



ACTUALITÉS

P2

Retour sur
Europain 2018



PRODUIT PHARE

P3

Les cakes
salés et sucrés



QUESTION-RÉPONSE

P4

Quelle offre de pains
en sandwicherie ?



ZOOM SUR

P5

Pralins
et pralinés

QUI SOMMES-NOUS ?

Créé en 1965, le SYFAB, Syndicat national des fabricants de produits intermédiaires pour boulangerie, pâtisserie et biscuiterie, est l'organisation professionnelle qui représente les producteurs de produits intermédiaires pour la boulangerie-pâtisserie en France.

Le travail du SYFAB s'appuie sur quatre permanents chargés d'animer et d'organiser les services aux adhérents. Le conseil d'administration oriente les actions du syndicat. Une commission technique étudie les questions techniques et réglementaires et propose des voies d'actions au conseil d'administration. Enfin, une commission marketing et communication élabore la stratégie de communication et la propose au conseil d'administration.

NOUS CONTACTER

SYFAB - 66, rue La Boétie, 75008 PARIS

Tél : 01 82 73 00 67

E-mail : syfab@66laboetie.fr / www.syfab.fr

Directeur de la publication :

Stéphane Pucel

Responsable de la rédaction :

Hubert Bocquelet

Comité de rédaction :

les membres du SYFAB

ISSN : 2272-0405

A PARAÎTRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO (SEPTEMBRE 2018)

- Actualités - La réglementation du bio
- Produit phare - Le muffin
- Question-réponse - Quelles autres graines en boulangerie ?
- Zoom sur - Poudres à lever

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

RETOUR SUR **EUROPAIN 2018**

Le 6 février dernier, le salon international refermait ses portes après 4 journées d'expositions et d'animations qui ont rassemblé plus de 52 000 professionnels de la filière boulangerie-pâtisserie.



© Europain

Du 3 au 6 février 2018, à Paris-Nord Villepinte, le salon Europain a rassemblé les acteurs de la filière boulangerie-pâtisserie, soit plus de 52000 professionnels, dont un tiers d'internationaux, plus nombreux en proportion selon les organisateurs. Cette année, les exposants étaient répartis en trois secteurs : je produis, je vends, je gère. « *Miroir d'un secteur en pleine effervescence* » selon Euro-

pain, l'édition 2018 a quand même été marquée par une réduction de la surface dédiée au rassemblement, désormais contenu dans un unique hall d'exposition.

LES TENDANCES

Plus de 100 nouveautés étaient présentées sur le salon : du côté des produits et ingrédients, on assiste à une montée en puissance du naturel, du bio et de la transparence des approvisionnements. Côté équipements, la flexibilité, l'ergonomie et l'efficacité énergétique sont de mise. Parmi les nouveautés présentées pour la première fois au vote des visiteurs, les Carrés® de Moulins Bourgeois ont obtenu le Prix du Visiteur Europain 2018.

LE FORUM EUROPAIN

Une quarantaine de thèmes traités, plus de 80 intervenants de la boulangerie (français et internationaux) et plusieurs experts



©Moulins Bourgeois

Les Carrés® de Moulins Bourgeois ont obtenu le Prix du Visiteur Europain 2018.

mondiaux : pour la première fois, le salon Europain proposait un « Forum Europain », positionné comme un think tank de la boulangerie-pâtisserie des années 2020. Les 4 laboratoires installés pour l'occasion (Lab Intersuc, Lab du Boulanger, La boutique Restaurant, et Lab bien-être et naturalité) ont accueilli plus de 100 démonstrations de pâtisseries et boulangers qui ont transmis leurs astuces et savoir-faire aux visiteurs.



© Alexandre GALLIÉSI

Démonstrations en direct dans les laboratoires du Forum Europain.

PÂTISSERIE

LES CAKES

SALÉS ET SUCRÉS

Depuis la version traditionnelle aux raisins secs et fruits confits que nos grands-mères découpaient en tranches à l'heure du goûter, le cake a bien évolué. Il se consomme aujourd'hui sucré ou salé, devenant aussi bien un incontournable des goûters que des pique-niques et apéritifs dînatoires.

Gâteau en pâte levée, moulé en rectangle, le cake traditionnel est garni de raisins secs et fruits confits. Aujourd'hui, les ingrédients de base restent farine, œufs et matière grasse ; mais les variantes sont infinies, aussi bien en version sucrée que salée. Le point fort de ce gâteau reconnaissable entre tous malgré ses déclinaisons multiples ? Moulé comme une terrine, il se conserve plusieurs jours et se sert en tranches.

