



Partenaires de l'Équipe de France de Pâtisserie

POUR LA COUPE DU MONDE DE PÂTISSERIE 2021





accompagnent l'Équipe de France de Pâtisserie 2021 lors de leur préparation à la compétition de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021

Les membres de l'équipe, coachés par Stéphane Glacier, ont opté pour la qualité et l'excellence en choisissant pour leur préparation des produits tels que : l'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé, la Pâte de Pistache Kerman cresco, la Crème Pâtissière à chaud Super ancel...



Le Coach Stéphane Glacier



MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER 2000, IL DÉTIENT UNE BOUTIQUE « PÂTISSERIES ET GOURMANDISES » AINSI QU'UNE ÉCOLE DE PÂTISSERIE « GLACIER FORMATION & CONSEIL » À COLOMBES. IL EST ÉGALEMENT AUTEUR ET ÉDITEUR D'OUVRAGES TECHNIQUES POUR LES PROFESSIONNELS.

LES RAISONS DE SA PARTICIPATION AU CONCOURS :
« Démontrer le savoir-faire Français et monter sur la plus haute marche du podium. »

SES INSPIRATIONS :
« Le respect et la transmission du savoir-faire pâtissier traditionnel Français ; le respect des techniques et des ingrédients ainsi que le désir et la satisfaction de mes clients. »

SA RECETTE PHARE :
« La remise au goût du jour des desserts classiques et traditionnels ayant fait les grandes heures de la pâtisserie. »

SES PRODUITS PHARES SÉBALCÉ :
« J'utilise et apprécie la Gousse de Vanille Tahitensis et l'Extrait de Café Pur Arabica. J'apprécie dans ces produits, la typicité et la franchise des goûts. »

Le Duo "Sucre"

Fabien Emery (titulaire) et Fanny Le Duff (suppléante)

Fabien EMERY

CHEF ADJOINT RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT AU SEIN DE LA MAISON « LENÔTRE » ET CONSULTANT POUR « L'ÉCOLE LENÔTRE » À PARIS.

LES RAISONS DE SA PARTICIPATION AU CONCOURS :
« La pâtisserie est pour moi un challenge perpétuel, j'ai à mon actif plusieurs concours, la suite logique pour moi était de participer à la Coupe du Monde de la Pâtisserie et de représenter la France à travers ce concours, l'objectif est de la gagner. »

SES INSPIRATIONS :
« Je suis à la recherche de choses simples et efficaces, je m'inspire des plus grands, ce qui est important c'est le bon, le simple et l'envie de faire plaisir. »

SA RECETTE PHARE :
« Le baba, qu'il soit au rhum, aux agrumes ou autres. C'est pour moi un gâteau gourmand, fondant et élégant de simplicité. »

SON PRODUIT PHARE SÉBALCÉ :
« L'Extrait de Vanille Tahitensis est un très beau produit qui sublime et relève une recette vanillée à moindre coût. »



Fanny LE DUFF

FORMATRICE EN PÂTISSERIE À L'ENSP À YSSINGEAUX (UNE ÉCOLE DU GROUPE DUCASSE ÉDUCATION).

LES RAISONS DE SA PARTICIPATION AU CONCOURS :
« J'ai participé à plusieurs concours, j'ai également pu représenter la France lors de la World Junior Pasty Cup au salon SIGEP en Italie. Par la suite, je me suis entraînée afin de concourir pour les sélections de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en catégorie « sucre ». Je suis donc actuellement suppléante de l'Équipe de France grâce à ma deuxième place. »

SES INSPIRATIONS :
« Elles sont multiples, j'aime autant la pâtisserie traditionnelle que la pâtisserie de restauration. La pâtisserie est en évolution permanente, les inspirations viennent de partout. »

SA RECETTE PHARE :
« J'aime énormément les classiques : un bon millefeuille, un baba au rhum ou un éclair ! »

SON PRODUIT PHARE SÉBALCÉ :
« L'Extrait de Vanille Tahitensis, incontournable, intemporel et toujours utile pour aromatiser les préparations. »

Le Duo "Chocolat"

Kevin Ollivier (titulaire) et Alexia Santini (suppléante)

Alexia SANTINI

RESPONSABLE CHOCOLATERIE ALEXIA SANTINI
À SOVERIA (CORSE).

