



## FOURRAGES GRAS

### Définition

Les fourrages gras ou à humidité intermédiaire sont des dispersions de composants solides (cacao, sucre, lait en poudre, fruits secs, poudres de fruits), dans des matières grasses végétales. Leur consistance varie selon leurs spécificités :

- Semi-liquide
- Crémeuse
- Pâteuse

On distingue deux variétés de fourrages :

- **Les fourrages anhydres** dont l'humidité est inférieure à 1 %. Ils ont une longue durée de vie (12 mois dans l'emballage d'origine)
- **Les fourrages à humidité intermédiaire**, qui contiennent de l'eau. Associés à des produits humides, types génoises ou brioches, ils évitent le dessèchement de ces pâtes. Attention néanmoins, ils ont une durée de conservation plus réduite.

### Procédé de fabrication

**Le procédé de fabrication des fourrages gras anhydre comporte trois étapes afin d'obtenir homogénéité, fondant, onctuosité, finesse :**

- Le malaxage des composants de base
- Le broyage
- Le conchage

Concernant les fourrages à humidité intermédiaire, le procédé de fabrication est semblable à celui des fourrages fruits avec l'obligation de stabiliser l'émulsion.

### Composition

- Cacao
- Sucre
- Lait en poudre
- Fruits secs
- Matières grasses végétales.

La nature et la quantité d'ingrédients varient suivant la consistance recherchée et l'application du fourrage. La composition du fourrage détermine aussi les nuances de saveurs et la durée de vie.

### Principales actions

- Les intérieurs de bonbons ou truffes fantaisies
- Le tartinage des gaufrettes ou le collage des biscuits
- Les pâtes à tartiner
- Le fourrage de pâtes jaunes type « madeleines » ou « génoise » ou « crêpe » • Le fourrage de pâtes type « brioche »
- Le fourrage avant cuisson (biscuit ou barre)
- Le fourrage d'intérieurs de glaces.

# FICHES PRATIQUES SYFAB

<https://www.syfab.fr>



## Position réglementaire

Les additifs utilisés pour ces produits sont réglementés par le règlement CE 1333/2008 sur les additifs alimentaires. Les arômes utilisés sont réglementés par le règlement CE 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.

Liste des entreprises pouvant vous proposer ces produits :

- CONDIFA SAS
- CSM FRANCE
- DAWN FOODS FRANCE
- EUROGERM SA
- PATISFRANCE PURATOS
- ZEELANDIA

syfab

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

