



Bûche pâtissière au chocolat



Bûche pâtissière au chocolat, surgelée, pièce de 710 à 750 g.

La bûche au chocolat est le dessert par excellence des tables de fêtes. Elle peut être accompagnée de crème anglaise ou d'une rosace de chantilly.



TABLEAU NUTRITIONNEL

Le Nutri-Score a été calculé avec les données fournies par les distributeurs

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	NUTRI SCORE	Industriels Marque
BRAKE	76134	383 kcal	4,7 %	25,3 %	21,9 %	28,8 %	15,6 %	NC		MADEMOISELLE DESSERTS FRANCE Marque NC
DAVIGEL	12344336	408 kcal	3,4 %	48,0 %	31,0 %	22,0 %	13,0 %	NC		Industriel NC Marque NC
FRANCE FRAIS	109731	368 kcal	5,0 %	31,0 %	25,0 %	24,0 %	14,0 %	2,5 g		ERHARD PÂTISSIER GLACIER Marque NC
RELAIS D'OR	937382	369 kcal	4,5 %	19,8 %	17,3 %	29,4 %	16,1 %	NC		MADEMOISELLE DESSERTS FRANCE Marque NC
TRANSGOURMET	209755	217 kcal	2,8 %	42,0 %	29,0 %	4,0 %	2,3 %	NC		GILLES PÂTISSIER Marque NC

COMPARAISON DES OFFRES

Bien que nos offres de bûches soient toutes à base de chocolat, on constate que les teneurs concernant celui-ci sont relativement variables, puisque l'on passe de 6,5 à 22 % en fonction des industriels. Par ailleurs, on remarque que deux offres sont confectionnées uniquement avec du chocolat noir, alors que les trois restantes contiennent aussi du chocolat au lait et du chocolat blanc. Des différences de goûts sont

donc à prévoir. Au niveau de la texture, nos bûches ne seront pas non plus homogènes. En effet, deux d'entre elles contiennent uniquement de la génoise et de la crème au chocolat. La texture sera donc plutôt fondante, contrairement aux offres qui possèdent de la feuillantine ou du croquant au chocolat blanc, et qui auront un côté plus croustillant.

	Allergènes majeurs	Mise en œuvre	Durée de conservation après décongélation/ouverture
BRAKE	fruits à coques, gluten, lait, œuf, soja	décongélation 4 heures en enceinte réfrigérée (+ 4 °C)	24 heures maxi en enceinte réfrigérée (+ 4 °C)
DAVIGEL	gluten, lait, œuf, soja	décongélation 3 heures en enceinte réfrigérée (0/+ 4 °C)	24 heures maxi en enceinte réfrigérée (+ 4 °C)
FRANCE FRAIS	fruits à coques, gluten, lait, œuf, soja	décongélation 6 heures en enceinte réfrigérée (+ 4 °C)	48 heures maxi en enceinte réfrigérée (+ 4 °C)
RELAIS D'OR	gluten, lait, œuf, soja	NC	NC
TRANSGOURMET	gluten, lait, œuf, soja	décongélation 2 heures en enceinte réfrigérée (+ 4 °C)	NC

GEMRCN

Compte tenu des recommandations du GEMRCN, prévoyez des portions de 40 à 60 g pour les maternelles et les élémentaires, contre 60 à 80 g pour les adolescents, les adultes, les repas livrés à domicile et les personnes âgées en institution. Quatre de nos offres n'étant pas prédécoupées, vous avez donc la possibilité de portionner vos bûches en tenant compte de ces grammages. Ainsi, vous réaliserez en moyenne entre 12 et 18 portions pour les maternelles et les élémentaires, et 9 à 12 portions pour les catégories d'âges supérieures. L'offre déjà prédécoupée peut quant à elle être proposée aux maternelles et aux élémentaires, puisqu'il s'agit de portions de +/- 53 g. Ayant été tranchée à la machine, les parts seront ainsi plus régulières et bénéficieront d'une meilleure tenue.

Hormis pour les personnes âgées en institution qui ne sont pas affectées par les critères des desserts gras ou sucrés, quatre de nos offres verront leur fréquence de présentation limitée à 3/20 repas maximum en raison d'une teneur en matières grasses supérieure à 15 %. Si la dernière offre n'est pas impactée par ce critère, puisque son taux de lipides est seulement de 4 %, elle sera toutefois à comptabiliser dans les desserts à plus de 20 g de glucides dès lors que le poids de la portion dépassera 68 g.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour changer un peu, vous pouvez servir votre bûche avec une soupe de fruits exotiques, saupoudrée de noix de coco.

Thèmes & Recettes

Classique :
Bûche façon belle Hélène
Le goût :
Bûche aux clémentines
Corse

	Référence	Répartition et %	Type de chocolat et %	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	76134	croquant chocolat blanc % NC, mousse au chocolat au lait % NC, mousse au chocolat noir % NC, génoise amande % NC, glaçage chocolat noir % NC, poudre bronze % NC	chocolat noir 11,2 %, chocolat blanc 5,5 %, chocolat de couverture au lait 5,2 %, cacao en poudre % NC	surgelée, non prédécoupée, 710 g, 27 cm, carton de 6 bûches	MADemoiselle Desserts FRANCE Marque NC
DAVIGEL	12344336	crème parfum chocolat (garniture et décor) % NC, génoise nature imbibée d'un sirop % NC, copeau de chocolat 1,5 %	cacao maigre en poudre 5 %, copeau de chocolat 1,5 %	surgelée, prédécoupée 14 parts, 750 g, longueur NC, carton de 3 bûches	Industriel NC Marque NC
FRANCE FRAIS	109731	mousse au chocolat 45 %, crémeux au chocolat 22 %, feuillantine 12 %, glaçage cacao 10 %, biscuit succès amande 7 %, décor % NC	chocolat noir à 50 % de cacao 8 %, chocolat noir à 70 % de cacao 7,8 %, chocolat au lait 2,2 %, poudre de cacao % NC, décor chocolat blanc % NC	surgelée, non prédécoupée, 750 g, longueur NC, carton de 4 bûches	ERHARD PÂTISSIER GLACIER Marque NC
RELAIS D'OR	937382	croquant au chocolat au lait % NC, mousse au chocolat % NC, mousse au chocolat blanc % NC, mousse au chocolat noir % NC, biscuit cacao % NC, glaçage cacao % NC	chocolat de couverture 8,2 %, chocolat de couverture au lait 5,9 %, chocolat noir 5,2 %, cacao en poudre 3,8 %, chocolat blanc 1,5 %	surgelée, non prédécoupée, 720 g, 27 cm, conditionnement NC	MADemoiselle Desserts FRANCE Marque NC
TRANSGOURMET	209755	crème parfum chocolat (garniture et décor) % NC, génoise % NC, décor copeau de chocolat 0,9 %	chocolat 8 %, copeau de chocolat 0,9 %	surgelée, prédécoupée 14 parts, 750 g, 35 cm, carton de 2 bûches	GILLES PÂTISSIER Marque NC