

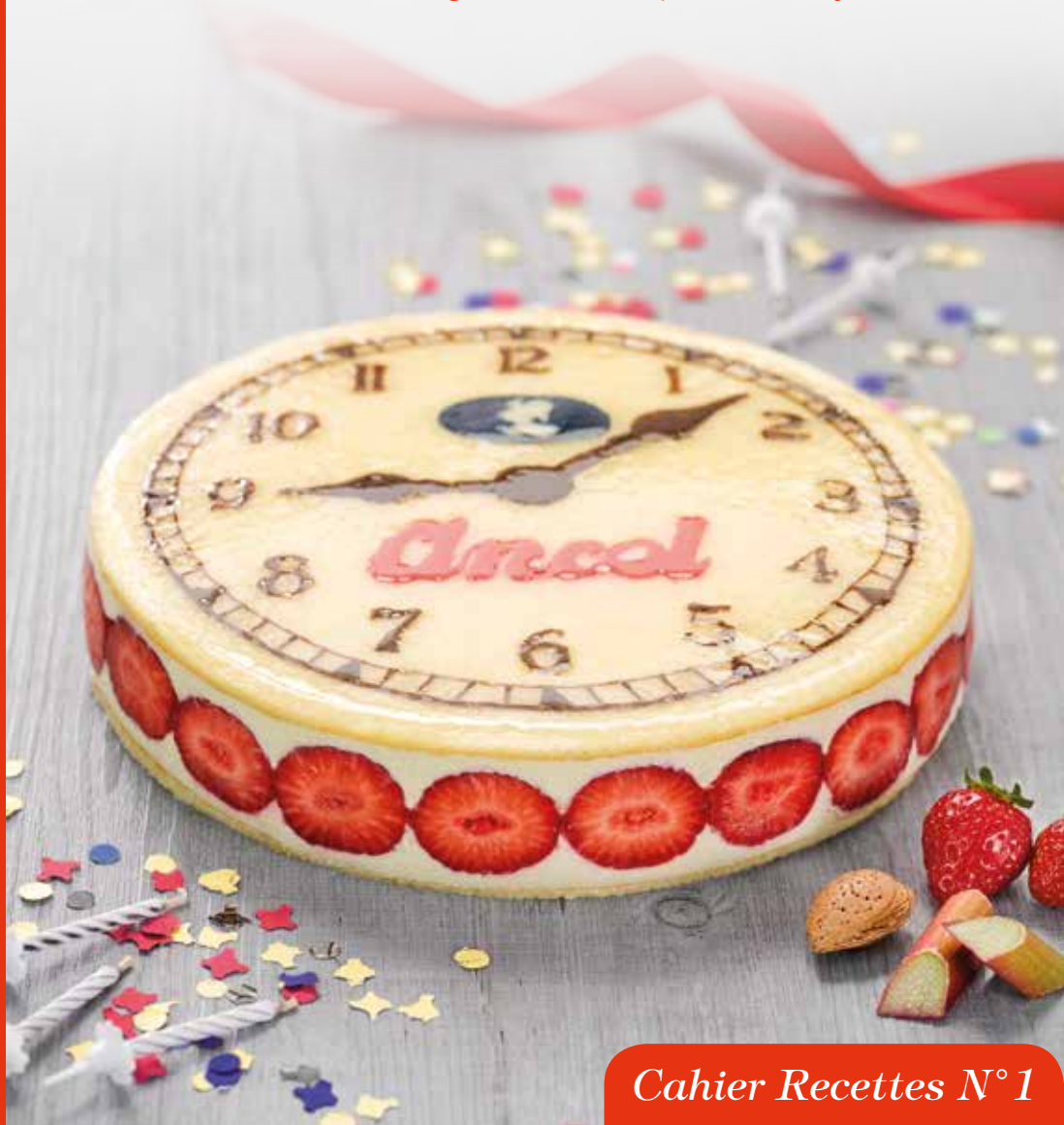


Le partenaire des artisans depuis



1919 - 2019

Des recettes de grands chefs pour fêter ça !



