

Brioche individuelle

Brioche individuelle, au beurre, surgelée, pièce de 45 à 60 g. La brioche est le plus souvent proposée comme en-cas mais elle peut aussi accompagner certains desserts comme la salade de fruits frais ou la mousse au chocolat.

On remarque qu'une de nos offres sort de l'ordinaire, puisqu'à la place de la farine de blé classique, l'industriel a mis en œuvre de la farine de riz et de millet, ainsi que la fécule de pomme de terre. Ce produit présente donc l'avantage d'être exempt de gluten, ce qui est plutôt intéressant pour les personnes intolérantes à cette protéine (maladie cœliaque). La farine de riz, de millet, ou la fécule de pomme de terre n'ayant pas les mêmes propriétés élastique et extensible que la farine de blé, justement en raison de l'absence de gluten, il se peut donc que la texture de notre brioche soit différente (un peu plus sèche, moins gonflée, plus friable...), mais impossible d'être catégorique juste en lisant la composition. Une dégustation s'impose donc ! Au niveau de la mise en œuvre, on constate qu'elle est différente suivant la présentation des produits. Ainsi, les deux offres proposées pré-dorées/précuites, ne nécessitent aucune décongélation et leur temps de cuisson se situe entre 5 et 9 minutes. Pour les trois autres offres présentées crues, seule celle contenant de la farine de riz peut être cuite directement (8 à 10 minutes) sans décongélation. Les deux offres restantes auront besoin d'un temps de décongélation/fermentation d'environ 2h15, avant d'être mises au four. Ces critères sont donc à prendre en compte en fonction de votre emploi du temps.



Le saviez-vous

Il existe sans doute autant de recettes de brioches que de régions françaises, et à l'exception de la brioche Vendéenne, aucun texte ne régit l'appellation « brioche ». Toutefois, on retrouve toujours au sein de la pâte les ingrédients suivants : farine, œuf, matières grasses, sucre, eau ou lait, et levure de boulangerie ou levain. Par ailleurs, dans le code des usages de la viennoiserie artisanale française, on estime que cette dénomination pourrait regrouper les produits confectionnés avec un minimum de 350 g d'œuf, et autant de matières grasses, pour un kilo de farine.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour changer un peu, servez votre foie gras accompagné d'une demi-brioche toastée et de gelée de coing.

Thèmes & Recettes

Le terroir : Brioche parisienne

Le goût : Brioche perdue caramel au beurre salé

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Sel	Industriels Marque
BRAKE	71213	382 kcal	8,7 %	47,0 %	12,0 %	17,0 %	10,0 %	2,1 g	0,95 g	PODIS marque NC
DAVIGEL	12054996	407 kcal	9,6 %	43,0 %	7,5 %	21,3 %	13,0 %	2,3 g	0,85 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	104359	345 kcal	9,9 %	38,8 %	7,9 %	16,7 %	9,8 %	1,6 g	0,97 g	BRIDOR Bridor
RELAIS D'OR MIKO	16566	345 kcal	9,9 %	38,8 %	7,9 %	16,7 %	9,8 %	1,6 g	0,97 g	BRIDOR Bridor
TRANSGOURMET	217426	350 kcal	8,3 %	35,4 %	8,7 %	19,9 %	10,4 %	1,6 g	1,01 g	BRIDOR Bridor

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de matières grasses et %	Autres ingrédients et %	Additif	Allergènes majeurs	Industriels Marque
BRAKE	71213	prédoorée, dans un moule, ronde, Ø NC, avec tête	beurre 17 %	farine de blé 47 à 51 %, sucre 12 %, œuf frais 9 à 12 %, lait entier en poudre 0,5 à 5 %	fibre de blé, gluten de blé	gluten, œuf, lait	PODIS marque NC
DAVIGEL	12054996	précuite, ronde, Ø NC, avec tête	beurre 20,5 %	farine de blé % NC, sucre % NC, œuf % NC	agent de traitement de la farine, émulsifiant, gluten de blé, levure, stabilisant	gluten, œuf, lait	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	104359	crue, ronde, Ø NC	beurre fin 16,7 %	farine de blé % NC, sirop de glucose/fructose % NC, œuf % NC	agent de traitement de la farine, colorant, émulsifiant, enzyme, gluten de blé, levure, levure désactivée, stabilisant	gluten, œuf, lait	BRIDOR Bridor
RELAIS D'OR MIKO	16566	crue, ronde, Ø NC	beurre fin 16,7 %	farine de blé % NC, sirop de glucose/fructose % NC, œuf % NC	agent de traitement de la farine, colorant, levure, stabilisant	gluten, œuf, lait	BRIDOR Bridor
TRANSGOURMET	217426	crue, sans gluten ronde, Ø 70 mm (+/- 5), hauteur 50 mm (+/- 8)	beurre 14,1 %	farine de riz complet 5,6 %, farine de riz 5,6 %, farine de millet 5,6 %, fécule de pomme de terre 4,2 %, sucre 7 %, œuf 42 %	épaississant	œuf, lait	BRIDOR Bridor

	Référence	Traces possible d'allergènes	Mise en œuvre	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	71213	fruit à coque, soja	sans décongélation, cuire au four à air pulsé 170 °C, 5 à 7 min, ou cuire au four classique 180 °C, 7 à 9 min	France	12 mois	surgelé, 45 g, 45 x 45 g	PODIS marque NC
DAVIGEL	12054996	fruit à coque, sésame, soja	sans décongélation, cuire au four 180 °C, 6 à 7 min	France	12 mois	surgelé, 45 g, 45 x 45 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	104359	soja	avec décongélation/fermentation à t° ambiante 2h15, humidité 80 %, repos 10 min, dorer, cuire au four ventilé 165 °C, 15 min	NC	4 mois	surgelé, 60 g, 210 x 60 g	BRIDOR Bridor
RELAIS D'OR MIKO	16566	fruit à coque, soja	avec décongélation/fermentation à t° ambiante 2h15, humidité 80 %, repos 10 min, dorer, cuire au four ventilé 165 °C, 15 min	France	4 mois	surgelé, 60 g, 210 x 60 g	BRIDOR Bridor
TRANSGOURMET	217426	/	sans décongélation, cuire dans l'emballage au four traditionnel 160 °C, 8 à 10 min	France	12 mois	surgelé, 50 g, 50 x 50 g	BRIDOR Bridor

Références

• **Les produits de viennoiserie**, FEB (Fédération des Entrepreneurs de Boulangerie)
<http://www.sitefeb.com/la-federation/les-produits-de-viennoiserie/>

• **Les industries de BVP (Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie) : Chiffres Clefs**, FEB
<http://www.sitefeb.com/la-federation/les-industries-de-bvp-chiffres-clefs/>

• **Code des usages de la viennoiserie artisanale française**, CNBPF (Confédération Nationale de la boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française), Pôle innovation INBP, décembre 2013
<http://fr.calameo.com/read/000333701bd5aadbb5a08>

• **Le beurre, un incontournable de la cuisine française**
<https://www.produits-laitiers.com/le-beurre/>

• **Histoire du croissant, le guichet du savoir**
<http://www.guichetdusavoir.org/viewtopic.php?f=2&t=36054&p=67358&hilit=invention+du+croissant#p67358>

GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Juillet 2015.
 Base de données **AIDOMENU**, **Panel d'acheteurs de collectivités**