LES RAISONS DE SA PARTICIPATION AU CONCOURS :

« De nature déterminée, tenace et forte de l'expérience que m'apportent les grands chefs que je côtoie et avec lesquels je collabore régulièrement, je me suis fixée comme objectif d'apporter ma touche, ma créativité, ma détermination, ma force de travail et ma rigueur à cette équipe. »

SES INSPIRATIONS :

« Les gâteaux de voyage, ils permettent de mettre en œuvre nos produits de confiserie (fruits confits / crèmes de fruits). »

SA RECETTE PHARE :

« Le fondant au chocolat. »

SES PRODUITS PHARES ANCEL, SEBALCE ET CRESCO :

« J'utilise la Pâte d'Amandes Extra 50% ancel, la Pâte de Pistache Pure Kerman d'Iran 100% cresco ou encore la poudre à lever Baking Powder ancel. »



Kevin OLLIVIER

CHEF PÂTISSIER À L'AUBERGE DU PÈRE BISE
À TALLOIRES-MONTMIN (2 ÉTOILES MICHELIN).

LES RAISONS DE SA PARTICIPATION AU CONCOURS :

« J'ai rapidement commencé à faire des concours pour l'esprit de compétition que cela implique et la progression professionnelle que cela apporte. Intégrer l'Équipe de France de pâtisserie est un nouveau challenge, un rêve d'enfant qui regardait tous ces magazines professionnels il y a des années en arrière. »

SES INSPIRATIONS :

« Je suis toujours plus inspiré lorsque cela parle de chocolat, nous sommes forcément influencés par les personnes avec qui l'on a appris ou que l'on admire à notre façon. Avoir son style est très difficile et cela demande beaucoup d'années d'expérience. »

SA RECETTE PHARE :

« Les profiteroles au chocolat : pour la gourmandise et la différence de température entre la glace vanille et la sauce au chocolat. »

SON PRODUIT PHARE SÉBALCÉ :

« L'Extrait de Vanille Tahitensis Sebalcé pour sa facilité d'utilisation et son parfum. »



Le Duo "Glace"

Nabil Moudni (titulaire) et Emilie Paris (suppléante)

Nabil MOUDNI

CHEF PÂTISSIER AU FOURNIL GASCON À MARMANDE.

LES RAISONS DE SA PARTICIPATION AU CONCOURS :

« Intégrer l'Équipe de France pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie est pour moi un rêve de très longue date et un objectif de carrière que j'ai en tête depuis le début de mon parcours. Je suis honoré de pouvoir représenter le savoir-faire français en pâtisserie à travers le monde. Mes attentes seraient que nous remportions la coupe. »

SES INSPIRATIONS :

« Allier le beau et le moderne au bon, avoir une créativité sans limite. Utiliser de nouvelles techniques, de nouveaux produits, de nouvelles formes, mais aussi apporter une touche de modernité aux recettes traditionnelles. »

SA RECETTE PHARE :

« Le flan mais également les éclairs. »

SES PRODUITS PHARES SÉBALCÉ ET CRESCO :

« La Pâte de Pistache Pure Kerman d'Iran 100% cresco pour les glaces pistache, les éclairs et les biscuits, on obtient une belle couleur et un bon goût après cuisson. L'Extrait de Vanille Tahitensis et les Gousses de Vanille Tahitensis Sébalcé qui parfument très bien mes flans. »



Emilie PARIS

CHEF PÂTISSIERE À L'HÔTEL CHALET MOUNIER
AUX DEUX-ALPES (1 ÉTOILE MICHELIN).