Cahier Recettes N° 1

ancel dans le cœur des

ANCEL, LA NAISSANCE D'UNE MARQUE DE PÂTISSERIE FRANÇAISE

Les boulangers du début du siècle dernier avaient beaucoup de mal à réaliser une crème pâtissière qui conserve une bonne saveur et ne fermente pas. Difficile dans ces conditions de proposer les succulentes pâtisseries dont raffolent le plus les français tels que millefeuilles, éclairs ou tartelettes, qui en contiennent toutes ! Imaginez-vous en train de croquer un feuilletage épais, développé et caramélisé qui avait tout pour être délicieux, si ce n'est l'acidité d'une crème qui a tourné...

M. Ancel, commerçant alsacien dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie et passionné par cette activité, passait son temps libre à faire des essais dans son laboratoire pour résoudre le problème d'instabilité de la crème pâtissière dont ses clients se plaignaient tant. Et eureka, **en 1919**, il trouva la formule qui allait révolutionner le quotidien des artisans. Il développa **une préparation qui garantissait une durée de conservation de la crème pâtissière jamais atteinte**. Son secret ? Un subtil mélange d'amidon (en remplacement de la farine) et d'arôme dans lequel il n'était même plus nécessaire d'ajouter d'œuf pour réussir une crème pâtissière fine, onctueuse et stable.



M. Ancel, père.



Annonces presse années 20



Dès lors, il s'établit fabricant et s'empressa de commercialiser ce nouveau produit sous son nom. **La poudre à crème vanillinée ancel était née...** et les boulangers français rassurés de pouvoir proposer les pâtisseries à base de crème pâtissière que nous affectionnons tant ! Rapidement M. Ancel déclina son produit phare en saveurs amande et cacao et enrichit son offre avec de la **poudre à lever** et du **sucré vanilliné**. Son succès lui permit de recruter

des pâtisseries et de créer un nouveau laboratoire de recherche et développement dans son usine de Strasbourg.



poudre à lever et sucre vanilliné



ANCEL, UNE MARQUE NOVATRICE

La qualité des produits toujours plus nombreux favorisa l'introduction rapide de la marque dans toute la France. M. Ancel décédé en 1923 légua à son fils une entreprise prospère qui nécessita la construction d'une seconde usine à Strasbourg **en 1931**.

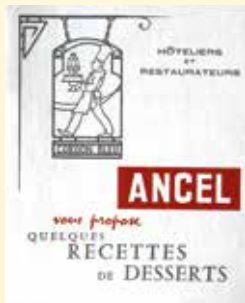
Les années 50 marquèrent le début d'un nouveau cycle d'innovations. Les chefs pâtisseries élaborèrent de nouvelles recettes : **une préparation pour cake, des gélifiants pour nappages, du nappage en poudre, du stabilisateur pour glace...** Le succès était tel que l'usine fut agrandie à 2 reprises jusqu'en 1971.



Usine ancel années 50 après la construction d'un 5^e étage

Au cours des années

70, l'avancée technologique et l'usage du froid négatif permirent de stocker et de réaliser une plus grande variété de desserts, en particulier ceux nécessitant une prise au froid pour le montage. Ce qui répondait parfaitement aux aspirations des français qui, voyageant d'avantage à l'étranger, étaient friands de nouvelles expériences gustatives. Mais, les boulangers dont la vocation première étaient de produire du pain avaient peu de temps pour développer leur offre de pâtisseries. Les chefs pâtisseries ancel trouvèrent des solutions permettant de fabriquer des desserts plus rapidement : **une préparation pour génoise** dans laquelle il n'y



Carnet de recettes pour les restaurateurs années 50

artisans depuis 100 ans

avait que de l'eau et des œufs à ajouter et **des préparations pour bavaoises** à réhydrater et à mélanger à de la chantilly pour obtenir des mousses onctueuses avec de vrais morceaux de fruits. De quoi réaliser des entremets divers et variés en un tour de mains !



Préparation bavaroise



Chef pâtissier ancel années 80

Au début des années 80, le renforcement des règles sanitaires en collectivité favorisa l'utilisation de produits de pâtisserie permettant de minimiser les risques bactériologiques lors de la fabrication. Plus d'1/2 siècle après la création de la première préparation pour crème pâtissière, les pâtisseries ancel réaffirmèrent leur expertise en développant la **première crème pâtissière mise en œuvre par simple ajout d'eau froide**. Un bel hommage à leur père fondateur !



