

Mini pain aux raisins

*Mini viennoiserie en forme de spirale, garnie de crème pâtissière et de raisins secs, surgelée, pièce de 30 g.
Les minis pains aux raisins sont le plus souvent servis en assortiment lors des pauses inter-réunions. Ils peuvent être proposés tièdes ou froids.*

Parmi notre sélection de pains aux raisins, il est mentionné que deux offres contiennent une pâte levée feuilletée (réalisation d'une pâte à brioche, puis d'un feuilletage), alors que pour les autres il est uniquement précisé « pâte feuilletée » ou « pâte ». Pourtant, comme pour les croissants, la réalisation des pains aux raisins nécessite la mise en œuvre d'une pâte levée feuilletée afin de leur garantir cette texture si particulière. Il semble donc très probable que cette dernière soit employée pour l'ensemble de notre sélection, et ce malgré le manque de précision. Notons, que l'appellation « au beurre » peut être mise en avant, puisque toutes nos offres contiennent cette matière grasse. Alors que pour la majorité d'entre elles le type de beurre utilisé n'est pas spécifié, on constate quand même que deux sont à base de beurre fin, et qu'une troisième est confectionnée avec du beurre AOP de Poitou Charentes. Les teneurs passant de 10,9 à 23 %, des différences de goût seront alors à prévoir, d'autant que les quantités de crème pâtissière et de raisins secs ne sont pas tout à fait homogènes, puisqu'elles oscillent respectivement entre 20 à 26,7 %, et 8,5 à 13,3 %.



Question d'un acheteur

Qu'est-ce qui distingue une viennoiserie d'une pâtisserie ?

Contrairement aux différentes pâtes utilisées pour la réalisation des pâtisseries, celle entrant dans la composition des viennoiseries contient souvent de levure de boulanger ou du levain. Elle subit donc une fermentation. Au départ, elle est assez semblable à une pâte à pain, mais ensuite elle est enrichie de différents ingrédients (produits laitiers, matières grasses, œufs, fruits secs, chocolat...). De plus, alors que les pâtisseries nécessitent une ou plusieurs étapes (garnissage, assemblage, nappage...), les viennoiseries se consomment en général telles quelles après cuisson.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Vous pouvez vous servir des mini pains aux raisins pour apporter de la variété à vos assiettes de desserts festives ou à vos cafés gourmands.