LES RAISONS DE SA PARTICIPATION AU CONCOURS :

« La Coupe du Monde de la Pâtisserie est un beau concours qui promeut le métier à l'international et contribue aux nouvelles tendances en pâtisserie. Ayant fini 2ème, je suis donc suppléante dans ma catégorie « Glace ». Je soutiens Nabil Moudni, et bien sûr l'équipe entière, cela me permet de suivre l'évolution de l'intérieur. »

SES INSPIRATIONS :

« Je m'inspire de mon environnement et les problèmes environnementaux me touchent beaucoup. Je travaille au maximum avec des produits locaux, et évidemment de saison, la montagne est un terrain de jeu incroyable pour les produits (herbes, fleurs, fruits...). »

SA RECETTE PHARE :

« J'aime me renouveler régulièrement, en ce moment c'est un dessert vanille, myrtilles sauvages de chez nous et livèche : un dessert frais et gourmand ! »

SON PRODUIT PHARE SÉBALCÉ :

« L'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains est un très bon produit et pratique d'utilisation. Que ce soit dans une chantilly, un biscuit... il apporte un goût de vanille naturel. »

Suprême à la Vanille & aux Fruits Rouges

par Stéphane GLACIER



Recette pour 3 cercles inox de 16 cm de Ø et 4,5 cm de haut

Biscuit cuillère

- 210 g de jaunes d'œufs
- 2 x 110 g de sucre semoule
- 260 g de blancs d'œufs
- 110 g de farine
- 110 g de **Fleur de Maïs ancel**

Monter les jaunes avec une partie du sucre. Monter les blancs avec l'autre partie du sucre. Ajouter 1/3 des blancs dans le mélange jaunes d'œufs-sucre. Ajouter la farine et la fleur de maïs tamisées ensemble dans les jaunes puis délicatement le reste des blancs. Etaler la masse à biscuit sur une plaque à bords (candissoire) recouverte de papier cuisson. Cuire environ 10 min à 180°C au four ventilé. Après refroidissement, retirer le papier cuisson puis détailler 6 cercles de 16 cm de Ø.



Confit framboise cassis

- 300 g de purée de framboise
- 280 g de purée de cassis
- 7,5 g de pectine NH
- 85 g de sucre semoule
- 70 g de glucose
- 40 g de sucre inverti

Mélanger le sucre et la pectine NH. Chauffer les purées de fruits avec le glucose et le sucre inverti. Incorporer le mélange sucre-pectine dans la purée de fruit chaude. Donner un bouillon, puis couler aussitôt dans des cercles inox de taille inférieure aux cercles de montage. Surgeler.

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. 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 à la vanille Tahitensis

- 900 g de crème pâtissière
- 600 g de crème chantilly
- 7 feuilles de **Gélatine Or en feuilles Sébalcé**

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



Punch à la vanille Tahitensis

- 300 g de sirop 30°B
- 1 **Gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé**
- 125 g d'eau

Mélanger le sirop à 30°B avec la gousse de vanille et l'eau. Chauffer et refroidir avant d'utiliser.

Macarons

- 300 g de sucre glace
- 300 g de poudre d'amandes blanches
- 110 g de blancs d'œufs
- QS de colorant rouge
- 300 g de sucre
- 75 g d'eau
- 110 g de blancs d'œufs

Mixer au robot coupe, le sucre glace et la poudre d'amandes. Mélanger à la feuille au batteur avec les blancs d'œufs et le colorant pour réaliser une pâte d'amandes. Cuire le sucre et l'eau à 118°C et verser sur les blancs montés pour réaliser une meringue italienne. Laisser tourner à vitesse moyenne jusqu'à ce que la meringue soit à 40°C. Incorporer progressivement et délicatement la meringue à la pâte d'amandes. Macaronner de façon à obtenir une masse souple et brillante. Dresser à la poche à douille unie de 0,8 cm de Ø des boules sur feuille de papier cuisson. Cuire sur plaques environ 12 min à 150°C au four ventilé ou sur plaques doublées à 170°C au four à sole.