Annonce presse années 80

A la fin des années 90, la marque ancel vint étoffer le portefeuille des marques de Condifa, filiale professionnelle de Dr. Oetker en France. Avec l'appui d'un groupe de renommée internationale, les pâtisseries ancel eurent l'opportunité de travailler de nouvelles matières premières. Ils développèrent des avant-produits beaucoup plus diversifiés que les traditionnelles préparations en poudre tels que des **fouurrages aux fruits stables à la cuisson, des**

garnitures et nappages prêts à l'emploi, puis plus récemment, **des fouurrages croquants, des glaçages et produits de décor**. Un bon coup de pouce pour les boulangers, pâtisseries et restaurateurs qui pouvaient réussir facilement des desserts à la texture, au goût et au visuel variés.

ANCEL, UNE MARQUE DE QUALITÉ RECONNUE PAR LA PROFESSION

Aujourd'hui, ancel accompagne les artisans au quotidien de la production à la vente avec quelque **130 ingrédients et avant-produits pâtisseries, des recettes en vidéos, des concepts de ventes attractifs et un site Internet qui leur est dédié : www.condifa.fr**.



Crème pâtissière à chaud



Jean-Paul Vinouse,
Chef Pâtissier Condifa



Vidéo explicative et fiche recette



Cautionnée par des MOF pâtisseries et boulangers, ancel demeure la marque d'ingrédients pâtisseries la plus connue et compte parmi les 5 marques de pâtisserie les plus utilisées par les artisans en France*.

“Chers artisans, chers clients,

Cette histoire est en partie la vôtre.

C'est grâce à votre fidélité et à celle de vos prédécesseurs qu'ancel célèbre son centenaire et nous vous en remercions chaleureusement.

Continuons d'écrire ensemble les prochains chapitres de cette belle marque de tradition française.”



Comme un Croquembouche par Stéphane Glacier, MOF Pâtissier

Recette pour 1 présentoir de 60 choux

Crumble

- 130 g de beurre
- 70 g de cassonade
- 160 g de farine

Au batteur à la feuille, ramollir le beurre. Ajouter la cassonade puis la farine. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Laisser reposer au réfrigérateur 1 heure. Abaisser au laminoin à 2 mm d'épaisseur. Détailler des disques de crumble à l'aide d'un emporte-pièce uni de 3 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur.

Pâte à choux

- 500 g d'eau
- 500 g de lait
- 450 g de beurre
- 20 g de sel
- 550 g de farine
- 1000 g d'œufs

Verser l'eau et le lait dans une casserole puis ajouter le beurre, le sel. Porter progressivement le mélange à ébullition. Retirer la casserole du feu puis incorporer la farine préalablement pesée et tamisée. Mélanger vivement l'ensemble à l'aide d'une spatule pour empêcher la formation de grumeaux. Remettre la pâte obtenue sur un petit feu puis la dessécher tout en remuant. Celle-ci doit se détacher des parois de la casserole et ne plus coller à la spatule. Oter la casserole du feu et transvider dans la cuve d'un batteur. Ajouter les œufs progressivement en veillant à bien les mélanger à la pâte avant chaque nouvel apport d'œufs. La pâte à choux doit avoir une consistance souple et homogène et difficilement couler de la spatule. Elle doit former un bec. A l'aide d'une poche munie d'une douille unie (10 mm de Ø), dresser des choux en forme de demi boules (2 cm de Ø environ) en veillant à les espacer et en les disposant en quinconce. Pulvériser de beurre fondu ou dorer les pièces au pinceau puis déposer un disque de crumble sur une vingtaine de choux. Enfourner à four doux (200°C) clef ouverte, porte du four entrouverte. Débarrasser sur une grille en fin de cuisson.

