

Vacherin vanille-framboise

Vacherin parfum vanille-framboise, en bande, pièce de 1,8 à 2 lt.

Le vacherin est un incontournable des desserts glacés. Le plus souvent, il est agrémenté d'un coulis de fruits rouges.

Contrairement aux autres desserts présentés dans notre CCTP, le vacherin vanille-framboise n'appartient pas à la catégorie « Pâtisseries fraîches, surgelées ou déshydratées... », mais à celle des « Glaces et sorbets ». Au niveau du GEMRCN, le calcul de la portion se fait donc en millilitre et non en gramme. Etant donné que l'ensemble des industriels, en plus du poids, indiquent la contenance des vacherins, cela ne devrait pas poser de problème. Ainsi, vous devez prévoir 50 à 70 ml pour les maternelles, 50 à 100 ml pour les élémentaires, 50 à 120 ml pour les adolescents et 50 à 150 ml pour les catégories d'âges supérieurs. Par contre, pour vérifier que le vacherin n'est pas soumis à fréquence, il faut reconvertir vos portions en grammes. On constate déjà que 100 g de vacherin représente entre 168 et 250 ml en fonction de nos offres. La teneur en lipides pour 100 g de produit fini ne dépassant pas 13,9 %, il n'y aura donc pas de limitation vis-à-vis de ce cri-

tère. Au niveau des sucres simples, seule l'offre en contenant 23 % se retrouve limitée, mais uniquement si vous dépassez 145 ml (soit 86 g) ; en effet, 150 ml (89 g) en apporte 20,5 g.

Côté composition, on note bien sûr un certain écart quant à la teneur en sorbet framboise (29,9 à 38 %), en glace vanille (25,8 à 38 %) ou encore en meringue (4 à 9 %). Toutefois, les différences les plus importantes se situent au niveau de l'enrobage, tant par sa teneur (15 à 40,3 %), que par sa composition (chantilly, crème fouettée ou crème glacée façon chantilly). Comme on peut le voir, ces différences ont une répercussion non négligeable d'un point de vue qualitatif. Par exemple, l'offre à 40,3 % de chantilly est celle qui contient le moins de sorbet framboise (29,9 %), de glace vanille (25,8 %) et de meringue (4 %), alors que l'offre avec seulement 15 % de chantilly affiche respectivement 38 % de sorbet, 38 % de glace et 9 % de meringue.



Le saviez-vous ?

L'invention des premiers sorbets et glaces est attribuée à la Chine et elle remonte à plusieurs siècles avant notre ère. A cette époque, on utilisait de la neige et de la glace pour les fabriquer et la technique fut rapidement reprise par le monde arabe. Pourtant, ce n'est qu'au 16^{ème} siècle qu'on les voit apparaître en Italie, et il faudra encore patienter jusqu'au 17^{ème} siècle pour les voir arriver en France.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016

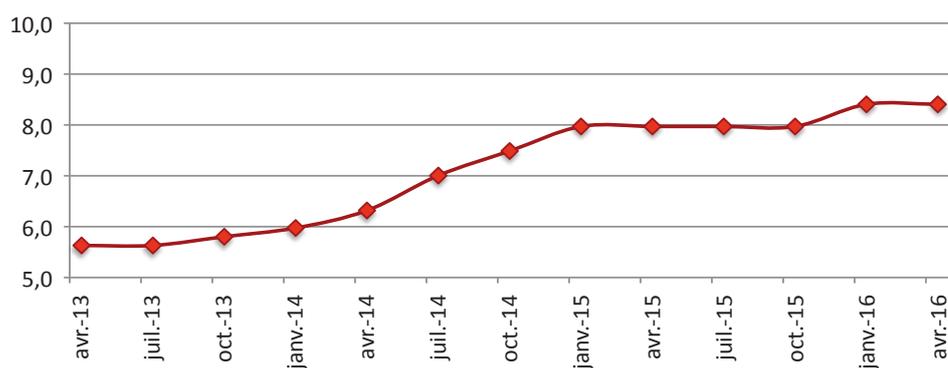


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	72859	236 kcal	3,1 %	28,8 %	25,2 %	12,0 %	8,1 %	< 1 g	BRAKE Créations Glacées
FRANCE FRAIS	113717	221 kcal	2,0 %	22,7 %	18,5 %	13,9 %	8,8 %	1,4 g	GROUPE ERHARD Erhard Pâtissier Glacier
KRILL	804577	170 kcal	3,0 %	24,0 %	23,0 %	6,0 %	NC	1,5 g	GLACIER DELICE Glacier Délice
PASSION FROID	41109	177 kcal	1,5 %	29,6 %	21,4 %	5,7 %	4,6 %	0,4 g	ROLLAND SAS NC
TRANSGOURMET	841171	177 kcal	1,5 %	29,6 %	21,4 %	5,7 %	4,6 %	0,4 g	ROLLAND SAS NC

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour plus de croquant, agrémentez votre vacherin de petits éclats de nougat ou de noisettes caramélisées.

