



Le festif sucré



*Joyeuses fêtes
de fin d'année*



DIDIER BROTTES
Responsable Qualité VICI



SANDRINE RAJAUD
Diététicienne Formatrice VICI



Restauration Collective, en partenariat avec la société VICI, vous propose depuis 14 ans la rubrique Carnet de l'expert - Achats CCTP (anciennement Les Cahiers de l'acheteur - CCTP mode d'emploi). Ce guide pratique présente trois produits détaillés et comparés au travers des fiches techniques fournies par les industriels et les distributeurs. Un grand merci à eux pour leur collaboration.



Point d'orgue des repas de fêtes réussis, les desserts et autres gourmandises sucrées se laissent volontiers croquer en fin de repas et cela, même sans faim !

La bûche de Noël est incontestablement la star des fêtes de fin d'année. Si sa période de vente est très courte, trois semaines en moyenne au mois de décembre, elle n'en demeure pas moins intense et le chiffre d'affaire qu'elle représente est considérable. La traditionnelle bûche de Noël servie aujourd'hui en dessert trouve ses origines dans une coutume païenne célébrée depuis de nombreux siècles. En effet, la tradition voulait que l'on fasse brûler une énorme bûche de bois dans l'âtre des maisons le

25 décembre et ce, afin de célébrer le solstice d'hiver. L'invention de ce gâteau est toutefois beaucoup plus récente, puisqu'on l'estime aux alentours des années 1900. Quant à savoir qui en a eu l'idée et pourquoi, cela reste un mystère ! Depuis sa création, elle n'en demeure pas moins le dessert favori des français lors des périodes de fêtes de fin d'année, malgré les nombreuses innovations en matière de pâtisseries ou de glaces.

LA SELECTION DU MOIS

Bûche au chocolat



Soufflé glacé au Grand Marnier



Papillotes au chocolat



Références

- 10 desserts de Noël à travers le monde - <https://blog.musement.com/fr/10-desserts-de-noel-a-travers-le-monde/>
- D'où vient la tradition de la bûche de Noël ? - <https://agriculture.gouv.fr/dou-vient-la-tradition-de-la-buche-de-noel>
- Le Grand Marnier - <https://www.papillesetpupilles.fr/2012/02/grand-marnier-liqueur-orange-et-cognac.html/>
- La papillote - <http://www.guichetdusavoir.org/viewtopic.php?t=20434>
- Les chiffres clés 2018 des industries de la chocolaterie, syndicat du chocolat - <http://syndicatduchocolat.preprod.bergamote.com>
- Les 5 chiffres à connaître sur le marché du chocolat, mise à jour 27 octobre 2017 - <https://www.lefigaro.fr/conso/>
- Nutri-Score <https://www.mangerbouger.fr>
- 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



Zoom tradition

Célébrées dans de nombreux pays à travers le monde, les fêtes de fin d'année, notamment celle de Noël, sont étroitement liées à la religion chrétienne. Si les traditions et les coutumes s'avèrent différentes d'un bout à l'autre du globe, le même sens de la convivialité et du partage se retrouvent néanmoins toujours autour d'une bonne table. Parmi les diverses préparations culinaires proposées, les desserts tiennent bien entendu une place importante. En France, la bûche de Noël et les papillotes font partie des traditions, mais il faut savoir que passé nos frontières, chaque pays à ses propres spécialités sucrées. En Italie, vous pourrez notamment déguster le célèbre panettone, sorte de brioche à base de fruits confits et/ou de raisins de Corinthe, mais aussi le panodoro ou le panforte. Parmi les nombreux desserts servis au Portugal, l'alétria est une petite curiosité, puisqu'il s'agit d'un dessert type «gâteau de semoule», préparé avec des pâtes cheveux d'anges. Le stollen allemand est quant à lui une sorte de pain contenant des fruits secs et la de pâte d'amande. Si vous allez en Grèce pendant la période de Noël, n'hésitez pas à vous laisser tenter par un melomakarona, petit biscuit recouvert de noix concassées. Plus au Nord, dans les pays scandinaves, ne soyez pas surpris si l'on vous propose du riz au lait ou une préparation à base de muesli, cela fait partie des coutumes. D'ailleurs, c'est délicieux accompagné de biscuits secs aromatisés aux épices. Et qui sait, si vous passez par l'Angleterre, le Christmas pudding pourrait peut-être vous inspirer. Bref, les fêtes de fin d'année, c'est aussi l'occasion de découvrir des traditions culinaires différentes des nôtres.