Crème pâtissière

- 1 L de lait entier
- 150 g de jaunes d'œufs
- 200 g de sucre
- 100 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancél**
- 1 Gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé
- 100 g de beurre

Aromatisation :

- 3 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé**
- 50 g de Pâte de Noisette du Piémont cresco
- 50 g de Pâte de Pistache Kerman cresco

Fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur, puis la faire infuser dans le lait que l'on porte à ébullition. Verser les jaunes d'œufs dans un cul-de-poule puis les mélanger au fouet. Ajouter un peu de lait chaud prélevé dans la casserole. Ajouter le sucre et la poudre à crème préalablement mélangés à sec pour éviter la formation de grumeaux dans l'appareil jaune-lait. Ajouter le lait bouillant, sans cesser de remuer puis transvaser le tout dans la casserole ayant servi à faire bouillir le lait. Remettre à feu doux et porter lentement à ébullition sans cesser de remuer puis ajouter le beurre. Verser la crème dans un candissoire, filmer au contact et réfrigérer. Lisser la crème puis la diviser en 3 et aromatiser chaque crème d'extrait de vanille, de pâte de noisette et de pâte de pistache.



Garnissage des choux

A l'aide d'un pique choux, percer délicatement les petits choux. Avec une poche munie d'une douille unie de 5 mm de Ø, garnir les choux au crumble de crème pâtissière à la noisette et les choux naturels de crème pâtissière à la vanille et à la pistache.

Sucre caramel

- 400 g d'eau
- 1000 g de sucre semoule
- 200 g de sirop de glucose

Dans une casserole en inox ou un poêlon en cuivre, porter à ébullition à feu doux l'eau et le sucre puis incorporer le sirop de glucose. Cuire à feu fort le sirop de sucre jusqu'à 160°C. Pour un glaçage parfait des petits choux à la vanille, tremper les choux dans le caramel et les retourner dans un flexipan demi sphère de 7 cm de Ø. Pour les choux à la pistache, tremper les choux caramélisés dans du sucre perlé et des éclats de pistache. Le restant de caramel sera utilisé pour coller la pièce.

Nougatine ou croquante

- 750 g de glucose
- 50 g d'eau
- 1000 g de sucre semoule
- 650 g d'amandes effilées ou hachées
- 50 g de beurre pasteurisé

Préparer tous les ingrédients et le matériel nécessaire à la réalisation de la nougatine : casserole inox ou en cuivre, spatule, plaque anti-adhérente, palette, couteau de tour, marbre, triangle. Dans une casserole, faire fondre à feu doux l'eau et glucose en remuant à l'aide d'une spatule. Celui-ci ne doit jamais bouillir. Ajouter progressivement le sucre semoule sans cesser de remuer jusqu'à l'obtention d'une couleur caramel. Retirer la casserole du feu puis incorporer le beurre et les amandes. Verser aussitôt la nougatine sur une plaque de four. Réserver à four doux à 140°C. Allonger au rouleau, puis détailler 1 disque de 30 cm de Ø, 2 disques de 20 cm de Ø, 2 disques de 16 cm de Ø, 2 disques de 12 cm de Ø, 1 anneau de 16 cm de Ø x 4,5 cm de haut, 1 anneau de 12 cm de Ø x 4,5 cm de haut, 1 anneau de 8 cm de Ø x 4,5 cm de haut. Après complet refroidissement, stocker dans un endroit sec.

Pastillage pour la réalisation des lettres « Joyeux anniversaire »

- 1000 g de sucre glace
- 150 g de féculé
- 30 g de **Gélatine Bovine en Poudre 200 bloom Sébalcé**
- 150 g d'eau

Mélanger l'eau avec la gélatine puis faire fondre au micro-ondes. Faire reprendre la gélatine au réfrigérateur. Tamiser le sucre glace et la féculé puis verser dans la cuve d'un batteur. Incorporer le mélange eau - gélatine fondue. Pétrir l'ensemble à la feuille au batteur afin d'obtenir une pâte lisse et homogène. Envelopper le pastillage obtenu dans un film alimentaire. Allonger au laminoir en fleurant à la féculé, à l'épaisseur souhaitée. Déposer la pièce sur une planche en bois et détailler les lettres à l'aide d'un scalpel en les retournant au bout de 12 heures puis les stocker sur grille jusqu'à utilisation.



