

## Délifrance secoue le petit-déj avec ses « breakfast Muffins »



Les Breakfast Muffins de DéliFrance

Le fabricant capitalise sur le créneau porteur du petit-déjeuner, a fortiori sur le circuit de la vente à emporter, qui conserve encore un très haut potentiel de développement sur cet instant de consommation. Et pour cause, la part des consommateurs qui privilégient une prise du petit-déjeuner à l'extérieur ne cesse de grossir. Dans ce sens, le boulanger industriel revient à la charge avec de nouvelles recettes de muffins réduites en sucres et faisant la part belle aux ingrédients illustrant la tendance « superfood ». La pâte est élaborée avec un mélange de farines de blé, de seigle, d'épeautre, de châtaigne et de blé malté. Sans huile de palme et préparés avec des œufs d'élevage plein air, ces muffins de 100 g présentent 30 % de sucre en moins par rapport aux produits similaires sur le marché. « Avec des recettes sources de fibres, ils répondent à une vraie attente des consommateurs. En effet, 62 % d'entre eux sont influencés par l'impact des produits sur leur santé et leur bien-être lors du choix de leurs produits alimentaires\* et 43 % essaient activement de réduire la consommation de produits contenant du sucre\*\* », argumente-t-on chez DéliFrance. Moins de sucre, oui, mais pour autant « sans compromis sur le goût! », martèle notre interlocutrice, évoquant 16,9 % d'inclusions en moyenne sur les deux recettes et des toppings particulièrement soignés : flocons d'avoine, myrtilles, graines de tournesol toastées, graines de courges caramélisées, graines de lin brun et jaune...

(\*) : Puratos 2019 - (\*\*) : Global Data 2019



La gamme Olive d'Europastry

Une gamme de produits ayant en commun l'incorporation d'huile d'olive dans leur recette, en remplacement des graisses animales saturées et des graisses végétales hydrogénées. Pilier de l'alimentation méditerranéenne, l'huile d'olive est composée d'acide oléique, une graisse insaturée contribuant à limiter le taux de cholestérol dans le sang. Les polyphénols présents dans cette huile concourent à la protection des graisses dans le sang par leur capacité antioxydante. Europastry s'appuie sur un processus naturel (Verdeo) qui permet à une graisse végétale telle que l'huile d'olive de devenir solide et la rend apte à la préparation de viennoiseries. En découle la gamme Olive, contenant plus de 84 % de graisses insaturées.

Olive accueille déjà un croissant de 60 g 100 % végétal, avec une mie affichant en bouche des nuances subtiles à l'huile d'olive. On y retrouve également des madeleines de 60 g sans sucre ajouté, élaborées à partir de levain et d'huile d'olive, fourrées aux pépites de chocolat. Enfin, la gamme comprend deux donuts fabriqués à l'huile de Grignons d'olive (un dots nature sucré de 49 g et un dots avec glaçage de 52 g). Tous les produits sont exempts d'huile de palme. Le croissant est à cuire, tandis que les madeleines et donuts sont prêts à servir après simple décongélation. En résumé, une gamme très originale, qu'on aimera, ou pas ; mais dans tous les cas, Olive ne laissera pas indifférent ! Conditionnement en boîte de 50 (croissant), 40 (madeleines) et 36 (dots).

## La Compagnie des Desserts revoit l'index glycémique à la baisse

C'est déjà une tendance forte dans les boutiques et parmi les grands pâtisseries qui œuvrent pour « désucre » les desserts. Désormais, les industriels du secteur s'y mettent aussi, soit carrément avec des gammes concoctées pour des publics très spécifiques (les diabétiques notamment), soit de façon plus soft pour tous ceux qui cherchent des produits ayant un index glycémique plus bas. La Compagnie des Desserts surfe sur cette vague porteuse avec sa nouvelle gamme baptisée « Sucre Positif ». Le sucre raffiné a été réduit dans les recettes où il a été remplacé par des matières premières brutes, riches en fibres et en vitamines, afin de baisser l'index glycémique final. Trois produits mis au point en collaboration avec la spécialiste de la pâtisserie IG bas Alixe Bornon ont été lancés : le Résolument chocolat, un entremets en pâte sablée chocolat, à base de farines de pois chiche et de riz et de sucre de fleur de coco, le Rondement citron, une tarte au citron à base de pâte sablée élaborée avec des farines complètes riches en fibres et, enfin, le Finement cheesecake à base de mousse au jus de citron de Sicile, sucrée au sirop d'agave.

Le Rondement Citron et le Résolument chocolat, signés La Compagnie des Desserts

