	260 kcal	3,4 %	37,4 %	22,9 %	10,1 %	4,9 %	3,0 %	MAISON BONCOLAC Boncolac

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Type de fruit et %	Type de féculent et %	Type d'œuf et %	Industriels Marque
BRAKE	39157	cuite, entière, Ø 30 cm, non prédécoupée	pâte sablée 25,2 %, crème frangipane 28,1 %, myrtille 38,9 % + 0,5 % en purée, nappage 7,3 %	myrtille sauvage 38,9 %, poudre d'amande 2,9 %, purée de myrtille 0,6 %	farine de blé 13,3 %, amidon modifié de pomme de terre % NC	œuf entier 5,5 %, jaune d'œuf 0,5 %	MADEMOISELLE DESSERT L'Art et la Manière
DAVIGEL	12262405	cuite, entière, Ø 27 cm, non prédécoupée	pâte sablée % NC, préparation de fruits % NC, myrtille 27 %, nappage % NC	myrtille 27 %, compote de pomme 7,5 %, purée de myrtille 1,4 %, jus concentré de sureau 0,3 %	farine de blé 16 %, amidon modifié de maïs 0,3 %	œuf entier 3,2 %	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	114203	cuite, entière, Ø 27 cm, non prédécoupée	pâte sablée 31,6 %, frangipane saveur myrtilles 27 %, myrtille 39 %, nappage 4,6 %	myrtille sauvage 36,8 %, purée de framboise 1,5 %, poudre d'amande 1 %	farine de blé 16,6 %, amidon modifié de pomme de terre 0,7 %	œuf entier 5,7 %	MAISON BONCOLAC Boncolac
KRILL	673436	cuite, entière, Ø 27 cm, non prédécoupée	pâte sablée 31,6 %, frangipane saveur myrtilles 27 %, myrtille 39 %, nappage 4,6 %	myrtille sauvage 39 %, purée de framboise 1,5 %, poudre d'amande 1 %	farine de blé 16,6 %, amidon modifié de pomme de terre 0,7 %	œuf entier 5,7 %	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	46625	cuite, entière, Ø 27 cm, non prédécoupée	pâte sablée 28 %, crème pâtissière 42 %, myrtille 5 %, nappage 5 %	myrtille sauvage 25 %	farine de blé 14 %, amidon modifié de pomme de terre 2 %	œuf entier 3 %	MAISON BONCOLAC Boncolac
RELAIS D'OR MIKO	935295	cuite, entière, Ø 27 cm, non prédécoupée	pâte sablée 31,6 %, frangipane saveur myrtilles 27 %, myrtille 39 %, nappage 4,6 %	myrtille sauvage 36,8 %, purée de framboise 1,5 %, poudre d'amande 1 %	farine de blé 16,6 %, amidon modifié de pomme de terre 0,7 %	œuf entier 5,7 %	MAISON BONCOLAC Boncolac
TRANSGOURMET	216970	cuite, entière, Ø 27 cm, non prédécoupée	pâte sablée 31,6 %, frangipane saveur myrtilles 27 %, myrtille 39 %, nappage 4,6 %	myrtille sauvage 36,8 %, purée de framboise 1,5 %, poudre d'amande 1 %	farine de blé 16,6 %, amidon modifié de pomme de terre 0,7 %	œuf entier 5,7 %	MAISON BONCOLAC Boncolac

