

Mini macarons assortis

*Mini macarons, parfums assortis, surgelés, pièce de +/- 12,8 g.
Les macarons sont le plus souvent proposés lors des cocktails ou buffets de desserts. Ils peuvent aussi agrémenter un café gourmand ou une assiette de mignardises.*



Comme on peut le constater, l'ensemble de notre sélection de mini macarons est similaire au niveau de la composition, de la valeur nutritionnelle et des parfums proposés (vanille, chocolat, café, framboise, pistache et citron). Pour quatre sur cinq de nos offres, cela paraît plutôt logique puisqu'elles proviennent du même industriel, et qu'il semble que le cahier des charges soit identique pour tous les distributeurs concernés. Seule différence pour l'un d'entre eux, le conditionnement par boîte de 36 macarons au lieu de 72. Pour la cinquième offre, on remarque par contre que l'industriel n'est pas le même, et ce malgré des données identiques par rapport au reste de la sélection. Quoi qu'il en soit, au vu de ces similitudes, si votre choix ne peut être orienté sur la qualité d'un produit en particulier, il peut toutefois être judicieux de comparer les tarifs des distributeurs ; la

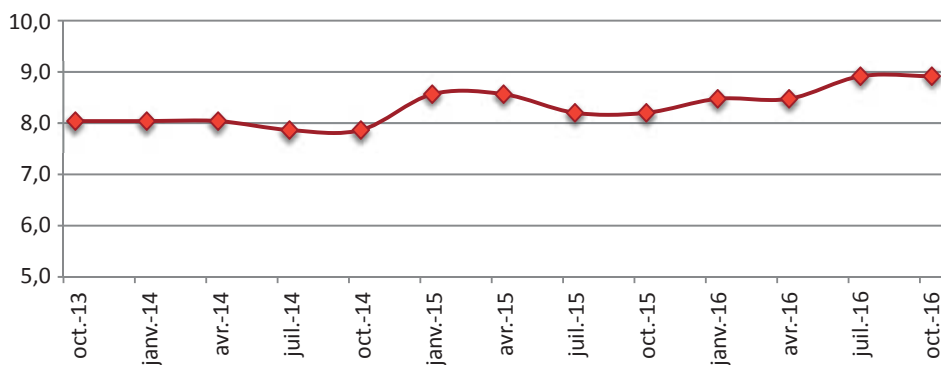
vraie différence se situe peut être à ce niveau. Avec leur poids plume d'environ 12,8 g, nos offres de mini macarons seront sans doute plus à proposer en tant que biscuit d'accompagnement (avec une salade de fruits, une glace, un entremets...), plutôt qu'en tant que dessert. Méfiez-vous néanmoins de sa petite taille, car un macaron apporte quand même 6,4 g de glucides simples et 2,5 g de matières grasses. Ses valeurs seront bien entendu à intégrer dans le calcul de votre dessert final afin de savoir si celui apporte plus de 20 g de glucides par portion, ou alors plus de 15 % de matières grasses. Si la réponse est oui dans le premier cas, la fréquence de présentation sera limitée à 4/20 repas maximum et dans le second cas à 3/20 repas maximum. Si ces fréquences s'appliquent des élèves de maternelles jusqu'aux adultes, notons que les personnes âgées ne sont pas concernées.

Question d'un acheteur

A quand remonte l'invention des macarons ?

Ce petit biscuit confectionné avec de la poudre d'amandes, du sucre et du blanc d'œuf, est d'origine très ancienne. Certains pensent qu'il fut créé au Proche Orient, d'autres dans les monastères vénitiens dès la fin du 8^{ème} siècle. Ce qui est sûr, c'est qu'il apparaît en France à la renaissance, et que ce n'est que vers 1830, à Paris, que l'idée d'accoler deux macarons ensemble est née.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une présentation plus originale, ils peuvent être montés en brochette, sur pic bois, avec des fruits frais et/ou des guimauves.

