



## NAPPAGES ET GLAÇAGES PÂTISSIERS

Les nappages pâtisseries se présentent sous forme gélifiée ou pommadeuse, et sont destinés principalement à donner un bel aspect brillant aux produits et à les protéger de l'oxydation.

Les glaçages sont des produits prêts à l'emploi, applicables au pinceau ou à la spatule, et sont généralement utilisés pour la couverture des entremets. Nappages et glaçages confèrent de la brillance et forment une couche protectrice contre l'oxydation et le dessèchement.

### Définition

#### Pour l'application sur des tartes aux fruits

Le nappage à chaud est un produit thermoréversible (alors que les confitures sont irréversibles). Lors de son utilisation, le nappage dilué ou non est réchauffé dans le but de le faire fondre et de faciliter son application, puis déposé sur les fruits soit à l'aide d'un pinceau, soit par pulvérisation. Le refroidissement causé par le contact avec les fruits provoque la régélification instantanée.

Plusieurs types de nappages à chaud sont aujourd'hui commercialisés :

- Les nappages « classiques » ou gélifiés (faible dilution : 10 à 30% d'eau),
- les nappages concentrés (forte dilution > à 30% d'eau),
- les nappages prêts à l'emploi « spray ». Ils sont liquides, s'utilisent en l'état, c'est-à-dire par simple chauffage dans des napeuses et s'appliquent sur les fruits généralement par pulvérisation.
- Les nappages à froid sont prêts à l'emploi et s'utilisent en l'état pour napper le dessus des tartes aux fruits. Ils sont translucides, restent souples et ne tiennent pas sur les surfaces verticales (comme les dômes ou les arêtes).

#### Pour l'application sur des mousses ou entremets

Le glaçage miroir, parfois également appelé nappage miroir, est employé comme couverture de certaines mousses ou d'entremets pour donner un aspect brillant. Il ne nécessite pas de dilution préalable, et s'utilise en l'état :

- soit à température ambiante, pour napper la surface plane des entremets,
- soit à chaud, pour recouvrir intégralement les entremets ou pour les surfaces non planes (ex : dômes ou entremets avec un surface verticale). Le chauffage permet en effet de faciliter l'application du glaçage sur ce type de produit.

### Composition

Les nappages et glaçages ont une composition de base similaire :

- sucre : 0 à 100% de la matière sèche sucrée ;
- sirops de glucose (dont certains sirops de glucose peuvent contenir du fructose) : 0 à 100% de la matière sèche sucrée ;
- fruits : 0 à 15% ;
- additifs :
  - o complexe gélifiant : 0,6 à 2%, combinaison de gélifiants : pectines (E440), et/ou alginates (E401), et/ou agar (E406), farine de caroube, amidon modifié, hydrocolloïdes et sels associés ;
  - o stabilisant : par exemple le glycérol ;
  - o émulsifiants ;
  - o acidifiants ou correcteurs d'acidité : Q.S. (ou sel tampon) ;

# FICHES PRATIQUES SYFAB

<https://www.syfab.fr>



o colorants : Q.S., ou limitation à 50 mg/kg (seul et en mélange) pour certains colorants tels que le E110 et le E124, couramment utilisés ;

- eau : Q.S ;
- arômes naturels ou arômes.

Ce sont les gélifiants qui sont responsables de la texture gélifiée ou pommadeuse du nappage.

En effet, les gélifiants permettent la formation d'un gel dont les caractéristiques dépendent du type de gélifiant et du milieu dans lequel il se trouve (pH, matière sèche, quantité de cations tels que le potassium, le sodium et surtout le calcium). Ces gélifiants donnent au nappage son caractère thermoréversible.

## Procédé de fabrication

Le procédé de fabrication diffère selon qu'il s'agit d'un nappage gélifié ou d'un nappage pommadeux.

Par ailleurs, l'aspect et la brillance du glaçage dépendra de sa composition et de la température d'application de celui-ci.

## NAPPAGES A CHAUD CLASSIQUES GELIFIES

Les sucres et les fruits sont introduits dans un cuiseur et chauffés jusqu'à obtention de la concentration souhaitée, puis les gélifiants sont incorporés, et, en fin de cuisson, les arômes et colorants éventuels. Le nappage chaud (environ 85°C) est conditionné en seaux, puis refroidi avant commercialisation.