	Référence	Autres ingrédients et %	Arômes Colorants Additifs, agents de texture	Origine des myrtilles	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	39157	sucres 12,5 %, sirop de glucose 1,5 %, sirop de sucre inverti 0,01 %, dextrose de blé % NC, dextrose de maïs < 0,1 %, lait entier en poudre 0,7 %, lait écrémé en poudre % NC, margarine 5,6 %, beurre 4 %	arômes, colorant, acidifiant, amidon modifié, antioxydant, émulsifiant, enzyme, gélifiant, humectant, poudre à lever, stabilisant	Biélorussie, Bosnie, Serbie	surgelée, carton ondulé individuel, 1,5 kg, 1 x 1,5 kg	MADEMOISELLE DESSERT L'Art et la Manière
DAVIGEL	12262405	sucres % NC, sucre de canne % NC, saccharose % NC, dextrose % NC, sirop de glucose % NC, sucre glace % NC, protéines de lait % NC, margarine % NC, beurre % NC, huile végétale de palme % NC	arômes, colorant, acidifiant, agent de fermentation désactivé, correcteur d'acidité, émulsifiant, fibre de blé, gélifiant, poudre à lever	Canada	surgelée, moule cannelé aluminium sous film plastique, 0,9 kg, 2 x 0,9 kg	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	114203	sucres 13,9 %, sirop de glucose 0,7 %, lait reconstitué 4,3 %, lactosérum 0,6 %, lait écrémé en poudre 0,1 %, beurre pâtissier 1,8 %, matière grasse de palme 5,4 %, crème déshydratée 0,1 %	arômes, jus de citron reconstitué, arôme de myrtille, colorant, acidifiant, épaississant, gélifiant, poudre à lever, stabilisant	Biélorussie, Estonie, Lituanie, Pologne	surgelée, moule cannelé aluminium sous flow pack, 0,9 kg, 2 x 0,9 kg	MAISON BONCOLAC Boncolac
KRILL	673436	sucres 13,9 %, sirop de glucose 0,7 %, lait reconstitué 4,3 %, lactosérum 0,6 %, lait écrémé en poudre 0,1 %, beurre pâtissier 1,8 %, matière grasse de palme 5,4 %, crème déshydratée 0,1 %	arômes, jus de citron reconstitué, arôme de myrtille, colorant, acidifiant, épaississant, gélifiant, poudre à lever, stabilisant	Biélorussie, Estonie, Lituanie, Pologne	surgelée, moule cannelé aluminium sous film plastique, 0,9 kg, 2 x 0,9 kg	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	46625	sucres 10 %, sirop de glucose déshydraté < 2 %, poudre de lait < 0,5 %, poudre de lait écrémé < 0,5 %, protéines de lait < 0,5 %, margarine 4 %, matière grasse de noix de coco < 0,2 %, huile de palme raffinée < 0,1 %	arômes, colorant, acidifiant, émulsifiant, stabilisant	UE	surgelée, moule cannelé en étui cartonné individuel, 1,1 kg, 3 x 1,1 kg	MAISON BONCOLAC Boncolac
RELAIS D'OR MIKO	935295	sucres 13,9 %, sirop de glucose 0,7 %, lait reconstitué 4,3 %, lactosérum 0,6 %, lait écrémé en poudre 0,1 %, beurre pâtissier 1,8 %, matière grasse de palme 5,4 %, crème déshydratée 0,1 %	arômes, jus de citron reconstitué, arôme de myrtille, colorant, acidifiant, épaississant, gélifiant, poudre à lever, stabilisant	Biélorussie, Estonie, Lituanie, Pologne	surgelée, moule cannelé aluminium sous flow pack, 0,9 kg, 2 x 0,9 kg	MAISON BONCOLAC Boncolac
TRANSGOURMET	216970	sucres 13,9 %, sirop de glucose 0,7 %, lait reconstitué 4,3 %, lactosérum 0,6 %, lait écrémé en poudre 0,1 %, beurre pâtissier 1,8 %, matière grasse de palme 5,4 %, crème déshydratée 0,1 %	arômes, jus de citron reconstitué, arôme de myrtille, colorant, acidifiant, épaississant, gélifiant, poudre à lever, stabilisant	Biélorussie, Estonie, Lituanie, Pologne	surgelée, moule cannelé aluminium sous flow pack, 0,9 kg, 2 x 0,9 kg	MAISON BONCOLAC Boncolac

## Références

• **Le chevreuil** : Centre d'études biologiques de Chizé.

<http://www.cebc.cnrs.fr/Fconservation/chevreuil.htm>

• **Le cèpe** : Les fruits et légumes frais, interfel.

<http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/champignons/cepe/carte-identite#content>

• **Le shiitake et le pleurote** : Les fruits et légumes frais, interfel.

<http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/champignons/champignons-cultives/carte-identite>

• **Fromage AOP Saint-Nectaire** : décret du 30 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Nectaire », version consolidée au 20 juillet 2016.

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00000278651>

• **La myrtille** : Les fruits et légumes frais, interfel.

<http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/petits-fruits-et-fruits-rouges/myrtille/comment-ca-pousse>

GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Juillet 2015.

Base de données AIDOMENU, Evolutions tarifaires SARA, Panel d'acheteurs de collectivités