

Sauce dessert au chocolat

Sauce dessert au chocolat, flacon de 1 à 1,2 kg.

La sauce dessert au chocolat est inévitable pour la réalisation des profiteroles et des poires belle-Hélène. Elle permet également de mettre en valeur les pâtisseries, notamment les crêpes et les gaufres.



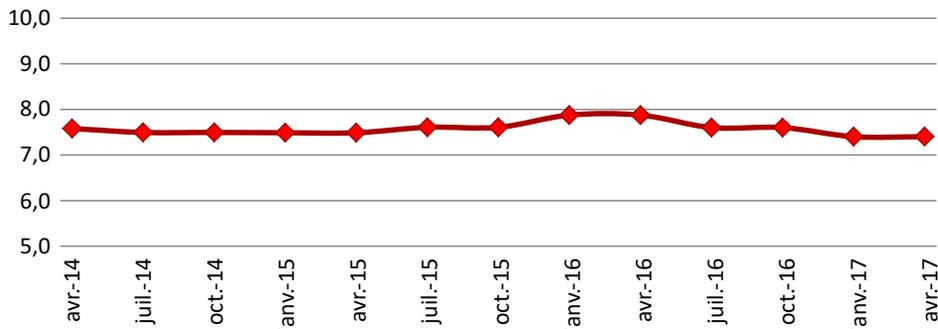
Notre sélection de sauces dessert montre un écart relativement important au niveau du pourcentage de chocolat en poudre mis en œuvre, puisque ce dernier varie entre 10 et 33 %. D'un point de vue gustatif, on risque donc de se retrouver avec des produits très différents les uns des autres. Par ailleurs, le sirop de glucose semble être l'ingrédient principal de nos sauces dessert. En tout cas, c'est ce que l'on constate au travers de deux offres dont les pourcentages nous ont été communiqués. Celui-ci représente en effet 45 à 50 % du produit fini, pour seulement 25,5 à 29 % de chocolat en poudre. Suivant les offres, d'autres types de sucres sont ajoutés, et l'on obtient au final des sauces contenant 47 à 59 % de glucides simples. Il ne faut pas

négliger cette teneur, car l'ajout de seulement 5 g de sauce au chocolat apportera 2,3 à 3 g de sucres simples supplémentaires à votre dessert, ce qui pourrait rapidement le faire basculer dans la catégorie des desserts limités par le GEMRCN. Notons également que parmi nos offres, cinq d'entre elles contiennent des matières grasses végétales. A la lecture des valeurs nutritionnelles, il semble que cela influence la teneur en lipides, puisque ces cinq offres en contiennent entre 4 et 7,2 %, contre 0,7 à 2 % pour les trois autres offres. Toutefois, en comparaison de l'apport en sucres, ce taux de lipides aura un impact plus faible lors du calcul du bilan nutritionnel de votre dessert.

Le saviez-vous ?

Le sirop de glucose est un liquide épais et transparent, obtenu après hydrolyse de l'amidon. S'il est souvent issu du blé ou du maïs, il peut également être à base d'autres végétaux riches en amidon (pomme de terre, riz, manioc...). Précieux allié des pâtisseries et des confiseurs, le glucose possède entre autres l'avantage de ne pas recristalliser, contrairement au sucre.

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour changer un peu, nappez vos brochettes de fruits frais d'un filet de sauce dessert au chocolat et de pulpe de fruits de la passion.

Thèmes & Recettes

Le terroir : Dame blanche picante
Les Etats-Unis : Banana split

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Industriels Marque
BRAKE	14930	290 kcal	2,0 %	61,4 %	57,3 %	4,0 %	2,1 %	BRAKE Brake
DAVIGEL	12200104	360 kcal	2,3 %	55,9 %	45,3 %	7,2 %	5,9 %	NESTLE Nestlé Docello
EPISAVEURS	95314	290 kcal	2,5 %	63,0 %	59,0 %	2,0 %	1,5 %	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Alsa
FRANCE FRAIS	116865	270 kcal	2,5 %	61,0 %	47,0 %	1,3 %	0,8 %	CONDIFA SAS Ancel
KRILL	899020	360 kcal	2,3 %	55,9 %	45,3 %	7,2 %	5,9 %	NESTLE Nestlé Docello
PRO A PRO	52579	297 kcal	0,8 %	71,5 %	53,1 %	0,7 %	0,4 %	Mc CORMICK NC
RELAIS D'OR MIKO	989276	330 kcal	3,5 %	63,0 %	58,0 %	7,0 %	4,0 %	MIKO NC
TRANSFOURMET	222823	303 kcal	2,1 %	58,0 %	56,0 %	6,4 %	5,2 %	BORGES Borges

