



Soufflé glacé au Grand Marnier



Soufflé glacé au Grand Marnier, individuel, surgelé, pièce de 80 à 90 g ou 135 à 145 ml.

Le soufflé glacé au Grand Marnier est le plus souvent proposé avec un coulis de fruits rouges et des biscuits secs type tuiles aux amandes.

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	9268	275 kcal	4,4 %	23,4 %	21,2 %	18,2 %	12,2 %	< 1 g		SYSCO FRANCE Créations glacées
DAVIGEL	1680377	193 kcal	2,6 %	30,6 %	22,8 %	5,2 %	3,6 %	0,4 g		SYSCO FRANCE Davigel
PASSION FROID	204688	201 kcal	4,5 %	28,0 %	24,0 %	7,8 %	4,5 %	0,5 g		Industriel NC Marque NC

COMPARAISON DES OFFRES

Compte tenu de leur présentation et de leur composition, les soufflés au Grand Marnier se rangent dans la famille des glaces et des sorbets. Les portions recommandées par le GEMRCN pour les adultes et les personnes âgées allant de 50 à 150 ml, nos offres peuvent donc sans souci leur être proposées, puisque les contenances varient entre 135 et 145 ml. En raison de la présence d'alcool, ce dessert ne doit par contre pas être servi à des enfants, des adolescents ou encore à des personnes sensibles, que la présence d'alcool pourrait indisposer. Après analyse, on constate que la composition de nos offres n'est pas du tout homogène, l'une d'elle étant uniquement

composée de crème glacée, alors que les deux autres contiennent soit de la génoise, soit des biscuits cuillères. La quantité de Grand Marnier est également variable, puisque l'on passe de 2 à 6 % en fonction de l'industriel. A noter que pour les deux offres dont la teneur en Grand Marnier est la plus faible, des ajouts en arômes naturels d'orange, de jus d'orange ou encore de zestes d'oranges semi-confites ont été effectués. Sans avoir d'influence sur la qualité des produits, ces différences vont néanmoins générer des saveurs et des textures propres à chacune des offres.

	Grand Marnier et %	Teneur en alcool	Présentation Calibre Conditionnement
BRAKE	extrait Grand Marnier 2 %	% NC	surgelé, rond Ø 6,5 cm, 80 g, 140 ml, carton de 12 pièces
DAVIGEL	extrait Grand Marnier 4 %	1,8 %	surgelé, rond Ø NC, 82 g, 135 ml, carton de 16 pièces
PASSION FROID	extrait Grand Marnier 5,2 %, liqueur Grand Marnier 0,8 %	% NC	surgelé, rond Ø NC, 90 g, 145 ml, carton de 8 pièces



@freepik

Le saviez-vous ?

Mise au point par Louis Alexandre Marnier Lapostolle en 1880 dans sa distillerie de Neauphle le Château (Yvelines), le Grand Marnier est une liqueur à base de cognac et d'orange amère venue spécialement des Caraïbes : la Citrus bigaradia. A cette époque, l'orange était une denrée rare et chère qu'on ne pouvait déguster qu'à l'époque des fêtes de fin d'année. De ce fait, cet alcool était destiné à la haute bourgeoisie. Depuis 2012, sa fabrication est réalisée à Gaillon (Eure).

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour plus de saveur, vous pouvez agrémenter votre soufflé d'une crème anglaise au chocolat et de cubes d'oranges confites.

Thèmes & Recettes

*Festif : Soufflé cordon rouge
La montagne : Soufflé givré parfum d'orange*

GEMRCN

Au niveau de la fréquence de présentation, nos offres ne sont pas toutes classées à la même enseigne. En effet, celle en 140 ml affichant un taux de matières grasses supérieur à 15 %, elle entre donc dans la catégorie des desserts limités à 3/20 repas maximum. L'offre en 145 ml contient quant à elle plus de 20 g de sucres simples par portion, plus exactement 21,6 g, ce qui la classe dans la catégorie des desserts dont la fréquence de présentation ne doit pas dépasser 4/20 repas maximum. Concernant le soufflé glacé en 135 ml, avec un taux de lipides inférieur à 15 % et 18,7 g de sucres simples, sa consommation n'est ni encouragée, ni limitée. Cette dernière offre obtient d'ailleurs le Nutri-Score le plus favorable.

	Référence	Allergènes majeurs	DDM	Pays de transformation	Type de biscuit et %	Ingrédients et %	Additifs Agents de texture	Industriels Marque
BRAKE	9268	lait, œuf	24 mois	France	/	crème % NC, sucre % NC, jaune d'œuf % NC, blanc d'œuf % NC, lait écrémé réhydraté, poudre de cacao maigre % NC, arôme naturel d'orange amère % NC, huile essentielle d'orange % NC	émulsifiant, stabilisant	SYSCO FRANCE Créations glacées
DAVIGEL	1680377	gluten, lait, œuf	24 mois	France	génoise 7 %	sucre % NC, lait écrémé en poudre réhydraté % NC, jus d'orange % NC, sirop de glucose-fructose % NC, lactose et protéines de lait % NC, beurre concentré % NC, jus d'orange sanguine % NC, zeste d'orange semi-confite % NC, sirop de sucre inverti % NC, arôme naturel d'orange 0,04 %	émulsifiant, épaississant, gélifiant, stabilisant, colorant	SYSCO FRANCE Davigel
PASSION FROID	204688	gluten, lait, œuf	24 mois	France	biscuit cuillère 10,8 %	lait entier pasteurisé % NC, crème pasteurisée % NC, sucre % NC, sirop de sucre inverti % NC, lait en poudre écrémé % NC, sirop de glucose déshydraté % NC, jaune d'œuf issu de poule élevée en plein air % NC, poudre de cacao % NC	stabilisant	Industriel NC Marque NC