Sandrine Rajaud
Diététicienne formatrice VICI



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



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 Lapolle 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 %	sucres % 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



Papillote au chocolat



Papillote au chocolat, pièce de 8 à 12,5 g

Les papillotes sont un incontournable des goûters d'arbre de Noël et autres repas festifs. Elles sont le plus souvent accompagnées de clémentines et/ou de fruits secs (noix, noisettes, dattes...).

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	18890	557 kcal	7,4 %	51,0 %	47,0 %	35,0 %	19,0 %	NC		REVILLON CHOCOLATIER Revillon
FRANCE FRAIS	182549	513 kcal	4,4 %	61,0 %	59,0 %	27,0 %	13,0 %	NC		REVILLON CHOCOLATIER Revillon
PRO A PRO	79121	513 kcal	4,4 %	61,0 %	59,0 %	27,0 %	13,0 %	NC		REVILLON CHOCOLATIER Revillon
TRANSGOURMET	253512	513 kcal	4,4 %	61,0 %	59,0 %	27,0 %	13,0 %	NC		REVILLON CHOCOLATIER Revillon

COMPARAISON DES OFFRES

Parmi nos quatre offres, on constate que trois sont identiques. Il s'agit en effet d'un assortiment de papillotes au praliné contenant du praliné noir, au lait, à la feuilletine et au lait céréales. Notre dernière offre se compose quant à elle uniquement de papillotes aux céréales croustillantes enrobées d'une coque de chocolat au lait. Ces dernières, compte tenu de leur composition, s'avère plus légères que les autres papillotes : en moyenne 8 g contre 12 g. C'est

pourquoi, bien que cette offre soit proposée en carton de 4,1 kg, la quantité de papillotes est plus importante que dans les cartons de 4,6 kg : +/- 500 pièces au lieu de +/- 370. En fonction de votre nombre de convives, il peut être intéressant d'en tenir compte, car ce sont des produits fragiles d'un point de vue organoleptique et il est préférable de ne pas les stocker trop longtemps après les fêtes de fin d'année, même si bactériologiquement on observe peu de risques.

	Additifs Agents de texture	DDM	Pays de transformation	Présentation Calibre Conditionnement
BRAKE	amidon de blé, émulsifiant, malt de blé, poudre à lever	8 mois	France	pièce de 8 g, emballée individuellement, carton de 4,1 kg, +/- 500 pièces
FRANCE FRAIS	agent d'enrobage, anti-agglomérant, colorant, émulsifiant, gluten de blé, malt de blé, poudre à lever	9 mois	France	pièce de 11,5 à 12,5 g, emballée individuellement, carton de 4,6 kg, +/- 368 pièces
PRO A PRO	agent d'enrobage, anti-agglomérant, colorant, émulsifiant, gluten de blé, malt de blé, poudre à lever	9 mois	France	pièce de 11,5 à 12,5 g, emballée individuellement, carton de 4,6 kg, +/- 368 pièces
TRANSGOURMET	agent d'enrobage, anti-agglomérant, colorant, émulsifiant, gluten de blé, malt de blé, poudre à lever	9 mois	France	pièce de 11,5 à 12,5 g, emballée individuellement, carton de 4,6 kg, +/- 368 pièces

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pensez aux papillotes pour agrémenter vos cafés gourmands pendant la période des fêtes de fin d'année.

Thèmes & Recettes

Festif :
Farandoles de douceurs
Les couleurs :
Chocolats scintillants

LE SAVIEZ-VOUS ?