Montage et décor



Humidifier une plaque 40 x 60 cm en inox puis coller proprement une feuille guitare. Chasser les bulles d'air avec une corne. Préparer les cercles inox en les chemisant de rhodoïd (4,5 cm de hauteur). Poser les cercles sur la plaque « plastifiée ». Couler une première couche de crème diplomate à la vanille au fond des cercles puis chemiser à l'aide d'une maryse afin d'éliminer les bulles d'air. Poser le premier biscuit punché à la vanille Tahitensis puis garnir de crème diplomate. Disposer le palet de confit framboise-cassis en appuyant afin que la crème diplomate à la vanille remonte légèrement sur les bords. Garnir de crème diplomate à la vanille puis poser le second disque de biscuit punché. Surgeler à - 40°C. Démouler les entremets très froids puis les napper de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel** en réalisant des nuances avec du nappage miroir neutre préalablement coloré en rouge. Disposer les macarons sur le bord des entremets et décorer le dessus de macarons et de fruits rouges.

Cake Pistache - Framboise

par Alexia SANTINI



Recette pour 2 cakes

Appareil à cake

- 5 g de **Baking Powder ancet**
- 160 g de farine T45 Gruau
- 248 g de sucre semoule
- 46 g de **Pâte de Pistache Pure Kerman d'Iran 100% cresco**
- 40 g de poudre de pistache
- 160 g de jaunes d'œufs
- 124 g de crème liquide à 32% de M.G.
- 76 g de beurre clarifié
- 38 g de crispy de framboise

Dans un bol, mélanger le baking powder, la farine, le sucre semoule, la pâte de pistache et la poudre de pistache. Ajouter les jaunes d'œufs, mélanger. Ajouter la crème liquide à température ambiante et mélanger à nouveau. Ajouter le beurre clarifié puis mélanger de façon homogène. Enfin, ajouter les crispy de framboise et mélanger brièvement. Répartir la masse dans les moules. Laisser reposer 30 min puis cuire 45 min à 150°C.



Sirop d'imbibage neutre

- 400 g d'eau
- 200 g de sucre

Dans une casserole, chauffer l'eau et le sucre sans faire bouillir jusqu'à ce que le sucre soit totalement fondu. Laisser refroidir avant utilisation.

Décor

- 14 g de **Pâte de Pistache Pure Kerman d'Iran 100% cresco**
- 35 g de pistaches caramélisées concassées
- Sucre glace

Montage et décor

Démouler les cakes. A l'aide d'un pinceau, imbiber les cakes avec le sirop d'imbibage neutre. Après refroidissement, étaler la Pâte de Pistache Pure Kerman d'Iran 100% sur le dessus des cakes puis saupoudrer de pistaches caramélisées concassées. Enfin saupoudrer légèrement de sucre glace.

Entremets
Café - Orange
par Fanny LE DUFF



Recette pour 2 entremets de 16 cm de Ø

Biscuit café et noisette

- 60 g de **Pâte d'Amandes Extra 50% ancel**
- 40 g de **Pâte de Noisette du Piémont IGP 100% cresco**
- 150 g d'œufs entiers
- 35 g d'huile de noisette
- 4 g de café soluble
- 30 g de farine
- 12 g de **Fleur de Maïs ancel**
- 25 g de sucre

Tempérer la pâte d'amande au micro-ondes, ajouter la pâte de noisette, les œufs, le sucre et le café, mixer au mixeur plongeant. Fouetter le mélange au batteur jusqu'à obtenir une masse bien foisonnée. Incorporer la farine et la fleur de maïs préalablement tamisées puis l'huile de noisette. Peser 85 g par cercle de 14 cm de Ø puis cuire 14 min à 170°C en four ventilé.



Streusel noisette

- 20 g de poudre de noisette
- 20 g de sucre glace
- 20 g de farine T55
- 20 g de beurre
- 10 g de **Pâte de Noisette du Piémont IGP 100% cresco**

Au batteur à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients, émietter sur plaque et cuire 12 min à 170°C en four ventilé. Mixer très brièvement au robot coupe une fois froid.



