



## FOURRAGES AUX FRUITS

Les fourrages aux fruits sont des préparations sucrées, généralement exemptes de matières grasses, avec une proportion variable de fruits entiers, en morceaux ou en purée (avec ou sans pépins), dont la texture a été spécialement adaptée à l'utilisation.

### Composants type de fourrage

- Teneur en fruits : variable suivant le type d'application
- Teneur totale en sucres : variable suivant le type d'application
- Gélifiants / épaississants utilisés : amidon modifié, gomme de caroube, carraghénane, gomme de guar, gomme xanthane, pectine, alginate, gomme de tara, CMC,...
- Colorants, arômes naturels ou autres arômes.

**Cette composition est ajustée en fonction de l'application.**

### Procédé de fabrication

1. Mélanges des sucres
2. Mélanges des fruits et des gélifiants/épaississants
3. Cuisson
4. Coloration et aromatisation
5. Conditionnement

### Position réglementaire

Les additifs utilisés pour ces produits 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 destinées à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires.**

### Utilisation

TYPES DE FOURRAGES	CARACTERISTIQUES	MODE D'UTILISATION	TYPE D'APPLICATION
Fourrages à froid	Texture adaptée à tous types d'application	Utilisés après cuisson	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fourrage de pâtisseries type cakes, madeleines, quatre-quarts</li><li>• Garniture de tartes et tartelettes</li><li>• Fourrage de beignets</li><li>• Tartinage de gaufrettes et biscuits de type gouters</li></ul>
Fourrages stables au four	<ul style="list-style-type: none"><li>• Texture adaptée à la dépose et à l'injection</li></ul>	Utilisés avant cuisson	<ul style="list-style-type: none"><li>• Garniture de tartes et tartelettes de type «</li></ul>

# FICHES PRATIQUES SYFAB

<https://www.syfab.fr>



Fourrages stables au four	<ul style="list-style-type: none"><li>• Humidité et activité de l'eau compatibles avec la pâte pour ne pas la mouiller ou l'assécher</li><li>• Stabilité au four compatible avec les conditions de cuisson</li></ul>	Utilisés avant cuisson	Linzer » <ul style="list-style-type: none"><li>• Incorporation dans des chaussons</li><li>• Garniture ou incorporation dans les biscuits</li></ul>
Fourrages spécifiques	<ul style="list-style-type: none"><li>• Texture adaptée à la mise en oeuvre</li><li>• Humidité et activité de l'eau compatibles avec la pâte pour ne pas la mouiller ou l'assécher</li><li>• Densité comparable avec le support pour éviter le mélange</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Fourrage des chocolats</li><li>• Fourrage de confiserie (ex : bases céréalières)</li><li>• Incorporation dans des préparations lactières (ex : yaourts)</li></ul>

## Liste des entreprises pouvant vous proposer ces produits :

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

syfab

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