THÈMES & RECETTES

Les couleurs : Mariage en rose et blanc
La forêt : Neige vanillée aux baies de ronces

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Type de fruit et %	Type de sucre et %	Type de matière grasse et %	Industriels Marque
BRAKE	72859	rectangulaire, 29,5 x 10,5 x 6,5 cm, non portionné	sorbet framboise 29,9 %, glace aux œufs vanille 25,8 %, crème chantilly 40,3 %, meringue 4 %	purée de framboise 13,8 %	sucres 12 %, dextrose 1,5 %, sirop de glucose déshydraté 0,6 %, lactose 1,9 %	crème 40,4 %	BRAKE Créations Glacées
FRANCE FRAIS	113717	rectangulaire, 28,5 x 16 x 10 cm, non portionné	sorbet framboise 34,2 %, crème glacée vanille 30,9 %, crème fouettée 29,8 %, meringue 4 %, décor (framboise, pistache grillée)	purée de framboise 17,1 %, framboise % NC, pistache % NC	sucres 18,5 %, sirop de glucose % NC, sirop de sucre inverti % NC	beurre 13,9 %, crème % NC	GROUPE ERHARD Erhard Pâtissier Glacier
KRILL	804577	rectangulaire, 32 x 9,5 x 7,5 cm, non portionné	sorbet framboise 38 %, crème glacée vanille 38 %, décor chantilly 15 %, meringue 9 %	purée de framboise 18 %	sucres 15 %, lactose 5 %, glucose 5 %	beurre 4 %, crème fouettée 18 %	GLACIER DELICE Glacier Délice
PASSION FROID	41109	rectangulaire, 30 x 12 x 8,5 cm, non portionné	sorbet framboise 31,2 %, crème glacée vanille 29,7 %, décor glace vanille façon chantilly 30,5 %, meringue 5,7 %, sauce fruits rouges 3 %	framboise % NC, purée de framboise % NC, jus concentré de fruits rouges % NC	sucres 11,5 %, sirop de glucose-fructose 12 %, sirop de glucose 1,2 %, lactose 2,9 %	graisse végétale de coprah 3 %, crème 6,5 %	ROLLAND SAS NC
TRANSFOURMET	841171	rectangulaire, dimensions NC, non portionné	sorbet framboise 31,2 %, glace parfum vanille 29,7 %, décor crème glacée vanille 30,5 %, meringue 5,6 %, sauce fruits rouges 3 %	framboise % NC, purée de framboise % NC, jus concentré de fruits rouges % NC	sucres 11,5 %, sirop de glucose-fructose 12 %, sirop de glucose 1,2 %, lactose 2,9 %	graisse végétale de coprah 3 %, crème 6,5 %	ROLLAND SAS NC

	Référence	Type d'œuf et %	Autres ingrédients et %	Arômes et %	Colorants Additifs Agents de texture	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	72859	jaune d'œuf 3,4 %, blanc d'œuf < 4 %	lait entier 12,6 %, protéines de lait 1,9 %	jus de citron 0,09 %, extrait de vanille 0,37 %, gousse de vanille épuisée broyée 0,02 %	émulsifiant, épaississant, stabilisant	24 mois	surgelé, 2 lt, 0,8 kg, 1 x 2 lt	BRAKE Créations Glacées
FRANCE FRAIS	113717	jaune d'œuf sucré % NC, blanc d'œuf % NC	lait entier % NC, lait écrémé % NC	arôme naturel 0,2 %, gousse de vanille épuisée broyée 0,06 %	émulsifiant, gélifiant	24 mois	surgelé, 1,8 lt, 0,8 kg, 1 x 1,8 lt	GROUPE ERHARD Erhard Pâtissier Glacier
KRILL	804577	blanc d'œuf % NC	protéines de lait 1 %	arôme vanille 0,5 %, gousse de vanille épuisée < 0,1 %	colorant, stabilisant, protéines de blé hydrolysées, pectine	24 mois	surgelé, 1,85 lt, 1,1 kg, 6 x 1,85 lt	GLACIER DELICE Glacier Délice
PASSION FROID	41109	blanc d'œuf 1,6 %	lait écrémé réhydraté 17,9 %, protéines de lait 1,2 %	arôme naturel de framboise 0,2 %, jus de sureau concentré 0,2 %, arôme naturel de vanille 0,06 %, gousse de vanille épuisée broyée 0,02 %, jus de citron concentré 0,01 %	colorant, correcteur d'acidité, émulsifiant, gélifiant, protéines de pois hydrolysées	24 mois	surgelé, 2 lt, 0,939 kg, 6 x 2 lt	ROLLAND SAS NC
TRANSFOURMET	841171	blanc d'œuf 1,6 %	lait écrémé réhydraté 17,9 %, protéines de lait 1,2 %	arôme naturel de framboise 0,2 %, jus de sureau concentré 0,2 %, arôme naturel de vanille 0,06 %, gousse de vanille épuisée broyée 0,02 %, jus de citron concentré 0,01 %	colorant, correcteur d'acidité, émulsifiant, gélifiant, protéines de pois hydrolysées	24 mois	surgelé, 2 lt, 0,939 kg, 6 x 2 lt	ROLLAND SAS NC

Références

Histoire de la pâtisserie

<http://www.cannelle.com/CULTURE/histoirepat/histoirepat1.shtml>

La petite histoire des grandes friandises : création de l'opéra.

<http://www.herodote.net/Chocolat-synthese-658.php>

Invention de la forêt noire : La forêt noire fête ses 100 ans.

http://www.allemande.diplo.de/Vertretung/frankreich/fr/_pr/nq/2015-10/2015-10-16-foret-noire-pm.html

Invention des glaces et sorbets : Culture, Université de Liège.

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