

DANS LE SECTEUR DES SOINS, LES DESSERTS SONT BIEN PLUS QU'UNE PETITE TOUCHE FINALE SUCRÉE

UNE VALEUR NUTRITIONNELLE SUPPLÉMENTAIRE ET
DES SAVEURS RECONNAISSABLES CONTRIBUENT AU BIEN-ÊTRE



Il est important que les desserts répondent à tous les besoins nutritionnels des patients souffrant de malnutrition et des personnes âgées (photo: Vandemoortele Professional)

POINTS D'ATTENTION BESOINS DIÉTÉTIQUES ET VALEUR NUTRITIONNELLE

Régimes alimentaires et allergies

Tenez compte des exigences diététiques particulières telles que sans lactose, sans gluten, sans sucre/sans sucres ajoutés ou végétarien. Il existe sur le marché de nombreuses alternatives qui répondent à ces besoins sans compromettre le goût.

Desserts riches en protéines

Les personnes nécessitant des soins et les personnes âgées ont besoin de davantage de protéines pour maintenir leur masse musculaire et récupérer correctement. Les desserts enrichis en protéines peuvent y contribuer, comme le fromage blanc, les puddings ou les yaourts enrichis en protéines.

Valeur énergétique

Il est important que les desserts répondent à tous les besoins nutritionnels des patients souffrant de malnutrition et des personnes âgées. Vous pouvez augmenter la valeur énergétique des desserts en ajoutant des ingrédients riches en calories tels que la crème, le lait entier et le sucre. Bien entendu, veillez à ce qu'ils restent sains et tenez compte des besoins alimentaires spécifiques du ou des groupes cibles pour lesquels vous cuisinez.

TEXTURE ET CONSISTANCE

Facile à mâcher

De nombreuses personnes âgées et de nombreux patients éprouvent des diffi-

Dans le secteur des soins, la nutrition est un élément essentiel du bien-être et du rétablissement des patients et des résidents. Les desserts jouent un rôle particulier à cet égard. Ils ne constituent pas seulement une fin de repas savoureuse et agréable: ils peuvent également apporter une valeur nutritionnelle supplémentaire et un meilleur appétit. Pour les cuisiniers et le personnel de cuisine des hôpitaux, des centres de soins résidentiels et d'autres établissements de soins, il est très important de prêter attention à la composition et à la présentation des desserts. Cet article résume les principaux points d'intérêt et les tendances en matière de desserts pour le secteur des soins.

Josefien De Bock



Il est particulièrement important pour les personnes âgées d'avoir des repas aux saveurs familières (photo: Debic)

Grâce à des portions plus petites, appétissantes et attrayantes, vous pouvez vous assurer que le dessert est consommé dans son intégralité (photo: Mademoiselle Desserts)

Il faut aussi flatter l'oeil, surtout dans un environnement de soins où les patients et les résidents ont souvent moins d'appétit. Une présentation attrayante avec des garnitures colorées telles que des baies, des feuilles de menthe ou une touche de sauce peut aider à stimuler l'appétit.

Des portions plus petites, appétissantes et attrayantes permettent de s'assurer que le dessert est consommé dans son intégralité. Plusieurs fabricants proposent une large gamme de mini-desserts tels que des mini-muffins, des mini-choux, des mini-tartes, des mini-rouleaux, des mini-beignets... Ceux-ci s'inscrivent dans le principe de la finger food, qui est souvent utilisé dans la restauration collective.

Il est particulièrement important pour les personnes âgées d'avoir des repas aux saveurs familières. Ces plats familiers augmentent l'appétit et facilitent l'alimentation, ce qui contribue à prévenir la malnutrition. Une bonne alimentation favorise leur santé et leur rétablissement, renforce le système immunitaire et leur apporte un confort émotionnel, ce qui améliore leur bien-être général.