UN MOT EMPRUNTÉ À L'ANGLAIS, MAIS UNE DÉFINITION DIFFÉRENTE

Emprunté à l'anglais, le mot cake n'a pourtant pas la même définition en France qu'outre-Manche. Le cake anglais désignait à l'origine un biscuit, et a aujourd'hui le sens très général de "gâteau proche du pain, amélioré de divers ingrédients". Le sens français de "gâteau aux raisins secs et fruits confits" correspond à une variante du cake anglais : le plum-cake, gâteau aux raisins secs. Les Canadiens francophones ne parlent d'ailleurs pas de cake mais de gâteau aux raisins pour désigner le cake traditionnel tel qu'on l'entend en France.

MILLE VERSIONS SUCRÉES ET SALÉES

Que ce soit en troquant les traditionnels raisins et fruits confits pour des pépites de chocolat, des morceaux de fruits frais (banane, pommes...) ou de fruits secs (amandes, noix, noisettes...), en intégrant directement dans la pâte des épices ou tout autre ingrédient donnant du goût (chocolat fondu...) ou tout simplement en optant pour une version nature accompagnée de confiture, miel ou pâte à tartiner, le cake sucré se décline de multiples manières. Même constat côté salé. Dés de

Moulu comme une terrine, le cake se conserve plusieurs jours.



Le cake au citron serait également appelé le «week-end», car confectionné en fin de semaine afin de permettre aux clients de revendiquer une fabrication maison.

jambon, olives et gruyère ; pesto et chèvre ; tomates séchées et chorizo ; thon, courgettes et cumin ; boudin noir et pommes : les recettes de cakes n'ont de limite que la créativité de ceux qui les confectionnent.

UNE CONSOMMATION EN HAUSSE

Pouvant être préparé à l'avance et consommé froid ou chaud, facile à transporter et à découper le moment venu, le cake est particulièrement pratique pour les repas sur le pouce, les apéritifs dînatoires, pique-niques et goûters. D'où son succès : selon une étude menée en 2016 auprès de 3 250 consommateurs de 13 pays différents (Étude *Cake Tomorrow*, Puratos), le marché mondial des cakes (au sens anglo-saxon du terme, cf. encadré) pèserait 9,9 millions de tonnes en 2016 et serait en augmentation (+10 % en 5 ans pour les cakes non emballés, +7 % sur la même période pour les cakes emballés). La France serait le 5^e plus gros consommateur avec 6,7 kg/habitant/an, derrière l'Allemagne (8,9 kg/hbt), le Royaume-Uni et les Pays-Bas (8,5 kg/hbt), et l'Italie (7,8 kg/hbt). Consommé de manière hebdomadaire par 7 Français sur 10, le cake (au sens large de l'étude *Cake Tomorrow*)

serait dégusté aux trois repas de la journée mais aussi pour des pauses gourmandes (en matinée, au goûter et en soirée), le goûter de l'après-midi apparaissant comme un moment privilégié.

UN CLASSIQUE EN BOULANGERIE

Bien entendu, les boulangeries ont su appréhender le large champ des possibles offert par les cakes salés et sucrés. L'acte d'achat passant par le plaisir des yeux, l'apparence doit être soignée : un nappage apporte une touche de brillance et une conservation prolongée ; des fruits au sirop confèrent de la fraîcheur ; des glaçages au chocolat riment avec gourmandise. Enfin, pour susciter l'envie, des offres éphémères (Saint-Valentin, fête des mères...) et des formes et couleurs originales sont recommandées.

Dernière étape : la dégustation. Pierre Hermé conseille d'attendre le lendemain pour consommer son cake au citron, pour une meilleure osmose entre le biscuit et le sirop d'imbibage. De manière générale, le cake doit être consommé à température ambiante et, sauf garnitures très fragiles, peut être conservé 7 à 8 jours entouré d'un film alimentaire.

BOULANGERIE

QUELLE OFFRE DE PAINS EN SANDWICHERIE ?

Quand on parle sandwich en France, la baguette croustillante du traditionnel jambon-beurre semble indétrônable. Mais qui dit indétrônable ne dit pas seule option de pain possible. D'autant que les Français aiment aussi changer !

LA BAGUETTE EST-ELLE INDÉTRÔNABLE ?

Quand on les questionne sur leurs goûts en matière de sandwich, 56 % des Français disent préférer la baguette¹, loin devant les deux autres types de pains du top 3 : la ciabatta (12 %) et le bun/pain brioché (9 %). Une spécificité bien française, car à l'échelle de l'Europe, la baguette arrive aussi en tête, mais avec « seulement » 32 % des suffrages. Pour autant, les Français aiment bien changer, au moins de temps en temps : ils

sont 74 % à changer de type de pain pour leur sandwich, parfois ou régulièrement.