Thèmes & Recettes

Festif : Carrousel de desserts

Le goût : Bouchées moelleuses

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	38436	426 kcal	9,5 %	51,0 %	50,0 %	20,0 %	4,9 %	3 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
DAVIGEL	12315526	426 kcal	9,5 %	50,7 %	50,2 %	19,9 %	4,9 %	NC	DAVIGEL Création Brigade
KRILL	679181	426 kcal	9,5 %	50,7 %	50,2 %	19,9 %	4,9 %	3 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
PASSION FROID	153987	426 kcal	9,5 %	50,7 %	50,2 %	19,9 %	4,9 %	3 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
TRANSGOURMET	247654	426 kcal	9,5 %	50,7 %	50,2 %	19,9 %	4,9 %	3 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Repartition parfum	Ingrédients principaux et %	Industriels Marque
BRAKE	38436	cuit, rond, Ø 38 à 40 mm, poids +/- 12,8 g	6 vanilles, 6 pistaches, 6 cafés, 6 framboises, 6 citrons, 6 chocolats	sucre % NC, blanc d'œuf % NC, amande % NC, purée d'amande % NC, fourrage citron 3 %, fourrage framboise 3 %, fourrage chocolat blanc 1 %, chocolat 0,8 %, chocolat noir Sao Tomé 0,8 %, pâte de pistache 0,7 %, arômes naturels de vanille 0,2 % et de café 0,1 %, chocolat blanc 0,2 %, cacao en poudre 0,03 %, grains de vanille épuisée 0,004 %	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
DAVIGEL	12315526	cuit, rond, Ø NC, poids +/- 12,8 g	12 vanilles, 12 pistaches, 12 cafés, 12 framboises, 12 citrons, 12 chocolats	sucre % NC, blanc d'œuf % NC, amande % NC, purée d'amande % NC, fourrage citron 3 %, fourrage framboise 3 %, fourrage chocolat blanc 1 %, chocolat 0,8 %, chocolat noir Sao Tomé 0,8 %, pâte de pistache 0,7 %, arômes naturels de vanille 0,2 % et de café 0,1 %, chocolat blanc 0,2 %, cacao en poudre 0,03 %, grains de vanille épuisée 0,004 %	DAVIGEL Création Brigade
KRILL	679181	cuit, rond, Ø 38 à 40 mm, poids +/- 12,8 g	12 vanilles, 12 pistaches, 12 cafés, 12 framboises, 12 citrons, 12 chocolats	sucre % NC, blanc d'œuf % NC, amande % NC, purée d'amande % NC, fourrage citron 3 %, fourrage framboise 3 %, fourrage chocolat blanc 1 %, chocolat 0,8 %, chocolat noir Sao Tomé 0,8 %, pâte de pistache 0,7 %, arômes naturels de vanille 0,2 % et de café 0,1 %, chocolat blanc 0,2 %, cacao en poudre 0,03 %, grains de vanille épuisée 0,004 %	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
PASSION FROID	153987	cuit, rond, Ø 38 à 40 mm, poids +/- 12,8 g	12 vanilles, 12 pistaches, 12 cafés, 12 framboises, 12 citrons, 12 chocolats	sucre % NC, blanc d'œuf % NC, amande % NC, purée d'amande % NC, fourrage citron 3 %, fourrage framboise 3 %, fourrage chocolat blanc 1 %, chocolat 0,8 %, chocolat noir Sao Tomé 0,8 %, pâte de pistache 0,7 %, arômes naturels de vanille 0,2 % et de café 0,1 %, chocolat blanc 0,2 %, cacao en poudre 0,03 %, grains de vanille épuisée 0,004 %	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
TRANSGOURMET	247654	cuit, rond, Ø 38 à 40 mm, poids +/- 12,8 g	12 vanilles, 12 pistaches, 12 cafés, 12 framboises, 12 citrons, 12 chocolats	sucre % NC, blanc d'œuf % NC, amande % NC, purée d'amande % NC, fourrage citron 3 %, fourrage framboise 3 %, fourrage chocolat blanc 1 %, chocolat 0,8 %, chocolat noir Sao Tomé 0,8 %, pâte de pistache 0,7 %, arômes naturels de vanille 0,2 % et de café 0,1 %, chocolat blanc 0,2 %, cacao en poudre 0,03 %, grains de vanille épuisée 0,004 %	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier

	Référence	Autres ingrédients *	Colorant Additif Agent de texture	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	38436	crème, beurre, amidon de maïs et amidon de maïs modifié, œuf, blanc d'œuf pasteurisé, lait écrémé et entier en poudre, sirop de glucose, extrait de malt d'orge, sirop de sucre inverti	colorant, acidifiant, agent moussant, antioxydant, émulsifiant, gélifiant, sequestrant, stabilisant	18 mois	boîte de 462 g, 36 pièces, barquette alvéolée de 12 pièces, plateau noir, 4 x 462 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
DAVIGEL	12315526	crème, beurre, amidon de maïs et amidon de maïs modifié, œuf, blanc d'œuf pasteurisé, lait écrémé et entier en poudre, sirop de glucose, extrait de malt d'orge, sirop de sucre inverti	colorant, acidifiant, agent moussant, antioxydant, correcteur d'acidité, émulsifiant, gélifiant, sequestrant, stabilisant	18 mois	boîte de 924 g, 72 pièces, plateau noir, 4 x 924 g	DAVIGEL Création Brigade
KRILL	679181	crème, beurre, amidon de maïs et amidon de maïs modifié, œuf, blanc d'œuf pasteurisé, lait écrémé et entier en poudre, sirop de glucose, extrait de malt d'orge, sirop de sucre inverti	colorant, acidifiant, agent moussant, antioxydant, correcteur d'acidité, émulsifiant, gélifiant, sequestrant, stabilisant	18 mois	boîte de 924 g, 72 pièces, barquette alvéolée de 12 pièces, plateau noir, 4 x 924 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
PASSION FROID	153987	crème, beurre, amidon de maïs et amidon de maïs modifié, œuf, blanc d'œuf pasteurisé, lait écrémé et entier en poudre, sirop de glucose, extrait de malt d'orge, sirop de sucre inverti	colorant, acidifiant, agent moussant, antioxydant, correcteur d'acidité, émulsifiant, gélifiant, sequestrant, stabilisant	18 mois	boîte de 924 g, 72 pièces, barquette alvéolée de 12 pièces, plateau noir, 4 x 924 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
TRANSGOURMET	247654	crème, beurre, amidon de maïs et amidon de maïs modifié, œuf, blanc d'œuf pasteurisé, lait écrémé et entier en poudre, sirop de glucose, extrait de malt d'orge, sirop de sucre inverti	colorant, acidifiant, agent moussant, antioxydant, correcteur d'acidité, émulsifiant, gélifiant, sequestrant, stabilisant	18 mois	boîte de 924 g, 72 pièces, barquette alvéolée de 12 pièces, plateau noir, 4 x 924 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier

* % non communiqués

Références

- **Les chiffres clé du foie gras** : CIFOG (Comité interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras). <http://lefoiegras.fr/>
- **Guide des espèces à l'usage des professionnels** : édition 2016, SeaWeb. <http://guidedesespeces.org/fr/baudroie-lotte>
- **Les desserts préférés des français** : Etude réalisée en 2012 par l'institut TNS Sofres. <http://www.francenetinfos.com/les-desserts-preferes-des-francais-50574/>
- **Le foie gras** : Décret n° 1993-999 du 9 août 1993. <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000714008&categorieLien=id>
- **L'histoire du macaron** <http://www.parisbalade.fr/lhistoire-du-macaron>

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