La tendance à manger plus

sainement, avec moins de sucre, de graisse et d'additifs artificiels (arômes, colorants, conservateurs, etc.) se poursuit. Les sucres raffinés sont de plus en plus remplacés par des alternatives naturelles telles que les dattes, le sirop d'érable, la stévia, le miel... Des ingrédients tels que les noix, les fruits et le chocolat peuvent également apporter de la douceur, et l'avocat peut être utilisé dans les desserts pour remplacer les matières grasses en raison de sa texture crémeuse et de ses graisses saines (insaturées). Mais attention, cela ne rend pas les desserts moins caloriques. Plusieurs fabricants proposent des desserts classiques dans des versions moins grasses, moins sucrées et/ou sans sucres ajoutés. Parfois, ces produits sont enrichis en fibres, protéines... L'essor des desserts végétaux s'inscrit également dans la tendance santé. Ainsi, on trouve sur le marché de nombreux desserts composés exclusivement d'ingrédients végétaux.

La demande de desserts 'de grand-mère' artisanaux, tels que la tarte aux pommes, la frangipane ou la tarte aux cerises, est de plus en plus forte. Ces classiques rappellent aux gens des souvenirs d'autrefois. Ce sentiment de nostalgie est bénéfique pour le



Une présentation attrayante avec des garnitures colorées telles que des baies, des feuilles de menthe ou une touche de sauce peut stimuler l'appétit (photo: Royal Smilde Bakery)



La demande de desserts 'de grand-mère' artisanaux, tels que la tarte aux pommes, la frangipane ou la tarte aux cerises, est de plus en plus forte (photo: Holeki)

bien-être et la récupération. Optez pour des classiques intemporels tels que les moelleux, le tiramisu, le sabayon, la crème brûlée, la tarte tatin, le javanais, le misérable, les profiteroles, les éclairs, les macarons... Il va de soi que vous devez tenir compte des différents régimes alimentaires du public cible.

UNE COMMODITÉ DE HAUTE QUALITÉ

L'augmentation des coûts et la pénurie aiguë de personnel rendent de plus en plus difficile pour les établissements de soins de servir des desserts de haute qualité, savoureux et abordables. Les fabricants répondent à cette situation en proposant une large gamme de solutions de haute qualité, prêtes à être consommées et faciles à préparer. La commodité est essentielle : vous prenez ce dont vous avez besoin dans le congélateur (pour ne pas gaspiller de nourriture) et, en quelques secondes ou minutes, vous pouvez servir un délicieux dessert. En général, il n'est pas nécessaire de sortir le produit du congélateur longtemps à l'avance et les portions sont souvent prédécoupées, par exemple pour les pâtisseries à l'assiette ou les barres pâtisseries. Vous pouvez ensuite créer un dessert unique au moyen d'une finition créative avec, par exemple, une garniture de fruits, une boule de glace ou un nappage surprenant. Les desserts ayant une durée de conservation plus longue et pouvant être stockés en dehors



Les desserts à thème attirent l'attention et ont un aspect sympa, ce qui donne envie de les manger (Photo: Revogan)



Les classiques rappellent aux gens des souvenirs d'autrefois. Ce sentiment de nostalgie est bénéfique pour le bien-être et la récupération (photo: Fribona)

du réfrigérateur (max. 20°C) sont également très pratiques. Le fait que ces produits prêts à l'emploi permettent d'économiser du temps et de la main-d'œuvre et de réduire la charge de travail ne signifie pas que la qualité en pâtit. L'accent est mis sur les desserts premium avec des ingrédients de haute qualité.

FLEXIBILITÉ ET DESSERTS À THÈME

Les possibilités de choix dans le menus deviennent de plus en plus importantes. Proposer plusieurs desserts peut accroître la satisfaction des patients et des résidents en leur procurant un sentiment d'estime de soi et de confiance en soi. Les desserts à thème sont également en train de conquérir leur place sur le marché des desserts. Les fabricants proposent diverses options thé-

matiques, mais vous pouvez aussi faire preuve de créativité. Cela ne doit pas forcément être compliqué. Pensez à un gâteau festif pour la fête nationale, à des pâtisseries en forme de cœur pour la Saint-Valentin, à une mousse en forme de sapin de Noël... Les occasions ne manquent pas pour s'adapter aux événements spéciaux et aux thèmes. Les desserts à thème attirent l'attention et ont un aspect sympa, ce qui donne envie de les manger.

En collaboration avec Debic, Fribona, Mademoiselle Desserts, Revogan, Royal Smilde Bakery et Vandemoortele Professional