



GARNITURES VÉGÉTALES FOISSONNANTES

Définition

Les garnitures végétales foissonnantes (GVF) sont des substituts de crème fraîche élaborés à partir de matières grasses végétales. Elles sont utilisées pour la décoration, la garniture ou la couverture des produits de pâtisseries.

Elles sont parfois utilisées en mélange avec de la crème fraîche, pour améliorer la stabilité du produit ; elles sont alors appelées mixtes.

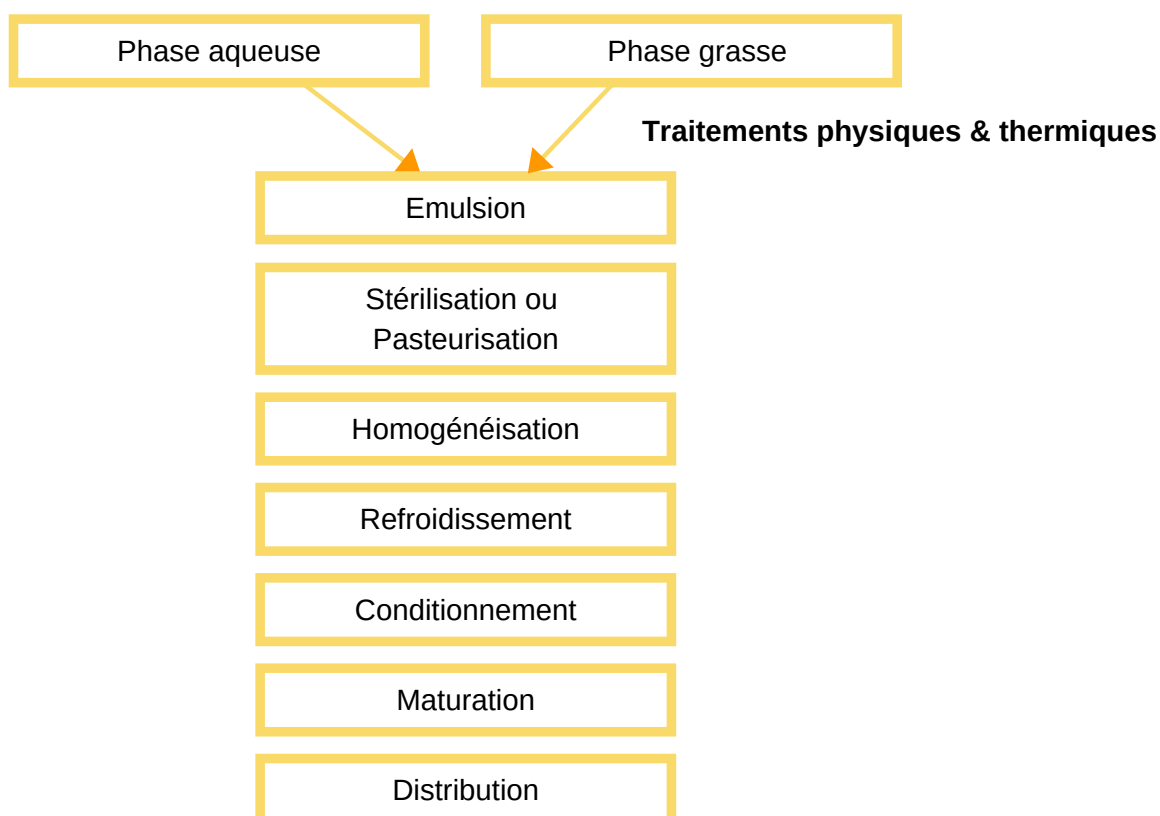
Composition

Une GVF est une émulsion d'eau dans l'huile, à laquelle peuvent être rajoutés diverses ingrédients et additifs comme des émulsifiants, du sucre, du sel, des colorants, des arômes...

Par exemple :

- Eau (55%),
- Matières grasses végétales + Emulsifiants (27%)
- Sucre (16 %)
- Stabilisants (Sorbitol et hydrocolloïdes : 0,9 %)
- Caséinates (0,6%)
- Arômes, sels et Colorants (0,5 %)

Procédé de fabrication





Position réglementaire

Selon la législation, ne peut s'appeler « crème » que les produits à base de matière grasse laitière. D'où sa dénomination de garniture ou préparation foisonnante végétale, et non de crème végétale.

Rôle et actions spécifiques

L'utilisation de GVF ou des mixtes présente des avantages nutritionnels et fonctionnels par rapport à la crème fraîche traditionnelle :

Nutritionnels :

- teneur réduite en lipides et acides gras saturés
- pas de cholestérol
- pas de lactose responsable de certaines intolérances
- la stérilisation permet de limiter les conservateurs

Fonctionnels :

- meilleure stabilité de l'émulsion
- montage de la crème fouettée facilitée
- peut être congelée puis décongelée sans cassage de l'émulsion
- peut être travaillée pour obtenir les formes et couleurs souhaitées pour la décoration en boulangerie fine

Liste des entreprises pouvant vous proposer ces produits :

- AXIANE MEUNERIE
- CONDIFA S.A.S
- CSM FRANCE
- LOUIS FRANCOIS
- PATISFRANCE PURATOS
- ZEELANDIA

syfab

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

