

LES 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	MODES D'UTILISATION	TYPES D'APPLICATION
Fourrages à froid	<ul style="list-style-type: none"> · Texture adaptée à tous types d'application 	Utilisés après cuisson	<ul style="list-style-type: none"> · Fourrage de pâtisseries type cakes, madeleines, quatre-quarts · Garniture de tartes et tartelettes · Fourrage de beignets · Tartinage de gaufrettes et biscuits de type gouters
Fourrages stables au four	<ul style="list-style-type: none"> · Texture adaptée à la dépose et à l'injection · Humidité et activité de l'eau compatibles avec la pâte pour ne pas la mouiller ou l'assécher · Stabilité au four compatible avec les conditions de cuisson 	Utilisés avant cuisson	<ul style="list-style-type: none"> · Garniture de tartes et tartelettes de type « Linzer » · Incorporation dans des chaussons · Garniture ou incorporation dans les biscuits
Fourrages spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> · Texture adaptée à la mise en œuvre · Humidité et activité de l'eau compatibles avec la pâte pour ne pas la mouiller ou l'assécher · Densité comparable avec le support pour éviter le mélange 		<ul style="list-style-type: none"> · Fourrage des chocolats · Fourrage de confiserie (ex : bases céréalières) · Incorporation dans des préparations laitières (ex : yaourts)

Liste des entreprises pouvant vous proposer ces produits :

[AXIANE MEUNERIE](#)

[CONDIFA S.A.S](#)

[CSM France](#)

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

[PATISFRANCE PURATOS](#)

[» Annuaire complet des adhérents](#)