Glace royale

- 100 g de blancs d'œufs
- 500 g de sucre glace tamisé
- QS de jus de citron

Au batteur, à l'aide du fouet, monter les blancs et le sucre glace tamisé jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme puis ajouter le jus de citron pour accélérer le séchage. Stocker le récipient bien filmé pour éviter le croûtage.

Montage et décor

Coller les disques et anneaux de nougatine pour faire un montage harmonieux et volumineux. Décorer le présentoir en nougatine de glace royale et ajouter les lettres « Joyeux Anniversaire » en pastillage. Disposer les choux.

Découvrez les vidéos de la recette et du décor floral en sucre tiré sur www.condifa.fr



Fraisier Horloge

par Jean-Paul Vinouse, Chef Pâtissier Condifa

Recette pour 1 entremets de 22 cm de Ø

Biscuit Joconde (1 plaque de 40 x 60 cm)

Masse à imprimer :

- 25 g de beurre pommade
- 25 g de sucre glace tamisé
- 25 g de farine tamisée
- 1 blanc d'œuf
- QS colorants

Mélanger tous les ingrédients au fouet puis diviser et colorer la masse. Déposer le motif à reproduire sur une plaque avec un tapis de cuisson pardessus en guise de calque. Reproduire le motif avec les cornets de masse à imprimer colorés puis surgeler. Il est préférable de réaliser le motif dans un coin de la plaque pour limiter les chutes lors de la découpe du biscuit avant de procéder au montage.

Biscuit Joconde :

- 250 g de **Financier ancél**
- 50 g de beurre fondu
- 100 g de jaunes d'œufs
- 150 g de blancs d'œufs

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation pour financier, le beurre fondu et les jaunes d'œufs 2 min à vitesse maximale. Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Etaler la masse uniformément sur la plaque avec l'impression colorée tout juste sortie du congélateur. Cuire environ 8 min à 180°C au four ventilé ou 10 min à 200°C au four à sole. Laisser refroidir le biscuit avant de décoller le tapis de cuisson.



Compotée de rhubarbe

- 200 g de rhubarbe émincée
- 50 g de sucre
- 20 g de **Gélatine Instantanée à froid Sébalcé**

Cuire la rhubarbe avec le sucre en compote. Laisser refroidir à environ 25°C puis incorporer la gélatine instantanée en fouettant vigoureusement. Couler la compotée dans un cercle de 18 cm de Ø. Surgeler puis retirer le cercle. Réserver au congélateur jusqu'au montage.



Crème pâtissière à la vanille Tahitensis

- 1 L de lait entier
- 80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel** de votre choix
- 100 g d'œufs
- 200 g de sucre
- 2 **Gousses de Vanille Tahitensis Sébalcé**

Réaliser la crème pâtissière en incluant les gousses de vanille selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.



Crème diplomate à la vanille Tahitensis

- 350 g de crème pâtissière
- 350 g de crème chantilly sucrée à 10%
- 30 g de **Gélatine Instantanée à froid Sébalcé**

Chauffer légèrement la crème pâtissière pour atteindre une température ambiante (environ 20°C). Incorporer la gélatine instantanée en fouettant vigoureusement puis incorporer progressivement la crème chantilly.

Fraises

- 250 g de fraises

Couper des tranches dans la partie la plus large des fraises puis les pointes restantes en dés.

Montage et finition

À l'aide d'un cercle de 22 cm de Ø, découper un fond de biscuit Joconde avec le motif choisi. Découper un second fond de même Ø ainsi qu'un troisième de 18 cm de Ø, identique à l'insert rhubarbe. Placer un rhodoïd à l'intérieur du cercle puis déposer au fond le disque sans motif. Placer les rondelles de fraises tout autour du cercle contre le rhodoïd. A l'aide d'une poche, chemiser les bords du cercle jusqu'en haut avec de la crème diplomate afin de maintenir les fraises en place. Dresser de la crème diplomate dans le fond sur environ 1 cm puis disperser la moitié des fraises. Déposer le plus petit fond de biscuit suivi de l'insert rhubarbe puis dresser à nouveau de la crème diplomate sur environ 1 cm et répartir le reste de fraises. Lisser la crème à ras du cercle puis recouvrir avec le disque de biscuit imprimé. A la spatule, napper la surface avec du **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**.