QUELLES SONT LES QUALITÉS RECHERCHÉES ?

59 % des Français (et une proportion équivalente d'Européens) préfèrent un pain croustillant. Et entre pain blanc, pain rustique et pain aux céréales, c'est le premier des trois qui est préféré (44 % contre respectivement 30 % et 26 % en France ; 43 %, 29 % et 28 % en Europe). Avec toutefois des évolutions puisque deux Français sur trois (et 72 % des Européens) disent manger plus de pain rustique qu'il y a deux ans.

QUELLES ALTERNATIVES À LA BAGUETTE ?

L'offre de pain en sandwicherie est large, s'inspirant de toutes les cultures et provenant de tous les continents. Leur point commun ? Permettre au consommateur de manger sans couvert. On trouve par exemple la ciabatta, pain carré d'origine italienne à la

mie blanche, parfois agrémenté d'herbes de Provence ou d'olives ; le panini, qui nous vient également d'Italie, pour des sandwiches chauds aujourd'hui largement plébiscités ; les pains plats comme la pita d'origine grecque ou le pain naan originaire d'Inde, qui peuvent s'ouvrir comme des pochettes pour insérer la garniture ; les galettes comme la tortilla à garnir et à rouler ; le pain brioché pour des sandwiches moelleux au goût légèrement sucré ; le bagel, petit pain en forme d'anneau à la texture très ferme, qui vient d'Europe centrale et est aujourd'hui un grand classique pour les sandwiches en Amérique du nord ; ou encore les buns surmontés de graines de sésame pour la confection de hamburgers. Selon les modes et les recettes, ces types de pain cohabitent sur les étals, pour le plus grand bonheur des consommateurs.

¹ : Enquête réalisée par Delifrance dans douze pays d'Europe, auprès d'un panel de 300 consommateurs dans chaque pays. En savoir plus : <http://print.delifrance.com/FR/DataBook-Sandwich/da4847.pdf>

VIENNOISERIE-PÂTISSERIE-CHOCOLATERIE



Le pralin aromatisé l'appareil du Paris-Brest.

©GRANDS MOULINS DE PARIS

PRALINS ET PRALINÉS

Issus du broyage d'un mélange cuit de sucre et de fruits secs (amandes et/ou noisettes), les pralins et pralinés sont utilisés en confiserie pour la décoration, l'enrobage et le fourrage.

Plus d'informations sur la page dédiée du site du SYFAB, dans la rubrique "Produits"



Inventée au 17^e siècle par un certain Lassagne, la praline - amande enrobée de sucre cuit - a vite donné naissance à une version broyée. Aujourd'hui, on en distingue deux versions : le pralin et le praliné. Le premier se présente sous forme de grains ou de poudre, obtenus par cuisson d'un mélange de sucre et d'amandes et/ou noisettes torréfiées puis broyées. Le praliné est quant à lui une pâte aromatique obtenue par affinage et texturation d'une poudre de praliné. Selon le code des usages en matière de confiserie, le mélange sucre/fruits secs est de 50/50.

COULEUR, GOÛT ET ONCTUOSITÉ : FACTEURS DE QUALITÉ

Différents paramètres influencent la qualité du pralin :

- **La couleur**, déterminée par les degrés de blanchiment et de torréfaction des fruits secs et le degré de cuisson du sucre ;
- **Le goût**, lié à la nature et à la variété des fruits secs (doux pour les amandes, corsé pour les noisettes), ainsi qu'aux degrés d'émondage et de torréfaction ;
- **L'onctuosité** et la texture, qui dépendent des process et technologies d'affinage.

Le pralin doit être conservé dans un endroit frais et sec.

POSITION RÉGLEMENTAIRE

Les additifs utilisés pour les pralins et pralinés sont réglementés par le règlement CE n° 1333/2008 sur les additifs alimentaires.

Les arômes utilisés sont réglementés par le règlement CE n° 1334/2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires.

DE LA DÉCORATION AU FOURRAGE

Différents types de pralins sont proposés, selon les applications : **pralins glaciers** pour la décoration et l'enrobage des glaces ; **pralins pâtisseries** pour le décor d'entremets ; **pralinés confiseurs** pour le fourrage des chocolats ; ou encore **pralinés d'aromatisation** pour aromatiser différents appareils (crèmes pâtisseries, crèmes au beurre...) et glaces.