

## Définition

Mélange de composants solides (cacao, sucre, lait en poudre, fruits secs) dans des matières grasses végétales

## Deux variétés de fourrages

- Fourrages dont l'humidité est inférieure à 1% : durée de vie de 12 mois dans l'emballage d'origine.
- Fourrages dont l'humidité est comprise entre 15 et 25% : durée de vie plus courte.

## Principales utilisations

- Intérieurs de bonbons ou truffes fantaisies.
  - Pour tartiner des gaufrettes ou pour coller des biscuits.
  - Fourrage de pâtes jaunes ou de brioches ou de biscuits et de barres avant cuisson, ou d'intérieurs de glaces.
-