Croustillant noisette

- 35 g de **Pâte de Noisette du Piémont IGP 100% cresco**
- 55 g de chocolat de couverture
- 35 g de pailleté feuilletine
- 75 g de streusel noisette cuit mixé

Faire fondre le chocolat de couverture puis ajouter la pâte de noisette. Ajouter le reste des ingrédients puis étaler en cercles de 14 cm de Ø sur silpat et poser un biscuit par-dessus. Surgeler.

Compotée d'orange

- 250 g d'oranges entières
- 20 g de cassonade
- 20 g de beurre
- 60 g de sucre
- 30 g de sucre inverti
- 3 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**
- 190 g de purée de passion

A l'aide d'un couteau, entailler les oranges et les blanchir entières pendant 30 min. Refroidir puis couper en morceaux. Faire fondre le beurre et la cassonade, ajouter les oranges et faire colorer légèrement. Ajouter le sucre, le sucre inverti et un tiers de la purée de passion. Laisser réduire. Ajouter de nouveau un tiers de purée de passion et faire réduire de nouveau. Mélanger la poudre à crème avec le dernier tiers de purée de passion. Faire bouillir l'ensemble 2 min, mixer et débarrasser. Prélever 200 g, le reste de la compotée peut être surgelé et conservé.



Gelée d'orange

- 200 g de compotée d'orange
- 150 g de jus d'orange
- 4 g de pectine NH
- 5 g de sucre

Mélanger la pectine avec le sucre, porter la compotée d'orange et le jus à 40°C, ajouter le mélange sucre et pectine puis porter à ébullition. Mixer. Répartir la gelée dans deux cercles de 14 cm de Ø pour les décors et sur deux biscuits noisettes dans des cercles de 14 cm de Ø.

Crèmeux café

- 200 g de crème
- 4 g de café soluble
- 40 g de sucre
- 45 g de jaunes d'œufs
- 3 g de **Gélatine Or en feuilles Sébaldé**
- 25 g de beurre
- 6 g d'**Extrait de Café Pur Arabica Sébaldé**

Réaliser une crème anglaise avec la crème, le café, les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter la gélatine puis chinoiser. Refroidir à 40°C puis ajouter l'extrait de café et le beurre, mixer. Couler 125 g en cercle de 14 cm de Ø.



Mousse mascarpone café

- 375 g de mascarpone
- 83 g de sucre
- 30 g d'eau
- 83 g de jaunes d'œufs
- 255 g de crème fouettée
- 7,5 g de **Gélatine Or en feuilles Sébaldé**
- 30 g d'**Extrait de Café Pur Arabica Sébaldé**

Réaliser un appareil à bombe avec l'eau, le sucre et les jaunes d'œufs en versant un sirop à 118°C sur les jaunes. Ajouter la gélatine fondue puis refroidir la masse à 35°C. Mélanger l'extrait de café avec le mascarpone, ajouter une corne de crème fouettée, l'appareil à bombe tiède puis le reste de crème fouettée.

Montage et décor

Préparer des cercles de 16 cm de Ø avec rhodoïd, peser 350 g de mousse mascarpone café par cercle, ajouter l'insert de crèmeux café puis relisser avec une couche de mousse. Finir par l'insert de gelée d'orange avec le biscuit et le croustillant en semelle. Pulvériser l'entremets surgelé avec un flocage chocolat au lait. Napper l'insert de gelée d'orange au pistolet puis déposer au centre de l'entremets.

Bûche Glacée de Noël

par Emilie PARIS



Recette pour 2 gouttières de 50 cm

Biscuit noisette

- 280 g de poudre de noisette
- 390 g de sucre
- 370 g d'œufs
- 74 g de farine
- 55 g de beurre noisette fondu
- 225 g de blanc d'œufs
- 6 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébaldé**

Mélanger la poudre de noisettes, 280 g de sucre, les œufs et la farine. Ajouter le beurre noisette fondu et l'extrait de vanille Tahitensis. Monter les blancs et le reste de sucre. Mélanger les 2 appareils délicatement. Étaler sur une plaque 40 x 60 cm. Cuire 15 min à 165°C. Réserver sur grille. Détailler à 2 fonds de 52 x 6 cm pour deux gouttières à bûche.