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de chocolat et %	Type de sucre et %	Arôme Additif Agent de texture	Industriels Marque
BRAKE	14930	liquide	chocolat en poudre 29 %	sirop de glucose 45 à 50 %, sucre 0,5 à 1 %	arôme, amidon modifié de maïs, conservateur	BRAKE Brake
DAVIGEL	12200104	liquide	chocolat en poudre 25,5 %	sirop de glucose % NC, sirop de sucre inverti % NC	arôme, conservateur	NESTLE Nestlé Docello
EPISAVEURS	95314	liquide	chocolat en poudre 13 %, cacao 4,4 %	sirop de glucose % NC, dextrose % NC, édulcorant % NC	arôme, conservateur, correcteur d'acidité, stabilisant	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Alsa
FRANCE FRAIS	116865	liquide	chocolat en poudre 33 %	sirop de glucose % NC	acidifiant, conservateur	CONDIFA SAS Ancel
KRILL	899020	liquide	chocolat en poudre 25,5 %	sirop de glucose % NC, sirop de sucre inverti % NC	arôme, conservateur	NESTLE Nestlé Docello
PRO A PRO	52579	liquide	chocolat en poudre 10 %	sirop de glucose-fructose % NC	arôme	Mc CORMICK NC
RELAIS D'OR MIKO	989276	liquide	cacao maigre en poudre 12 %	sirop de glucose-fructose % NC, sucre % NC	arôme, acidifiant, conservateur	MIKO NC
TRANSGOURMET	222823	liquide	chocolat en poudre 25,5 %	sirop de glucose 46 à 50 %	arôme, amidon modifié, conservateur	BORGES Borges

	Référence	Allergènes majeurs	Pays de transformation	DDM	Conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	14930	/	France	15 mois	4 jours, en enceinte réfrigérée 0/+ 6 °C	flacon 1,1 kg, 6 x 1,1 kg	BRAKE Brake
DAVIGEL	12200104	NC	Autriche	15 mois	NC	bouteille 1 kg, 6 x 1 kg	NESTLE Nestlé Docello
EPISAVEURS	95314	lait	UE	3 mois	3 mois en enceinte réfrigérée 0/+ 3 °C, 1 mois à température ambiante	bouteille 1 kg, valve anti-goutte, 6 x 1 kg	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Alsa
FRANCE FRAIS	116865	/	NC	24 mois	à température ambiante 20 °C maximum, à consommer rapidement	bouteille 1 kg, 6 x 1 kg	CONDIFA SAS Ancel
KRILL	899020	NC	Autriche	15 mois	NC	bouteille 1 kg, 6 x 1 kg	NESTLE Nestlé Docello
PRO A PRO	52579	/	Pologne	18 mois	3 mois, température NC	bouteille 1,25 kg, 6 x 1,25 kg	Mc CORMICK NC
RELAIS D'OR MIKO	989276	/	NC	NC	30 jours, en enceinte réfrigérée 0/+ 3°C	flacon souple 350 g, tête en bas, 12 x 350 g	MIKO NC
TRANSGOURMET	222823	/	Espagne	18 mois	30 jours, à température ambiante	bouteille 1 kg, 6 x 1 kg	BORGES Borges

Côté conservation, toutes nos offres peuvent être entreposées à température ambiante (environ 20 °C) avant ouverture. Par contre, une fois entamées, il convient de se référer aux indications fournies par les industriels. En effet, on remarque que certaines offres peuvent rester à température ambiante, alors que d'autres doivent impérativement être stockées en enceinte réfrigérée. De plus, la durée de conserva-

tion après ouverture est extrêmement variable, pouvant aller de quatre jours à un mois. Suivant la fréquence d'utilisation de ce produit, il peut donc être judicieux de tenir compte de ces paramètres. Si la majorité de nos offres sont également proposées dans des contenants allant de 1 à 1,25 kg, notons toutefois que pour une utilisation minimale, l'une d'entre elle est aussi présentée en flacon de 350 g.