Thèmes & Recettes

L'Alsace : Escargot aux raisins

Le terroir : Petit déjeuner continental

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Sel	Industriels Marque
BRAKE	38815	325 kcal	5,4 %	41,3 %	16,8 %	14,9 %	10,2 %	1,8 g	0,71 g	DELIFRANCE Délifrance
DAVIGEL	12156008	299 kcal	4,6 %	36,6 %	13,7 %	14,5 %	9,4 %	1,9 g	0,67 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	103863	320 kcal	6,3 %	37,5 %	17,3 %	16,1 %	10,1 %	1,6 g	0,62 g	BRIDOR Bridor
KRILL	630303	354 kcal	6,0 %	47,5 %	17,3 %	15,4 %	9,9 %	2,4 g	0,88 g	NC
PASSION FROID	28677	361 kcal	7,4 %	47,0 %	13,4 %	15,4 %	9,8 %	2,2 g	0,86 g	DELIFRANCE Délifrance
RELAIS D'OR MIKO	51003	285 kcal	6,3 %	39,2 %	17,0 %	12,2 %	7,6 %	1,7 g	0,69 g	BRIDOR Bridor
TRANSGOURMET	300737	255 kcal	5,5 %	40,1 %	17,0 %	9,9 %	6,2 %	1,7 g	0,66 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Type de matière grasse et %	Autres ingrédients et %	Additif	Industriels Marque
BRAKE	38815	cru, PAC, rond, Ø 60 mm, hauteur 21 mm	pâte feuilletée 65 à 70 %, crème pâtissière 20 à 25 %, raisin sec 9,6 %	beurre 16,1 %	farine de blé 25 à 30 %, sucre 4 à 8 %, œuf < 2 %, lait entier en poudre < 2 %, arôme naturel % NC	agent de traitement de la farine, colorant, émulsifiant, épaississant	DELIFRANCE Délifrance
DAVIGEL	12156008	cru, PAC, rond Ø 55 mm, hauteur 22 mm,	pâte 60 %, crème pâtissière 26,7 %, raisin sec 13,3 %	beurre 16,5 %	farine de blé % NC, sucre % NC, œuf % NC, lait entier en poudre % NC, lactosérum en poudre % NC, poudre de lait riche en matières grasses % NC, arôme % NC	agent de traitement de la farine, amidon modifié, colorant, gluten de blé, émulsifiant, épaississant, enzyme, levain de blé désactivé/déshydraté, maltodextrine	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	103863	cru, PAC, rond, Ø 45/55 mm, hauteur 20 mm	pâte levée feuilletée 60 %, crème pâtissière 26,7 %, raisin sec 13,3 %	beurre fin 10,9 %	farine de blé 28,6 %, sucre 7,1 %, œuf frais 2 %, lait entier en poudre 0,8 %, lactosérum en poudre 0,4 %, lait écrémé en poudre 0,2 %, arôme 0,001 %	agent de traitement de la farine, colorant, stabilisant	BRIDOR Bridor
KRILL	630303	cru, PAC rond, Ø NC, hauteur NC	pâte feuilletée % NC, crème pâtissière % NC, raisin sec 8,5 %	beurre 17,4 %	farine de blé % NC, sucre % NC, œuf % NC, lait entier % NC, lactosérum en poudre % NC, arôme naturel % NC	agent de traitement de la farine, colorant naturel, émulsifiant, épaississant	NC
PASSION FROID	28677	cru, PAC, rond Ø NC, hauteur NC	pâte feuilletée 70 %, crème pâtissière 20 %, raisin sec 8,5 %	beurre 14 %	farine de blé 30 à 35 %, sucre 4 à 8 %, œuf entier % NC, lait entier en poudre < 2 %, lactosérum en poudre < 2 %, arôme naturel % NC	agent de traitement de la farine, colorant, émulsifiant, épaississant	DELIFRANCE Délifrance
RELAIS D'OR MIKO	51003	cru, PAC, rond 55 x 45 x 20 mm	pâte feuilletée 60 %, crème pâtissière 26,7 %, raisin sec 13,3 %	beurre AOP Poitou Charentes 23 %	farine de blé % NC, sucre % NC, œuf % NC, lait écrémé en poudre % NC, lactosérum en poudre % NC, arôme % NC	stabilisant	BRIDOR Bridor
TRANSGOURMET	300737	cru, PAC, rond, Ø 45/55 x 20 mm	pâte levée feuilletée 60 %, crème pâtissière 26,7 %, raisin sec 13,3 %	beurre fin 10,9 %	farine de blé 28,6 %, sucre 7,1 %, œuf frais 2 %, lait entier en poudre 0,8 %, lactosérum en poudre 0,4 %, lait écrémé en poudre 0,2 %, arôme 0,001 %	agent de traitement de la farine, colorant, stabilisant	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Allergènes majeurs	Traces possible d'allergènes	Mise en œuvre	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	38815	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja	sans décongélation, cuire au four à air pulsé 170 °C, 13 à 15 min	France	12 mois	surgelé, 30 g, 150 x 30 g	DELIFRANCE Délifrance
DAVIGEL	12156008	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja, sésame	sans décongélation, cuire au four 180/200 °C, 13 à 17 min	France	12 mois	surgelé, 30 g, 150 x 30 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	103863	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja	avec décongélation à t° ambiante, 20 min, cuire au four 165 °C, 14 min	France	9 mois	surgelé, 30 g, 160 x 30 g	BRIDOR Bridor
KRILL	630303	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja	sans décongélation, cuire au four à air pulsé 170 °C, 13 à 15 min	France	12 mois	surgelé, 30 g, 150 x 30 g	NC
PASSION FROID	28677	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja	sans décongélation, cuire au four 170 °C, 13 à 15 min	France	12 mois	surgelé, 30 g, 150 x 30 g	DELIFRANCE Délifrance
RELAIS D'OR MIKO	51003	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja	avec décongélation à t° ambiante, 15 min, cuire au four ventilé 170 °C, 12 min	France	9 mois	surgelé, 30 g, 260 x 30 g	BRIDOR Bridor
TRANSGOURMET	300737	gluten, lait, œuf	fruit à coques, soja	avec décongélation à t° ambiante, 20 min, cuire au four 165 °C, 14 min	France	9 mois	surgelé, 30 g, 160 x 30 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Le pain aux raisins est également connu sous le nom « d'escargot »², en raison de sa forme spiralée. Côté grammages, nos offres sont similaires puisqu'elles sont toutes proposées en 30 g. Nous remarquons toutefois quelques différences au niveau de la mise en œuvre. En effet, pour trois de nos offres, il est conseil-

lé de laisser décongeler les mini pains aux raisins 15 à 20 minutes avant de les enfourner. Par contre, le temps de cuisson reste plutôt identique pour l'ensemble de notre sélection, à savoir, 12 à 17 minutes.

² En Alsace, le pain aux raisins est appelé « schneck », ce qui signifie « escargot ».