## NAPPAGES A CHAUD CONCENTRES

Le procédé est le même que celui des nappages classiques, mais le refroidissement est effectué avant conditionnement sous agitation, pour obtenir une texture pommadeuse. Le nappage est ensuite conditionné en seaux.

## NAPPAGES A CHAUD PRETS A L'EMPLOI ou SPRAY

Le procédé de fabrication est identique à celui des nappages concentrés, mais après refroidissement, la matière sèche est ajustée par dilution à 45%.

## MIROIRS ou NAPPAGES MIROIRS ou GLACAGES MIROIRS, A FROID ou A CHAUD

Le procédé est identique à celui des nappages concentrés, seule la nature des composants diffère.

## Rôle et actions spécifiques

Le rôle essentiel des nappages et glaçages pâtisseries réside dans la protection des fruits ou du produit contre l'oxydation de l'air. Ils donnent un aspect brillant aux produits, absorbent les excédents d'humidité et évitent le brunissement des fruits, le dessèchement des mousses ainsi que le ramollissement des pâtes.

UTILISATION	PRODUIT	TAUX DILUTION	TEMPERATURES D'UTILISATION	CARACTERISTIQUES ET MODE D'UTILISATION
Tartes aux fruits	NAPPAGES A CHAUD CLASSIQUES GELIFIES	100 à 300 g d'eau par kg de nappage	85/90°C  Température conseillée pour l'application du nappage : environ 50°C	<i>Gélifié</i> Au pinceau, machine ou pistolet
Tartes aux fruits	NAPPAGES A CHAUD CONCENTRES	300 à 900 g d'eau par kg de nappage	85/90°C  Température conseillée pour	<i>Pommadeux</i> <i>Facilité de fonte</i> Au pinceau, machine ou pistolet

# FICHES PRATIQUES SYFAB

<https://www.syfab.fr>



			l'application du nappage : environ 50°C	
Tartes aux fruits	NAPPAGES A CHAUD EN SPRAY	0 g d'eau par kg de nappage	80/85°C Température conseillée pour l'application du nappage : environ 50°C	<i>Facilité d'emploi (puisque déjà liquide) même si un chauffage est nécessaire</i> Au pinceau, machine ou pistolet
Entremets, bavarois, mousses... Tarte aux fruits	GLACAGES MIROIRS A FROID (ou NAPPAGES MIROIRS A FROID)	0 g d'eau par kg de nappage	Température ambiante	<i>Prêts à l'emploi</i> Palette ou pinceau
Entremets, bavarois, mousses...	GLACAGES MIROIRS A CHAUD	0 g d'eau par kg de nappage	30/40°C (les glaçages anhydres peuvent montés à plus haute température)	<i>Prêts à l'emploi</i> Coulés sur le produit, palette, application à la poche ou pinceau

## Précautions d'emploi

Certaines précautions doivent être respectées pour garantir toutes les performances des nappages :

- Ne pas chercher à trop diluer les nappages « classiques » et concentrés,
- Proscrire toute dilution des nappages « spray » et des miroirs (se contenter de colorer et d'aromatiser),
- Préparer la quantité de nappage nécessaire,
- Lors de la chauffe du nappage, arrêter au premier bouillon afin d'éviter toute altération de la pectine et donc assurer une bonne tenue,
- Lors de la réchauffe du nappage restant dans une casserole, toujours rajouter du nappage frais et de l'eau pour éviter que le nappage ne brûle. Eviter néanmoins de réchauffer de trop nombreuses fois le nappage,
- Ne pas surchauffer.

## Position réglementaire

Les additifs autorisés dans les nappages et glaçages sont donnés dans l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 relatif aux additifs alimentaires, formalisée par le règlement n°1129/2011.

Liste des entreprises pouvant vous proposer ces produits :

- AB MAURI FRANCE
- AXIANE MEUNERIE
- CONDIFA SAS
- CSM FRANCE
- DAWN FOODS FRANCE
- PATISFRANCE PURATOS
- ZEELANDIA

**Pour retrouver l'ensemble de nos fiches produits, scannez ce code avec votre téléphone :**