Noisettes caramélisées

- 130 g de noisettes hachées torréfiées
- 18 g d'eau
- 56 g de sucre
- 0,5 g de sel
- 6 g de beurre

Cuire l'eau et le sucre à 118°C. Ajouter les noisettes et mélanger sans arrêter jusqu'à caramélisation, ajouter le beurre et le sel, débarrasser.

Parfait noisette

- 48 g d'eau
- 50 g de sucre
- 16 g de sucre inverti
- 48 g de jaunes d'œufs
- 155 g de crème 35% M.G.
- 48 g de **Pâte de Noisette du Piémont IGP 100% cresco**

Monter la crème mousseuse avec la pâte de noisette, réserver. Cuire l'eau, le sucre, le sucre inverti à 116°C, verser sur les jaunes, réaliser une pâte à bombe. Mélanger la pâte à bombe et la crème. Ajouter les noisettes caramélisées.



Glace aux œufs à la vanille

- 800 g de lait entier
- 60 g de beurre
- 35 g de sucre inverti
- 55 g de poudre de lait 0% M.G.
- 115 g de sucre
- 5 g de stabilisateur
- 130 g de jaunes d'œufs
- 2 **Gousses de Vanille Tahitensis Sébaldé**

Chauffer le lait avec les gousses de vanille, à 25°C, ajouter la poudre de lait, à 30°C ajouter le sucre inverti et 100 g de sucre. A 35°C, ajouter les jaunes et le beurre puis à 45°C ajouter le stabilisateur et le sucre restant. Pasteuriser à 85°C, mixer, refroidir et laisser mûrir 12 heures minimum au froid. Turbiner.



Sorbet framboise-cassis

- 330 g de pulpe de framboise
- 80 g de pulpe de cassis
- 74 g d'eau
- 40 g de glucose atomisé
- 2 g de stabilisateur sorbet
- 74 g de sucre

Chauffer l'eau. A 30°C, ajouter 65 g de sucre, à 45°C, ajouter le stabilisateur mélangé avec le sucre restant. Pasteuriser à 85°C, verser sur les pulpes et laisser mûrir au moins 12 heures au froid. Turbiner.

Décor velours blanc

- 1 **Spray Velours Blanc ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à température ambiante (environ 25°C) pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.



Montage et décor

Répartir le parfait noisette dans 2 inserts de moule à bûche. Réfrigérer. Mouler 300 g de sorbet framboise-cassis sur chaque parfait noisette. Démouler l'insert. Chemiser chaque gouttière avec 600 g de glace aux œufs à la vanille, mettre l'insert et finir par le biscuit noisette. Démouler et détailler les bûches. Pulvériser le décor velours blanc sur les bûches congelées à une distance d'environ 30 cm, décorer.

Les produits partenaires de l'Équipe de France de Pâtisserie 2021



Produits	Réf.	Poids
Crème Pâtissière à chaud Super ancel	1-42-003350	1 kg
	1-42-002188	5 kg
	1-42-000805	15 kg
	1-42-008896	25 kg
Baking Powder ancel	1-42-003264	1 kg
	1-42-002199	5 kg
	1-42-008707	500 ml
Agent de démoulage Ouragan ancel	1-42-011049	1,5 kg
Nappage Miroir à froid Neutre ancel	1-42-008751	7 kg



Produits	Réf.	Poids
Gousses de Vanille Tahitensis Sébalcé	1-42-012693	100 g
Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé	1-42-010691	0,5 kg
Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé	1-42-011142	0,5 kg
Pâte de Pistache Pure Kerman d'Iran 100% cresco	1-42-010459	1 L
	1-42-010091	1 kg
Pâte de Noisette du Piémont IGP 100% cresco	1-42-011639	3 kg
	1-42-011640	3 kg

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



fédère les marques

