

# LES 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.

# FICHES PRATIQUES SYFAB <http://www.syfab.fr>

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 applications

- 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.

## 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 S.A.S](#)

[CSM France](#)

[DAWN FOODS France \(UNIFINE FOOD & BAKE INGREDIENTS\)](#)

[EUROGERM S.A.](#)

[PATISFRANCE PURATOS](#)

[» Annuaire complet des adhérents](#)