Sablé Noisettes, Mousse Chocolat Grand Cru

par Lilian Bonnefoi, Chef Pâtissier à l'Hôtel du Cap Eden Roc

Recette pour 5 entremets de 18 cm de Ø

Pâte sablée

- 310 g de beurre
- 155 g de sucre semoule
- 100 g de poudre d'amandes
- 3 g de sel
- 3 g de **Sucre Vanillé ancél**
- 120 g d'œufs
- 520 g de farine

Dans la cuve du batteur muni de la feuille, mélanger le beurre et le sucre semoule. Ajouter la poudre d'amandes, le sel et le sucre vanillé. Ajouter la moitié des œufs et la farine. Mélanger. Ajouter le reste des œufs et mélanger sans pétrir. Reposer à 4°C. Étaler à 3 mm d'épaisseur et cuire sur papier cuisson environ 12 min à 150°C au four ventilé.



Sablé choco-noisette (5 cercles de 16 cm de Ø)

- 600 g de pâte sablée cuite
- 150 g de **Pâte de Noisette du Piémont Cresco**
- 100 g de chocolat au lait

Broyer grossièrement la pâte sablée, la mettre dans la cuve du batteur et verser la pâte de noisette et le chocolat au lait à 40°C. Répartir 170 g de sablé croustillant choco-noisette par cercle, lisser et surgeler.



Dacquoise noisette (5 cercles de 18 cm de Ø)

- 250 g de poudre de noisettes brutes torréfiées
- 280 g de sucre glace
- 280 g de blancs d'œufs
- 1 g de crème de tartre
- 95 g de **Sucre Vanillé ancél**

Monter et serrer les blancs d'œufs avec le sucre vanillé et la crème de tartre. Incorporer délicatement le sucre glace et la poudre de noisettes torréfiées. Répartir la pâte dans 5 cercles préalablement déposés sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire 12 min à 180°C. Coller le disque de dacquoise aux noisettes sur le cercle de sablé croustillant choco-noisette. Repasser 1 min dans un four chaud afin que les deux composants adhèrent bien ensemble puis surgeler.

Crème pâtissière à la vanille Bourbon

- 320 g de lait
- 70 g de sucre semoule
- 1 **Gousse de Vanille Bourbon Sébalcé**
- 70 g de jaunes d'œufs
- 20 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.



Crème mascarpone à la vanille Bourbon (5 cercles de 16 cm de Ø)

- 270 g de crème liquide
- 20 g de sucre semoule
- 60 g de jaunes d'œufs
- 2 **Gousses de Vanille Bourbon Sébalcé**
- 3 feuilles de **Gélatine Or ancel**
- 270 g de mascarpone
- 130 g de crème pâtissière

Cuire une anglaise à 85°C avec la crème liquide, le sucre semoule, les jaunes d'œufs et la vanille. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée et verser le tout sur le mascarpone et la crème pâtissière. Refroidir et monter au fouet le lendemain puis répartir dans les cercles et surgeler.



Mousse au chocolat

- 350 g de chocolat manjari 64 %
- 550 g de crème fouettée
- 140 g de jaunes d'œufs
- 140 g d'eau
- 20 g de glucose
- 60 g de poudre de lait

Fondre le chocolat à 45°C. Chauffer ensemble les jaunes d'œufs, l'eau, le glucose et la poudre de lait à 75°C puis monter au batteur jusqu'à refroidissement complet. Réaliser une ganache avec le chocolat fondu et ¼ de la crème fouettée. Réchauffer si nécessaire. Ajouter délicatement le reste de crème fouettée puis la pâte à bombe. Utiliser aussitôt.

