

Les FONDANTS

Créé à la fin du XVIIe siècle, le fondant a remplacé les anciens glaçages au sucre et a permis d'apporter une meilleure tenue et un plus bel éclat aux pâtisseries tels que les éclairs, religieuses ou mille-feuilles.

Définition

Le fondant, constitué de fins cristaux de sucre liés les uns aux autres par un sirop saturé de sucre et de glucose, est une préparation cuite puis brassée et refroidie qui se présente sous la forme d'une pâte blanche. Il existe une infinité de formulations adaptées aux différentes applications envisagées mais on peut distinguer 4 principales variétés de fondants :

- Les fondants pâtisseries traditionnels : fermes, ils se travaillent en rajoutant 10 à 15 % de sirop de sucre.
- Les fondants pâtisseries mous : plus pratiques que les fondants traditionnels, ils se prélèvent plus facilement et fondent plus rapidement. Ils se travaillent en y ajoutant 5 à 10 % de sirop de sucre.
- Les fondants confiseurs : très durs, ils se travaillent plus difficilement (fonte à 50/60°C, ajout de 20 % de sirop de sucre). Ils conviennent à des confections où la tenue doit être exceptionnelle telles que les griottes au fondant ou les moulages de pièces en sucre massé.
- Les fondants spéciaux : Il existe deux catégories de fondants spéciaux :
 - les fondants aromatisés qui contiennent de la poudre de cacao, de l'extrait de café, des arômes et colorants et parfois des matières grasses,
 - les fondants résistants à des milieux humides et à la congélation qui contiennent des émulsifiants et/ou des matières grasses.

Il existe des dérivés de fondants à la fois aromatisés (pouvant contenir du cacao, du café, des arômes et des colorants) et résistants à la congélation (contenant des émulsifiants et/ou matières grasses et/ou des hydrocolloïdes). Ces fondants sont prêts à l'emploi.

Composition

Les fondants sont habituellement constitués de sucre, sirop de glucose et d'eau en proportion variable. D'autres composants de base peuvent y être ajoutés (anticristallisants, cacao, extrait de café, matière grasse, émulsifiant ...).

Le fondant, qui se présente comme un produit pâteux, est composé de deux phases distinctes mais en équilibre :

- **une phase solide constituée de micro-cristaux de saccharose pur,**
- **une phase liquide** qui entoure les cristaux de saccharose et qui est composée :
 - d'eau,
 - de produit anticristallisants (sirop de glucose, sucre inverti, sorbitol ...),
 - de saccharose non cristallisé.

Les caractéristiques du fondant seront déterminées par l'importance relative de chacune des deux phases.

Procédé de fabrication

Il consiste à disperser et à dissoudre du sucre cristallisé et du sirop de glucose dans de l'eau.

Selon le type de fabrication mis en œuvre et la dureté souhaitée du produit, le mélange doit être chauffé entre 115 et 130°C pour former un sirop homogène. Le sirop doit être refroidi progressivement et être mélangé en même temps, afin que l'amorce de la cristallisation ne soit pas trop rapide. Le temps de refroidissement et le type de mélange influent directement sur la finesse des cristaux, caractéristique du fondant.

Le fondant, à la sortie du canon, est à une température d'environ 60°C. Il est conditionné directement en seaux ou en poches. Sa commercialisation intervient dès qu'il est stabilisé, c'est-à-dire refroidi, soit 2 à 4 jours après fabrication.

Rôle et actions spécifiques

En pâtisserie et confiserie, les applications du fondant sont généralement les suivantes :

- **Utilisation en glaçage**

L'effet recherché étant essentiellement esthétique, il est nécessaire que le fondant soit le plus brillant et le plus stable possible. **L'aspect brillant** est lié à des critères de formulation mais également aux conditions de mise en œuvre.

Des réchauffages répétés ou une surchauffe du fondant auront une influence néfaste alors que l'ajout de sirop de glucose permettra d'améliorer la brillance.

En ce qui concerne la stabilité, le point important réside dans le maintien en l'état de la couche du fondant, c'est-à-dire qu'il ne doit ni couler, ni craqueler. Or, le fondant, une fois déposé sur son support, subit une double influence :

- celle du milieu extérieur (air et humidité),
- celle du support.

Si le milieu extérieur ou le support sont trop secs, le fondant va perdre de l'eau, se dessécher et donc craqueler. A l'inverse, si le milieu extérieur ou le support sont trop humides (cas très fréquent des vitrines réfrigérées), le fondant va absorber de l'eau et couler (déséquilibre entre la phase liquide et les cristaux). L'incorporation d'émulsifiants et/ou de matière grasse, élément hydrophobe (qui n'aime pas l'eau) et filmogène, va permettre d'isoler le fondant vis-à-vis de l'eau et donc de diminuer le risque de coulant.

- **Utilisation en fourrage**

Le fondant est parfois utilisé en mélange avec du beurre et/ou de la margarine pour fabriquer des fourrages gras. Les principaux critères qualitatifs recherchés sont la finesse de la granulométrie des cristaux de sucre, la stabilité dans le temps et vis-à-vis de l'humidité.

- **Utilisation en confiserie**

Le fondant est essentiellement utilisé pour la fabrication des cerises à l'alcool enrobées de chocolat. La tenue du fondant doit être exceptionnelle. Attention à utiliser spécifiquement un fondant confiseur.

Précautions d'emploi

Au moment de l'emploi, réchauffer le fondant de 30 à 60°C selon son type et selon la dilution faite (eau, sirop de sucre ou sirop de glucose). Le réchauffage au bain-marie évite une surchauffe au contact de la casserole. Un chauffage modéré mais prolongé assèche le fondant et le rend plus dur. L'ajout d'un sirop de sucre permet de l'assouplir et de donner du brillant.

Position réglementaire

Les additifs utilisés pour les fondants sont réglementés par le règlement CE n°1333/2008 relatif aux additifs alimentaires. Les arômes utilisés sont réglementés par le règlement CE n°1334/2008.

Liste des entreprises pouvant vous proposer ces produits :

[AXIANE MEUNERIE](#)

[CSM France](#)

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

[PATISFRANCE PURATOS](#)

[» Annuaire complet des adhérents](#)