

LE SECRET D'UN EXCELLENT SANDWICH (UN DUO « PAIN ET PROTÉINE » GAGNANT!)

Ce n'est pas un secret, la protéine vole souvent la vedette dans un sandwich ou un hamburger. Mais saviez-vous que les consommateurs considèrent le pain comme tout aussi important? Ce n'est pas surprenant, puisque c'est la première chose qu'on voit, et c'est ce qui fait la différence entre un sandwich dont tous les ingrédients se tiennent bien et un autre qui se désagrège. **Comme le pain et les protéines vont de pair pour créer l'expérience suprême, nous avons créé un guide tout simple pour vous aider à faire des choix qui vont bien ensemble.**

Les sandwiches sont au menu de plus de **69 %** des restaurants

Datassential MenuTrends, 2023

... et ils représentent le second plat salé le plus courant sur les menus

Datassential, Sandwich Keynote, 2022

POINT DE DÉPART

Texture de la protéine

CROUSTILLANTE

(exemples : poisson ou poulet frit)

Choisissez des variétés de pain plus tendres pour contraster avec l'extérieur croustillant.



PETITS PAINS RÉSISTANTS

Pain à hamburger classique ACE^{MD}
Minipain Classique ACE^{MD}

AVEC SAUCE

(exemples : porc effiloché, pointe de poitrine, viande hachée)

Choisissez des pains résistants, avec une croûte légère et une mie aérée, pour éviter qu'ils se détrempent ou se désagrègent.



PANINIS POLYVALENTS

Mini schiacciata aux herbes de Provence ACE^{MD}

TENDRE

(exemples : sandwiches fondants au thon, homard, salade de poulet)

Optez pour des pains qui sont plus tendres, afin que la garniture ne s'écrase et ne sorte pas, mais qui offrent tout de même une bonne stabilité et une bonne structure.



CIABATTAS RUSTIQUES

Ciabatta piccola de 6 po ACE^{MD}
Petit pain ciabatta de 4 po x 4 po ACE^{MD}

SÈCHE

(exemples : protéines saumurées, charcuteries en tranches, saucisses)

Ces types de protéines conviennent très bien à un pain à la croûte délicieusement croustillante.



BAGUETTES CROUSTILLANTES

Petite baguette ACE^{MD}

GRILLÉE

(exemples : poulet grillé, bifteck, galettes de viande)

C'est l'option la plus polyvalente! Ces protéines peuvent être servies avec presque tous les types de pain!

Astuces pour marier les saveurs

Protéines riches et savoureuses au goût prononcé : s'agencent bien à des bases plus neutres, comme des pains blancs.
Protéines au goût plus doux : rehaussez les saveurs en les mariant à des pains multigrains, à l'ail ou aux fines herbes.

Les pains artisanaux de la boulangerie ACE^{MD} sont la base parfaite pour vous permettre de laisser libre cours à votre créativité. ACEBakery.com/Foodservice.