Montage et finition

Réaliser un montage à l'envers. Dans un cercle de 18 cm de Ø déposé sur une plaque recouverte d'une feuille de plastique guitare, couler 250 g de mousse chocolat puis déposer l'insert de crème mascarpone vanille au centre en appuyant pour faire remonter la mousse chocolat en haut du cercle. Obturer l'entremets avec le sablé choco-noisette recouvert de dacquoise préalablement décerclé. Surgeler le tout, puis décercler. Faire fondre le **Glaçage Miroir à chaud Noir ancel** à 45°C et l'appliquer à 35°C sur les entremets congelés. Décorer avec du **Décor Pailleté Or ancel** et une pointe de feuille d'or.





Comme un Opéra Saveur Arabica

par Stéphane Glacier, MOF Pâtissier

Recette pour 1 cadre de 40x60 cm

Biscuit Joconde (2 plaques de 950 g)

- 405 g de sucre glace
- 405 g de poudre d'amandes blanches
- 110 g de farine
- 540 g d'œufs
- 360 g de blancs d'œufs
- 55 g de sucre semoule
- 80 g de beurre
- 40 g d'**Extrait de Café pur Arabica Sébaldé**

Monter le sucre glace, la poudre d'amandes, l'extrait de café et la farine avec les œufs. Monter les blancs et le sucre, les incorporer dans le 1^{er} appareil puis ajouter le beurre fondu tiède. Étaler 950 g de masse à biscuit par feuille de 40 x 60 cm. Cuire à 200°C au four ventilé environ 10 min.



Sirop au café Pur Arabica

- 400 g de sirop à 30°B
- 200 g d'eau
- 15 g d'**Extrait de Café pur Arabica Sébaldé**

Mélanger les 3 ingrédients. Chauffer et refroidir avant d'utiliser.

Crèmeux chocolat

- 1100 g de crème liquide
- 240 g de jaunes d'œufs
- 120 g de sucre
- 400 g de couverture lactée
- 400 g de couverture noire à 64%

Porter la crème à ébullition. Fouetter les jaunes et le sucre, verser 1/3 de la crème sur les jaunes, verser le tout dans la casserole et cuire à la nappe à 85°C. Chinoiser sur les couvertures hachées et mélanger délicatement.

Crème pâtissière à la vanille Tahitensis

- 1 L de lait entier
- 200 g de jaunes d'œufs
- 250 g de sucre
- 80 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**
- 80 g de beurre
- 1 **Gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé**

Faire chauffer le lait, la moitié du sucre et la gousse de vanille fendue sur la longueur et grattée. Dans un récipient, blanchir les jaunes d'œufs avec le reste du sucre puis ajouter la poudre à crème. A ébullition du lait, en verser une partie sur le mélange jaunes-sucre-poudre à crème et remettre le tout en casserole. Porter à ébullition pendant 2 min tout en remuant vivement à l'aide d'un fouet. Ajouter le beurre puis débarrasser sur une plaque inox filmée. Filmer le dessus de la crème et passer au congélateur 15 à 20 min pour la refroidir. Stocker au réfrigérateur.



Crème chantilly à la vanille Tahitensis

- 1000 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 120 g de sucre
- 1 **Gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé**

Monter la crème avec le sucre et la gousse de vanille grattée.



Crème diplomate au café Pur Arabica

- 900 g de crème pâtissière
- 600 g de crème chantilly
- 30 g d'**Extrait de Café pur Arabica Sébalcé**
- 7 feuilles de **Gélatine Or ancel**

Hydrater la gélatine, l'égoutter et la repeser à 6 fois son poids (90 g). Lisser la crème pâtissière. Ajouter l'extrait de café. Ajouter la gélatine fondue et incorporer la crème chantilly.



Montage

Disposer une feuille de Joconde dans un cadre de 40 x 60 cm. Imbiber avec le sirop café. Etaler le crémeux chocolat. Disposer une seconde feuille de Joconde. Imbiber de sirop café. Etaler la diplomate. Lisser puis surgeler. Napper de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel** en réalisant des nuances avec du nappage miroir neutre préalablement coloré à l'**Extrait de Café pur Arabica Sébalcé**. Décorer le bord des entremets de brisures de chocolat noir.



Découvrez les vidéos des recettes de l'opéra
et du présentoir en chocolat
sur www.condifa.fr





Tous les mois, de nouvelles recettes sur
www.condifa.fr



fédère les marques