La papillote est d'origine lyonnaise. Elle a été créée par un chocolatier-confiseur nommé M. Papillot aux alentours des années 1790, dans sa boutique située dans le quartier des Terreaux. La légende raconte qu'à cette époque M. Papillot employait un jeune commis qui lui dérobaît fréquemment des bonbons de chocolat pour les offrir à sa fiancée. Il prenait soin de les envelopper dans un joli papier où il écrivait des mots doux. Après avoir renvoyé son commis pour vol, le chocolatier trouva néanmoins originale cette façon de présenter les chocolats et il l'exploita à son compte en rédigeant lui-même des citations.

Le chocolat en chiffres

333 029 tonnes, c'est ce qu'a représenté le marché du chocolat en 2018 dans notre pays, soit un chiffre d'affaires total de 2 993 millions d'euros. Les ventes effectuées pendant les fêtes de fin d'année ont permis de réaliser 10,1 % de ce chiffre d'affaires, contre seulement 4,4 % avec les chocolats de Pâques. Quant à la consommation par habitant et par an, elle est estimée à 7,31 kg, marquée par une préférence pour le chocolat noir.

	Descriptif	type de chocolat et %	autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	bonbon chocolaté aux céréales croustillantes, coque en chocolat au lait	beurre de cacao % NC, pâte de cacao % NC	lait entier en poudre, lactose, lactosérum en poudre, sucre, beurre concentré, céréale 5 % (dont farine de blé), arôme naturel de vanille, graisse de palme, huile de tournesol, arôme noisette	REVILLON CHOCOLATIER Revillon
FRANCE FRAIS				
PRO A PRO	assortiment de 4 parfums de bonbons de chocolat fourrés au praliné	beurre de cacao % NC, pâte de cacao % NC, cacao en poudre % NC	lait entier en poudre, lactose, matière grasse laitière anhydre, lactosérum en poudre, sucre, praliné noisette amande 7 %, huile de tournesol, graisses de palme et palmiste, céréale (dont farine de riz), éclat de crêpe dentelle (dont farine de blé), beurre concentré, huile de palme, sirop de glucose, sirop de glucose-fructose, blanc d'oeuf, albumine d'oeuf, crème, noyau d'abricot amer, noix de pécan, café, épice, vanille bourbon, arôme	REVILLON CHOCOLATIER Revillon
TRANSGOURMET				



[Recette] Bûche au chocolat et oranges rôties

Infos
Produit
pages
précédentes



INGREDIENTS POUR 100 ADULTES

	Quantités	Prix Unitaire
Bûche pâtissière au chocolat (14 tr) sg 750 g	5,400 KG	9,75
Orange kg	5,000 KG	1,77
Grand Marnier Cordon Jaune 40° bt 70 cl	0,150 lT	27,41
Sucre cassonade 1 kg	1,250 KG	1,99
Eau	1,500 lT	-

COÛT PORTION

pois : 104 g
prix : 0,681 €

VALEURS NUTRITIONNELLES

Kcalories : 287 Protéines : 2,2 g
Kjoules : 1206 Glucides : 41,3 g
dont sucres : 31,8 g
Matières grasses : 12,0 g
dont AGS : 7,0 g

PROGRESSION

- Trier, laver, désinfecter, puis rincer abondamment à l'eau claire les oranges. Prélever les zestes, tailler en julienne. Peler les oranges à vif, détailler en rondelles fines, plaquer dans des gastronormes pleins, arroser d'un tiers de l'eau. Réserver.
- Blanchir les zestes pendant 2 minutes, égoutter, rafraichir. Mélanger les deux tiers d'eau restants avec le sucre cassonade, ajouter les zestes, cuire à feu doux jusqu'à obtention d'un sirop. Hors du feu, ajouter le Grand-Marnier. Refroidir, puis réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
- Cuire les oranges au four (140/150 °C), 10 à 12 minutes. Refroidir, réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
- Dresser les parts de bûche au chocolat sur assiette. Décorer de rondelles d'orange, napper de sirop. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.



Loi EGALIM Diversifier les protéines !

A partir de 200 couverts/jours les établissements publics doivent présenter un plan de **diversification des protéines** incluant des **protéines végétales**. A titre expérimental à compter du 01/11/19, les restaurants scolaires publics ou privés de toute taille doivent proposer une fois par semaine un **menu végétarien**.

Formation Alimentation végétale
contactez-nous !

