

**DOSSIER DE PRESSE**

FÉVRIER 2024

**f FLEXIPAN<sup>®</sup>**

**FABRIQUÉ  
EN FRANCE**





## DES MOULES POUR TOUTES LES OCCASIONS, NOTRE « BEST OF » POUR RECEVOIR EN TOUTE SÉRÉNITÉ !

Après le lancement officiel de la nouvelle gamme Flexipan® en 2023, la marque propose cette année une série de moules imaginés pour vous accompagner dans toutes les grandes occasions et vous faciliter la vie au moment de recevoir famille ou amis en toutes circonstances. La saison printemps-été est souvent la période de l'année où l'on aime à nouveau se réunir. Les beaux jours favorisent les rassemblements en extérieur et les occasions festives se multiplient : barbecues, brunchs, fêtes de famille, mariages, baptêmes, goûters d'anniversaires, fête des mères ou pères, etc. Pour des créations culinaires tant sucrées que salées, Flexipan® propose des nouveaux modèles comme notamment le moule mini-madeleines, mini-muffins ou mini-tartelettes, très pratiques pour préparer de grandes quantités à disposer sur les buffets ou les grandes tablées !

**Le moule Flexipan®, c'est une histoire qui dure depuis 1991 grâce à un savoir-faire artisanal unique, made in France ! Ce moule souple antiadhérent haute technologie, associant silicone et fibre de verre, est devenu une référence chez les Chefs et dans toutes les cuisines du monde entier.** De la coupe du tissu au trempage, du brossage au moulage, du démoulage au nettoyage des défauts en passant par le contrôle qualité... chaque étape de fabrication est effectuée dans les ateliers des Hauts de France, garantissant ainsi à 100 % la qualité, la résistance et la sécurité alimentaire des moules Flexipan®.

### FLEXIPAN, LE SEUL ET L'UNIQUE

Utilisable en cuisson comme en surgélation (-40 à +240 °C)

**DURÉE DE VIE ÉLEVÉE :**

jusqu'à 3 000 utilisations ! Soit près de 30 ans à raison de 2 utilisations par semaine.



Anti-adhérence optimale pour un démoulage parfait

Nettoyage simple avec une éponge douce et de l'eau savonneuse

Cuisson et coloration homogènes

Conçus à partir d'un maillage fibre de verre recouvert d'une fine couche de silicone, spécialement formulé au sein des ateliers de fabrication Maison Demarle®, ou 100 % silicone, les moules Flexipan® présentent une excellente tenue au remplissage, une anti-adhérence optimale pour un démoulage parfait et une solidité à toute épreuve.



1

#### MOULE MARGUERITE

COLLECTION CÉLÉBRATION  
Silicone & Fibre de Verre

Ø 21,5 x 5 cm  
PPI\* : 29,90 €

Sa découpe en forme de fleur fera son petit effet pour la fête des mères ou comme gâteau d'anniversaire.



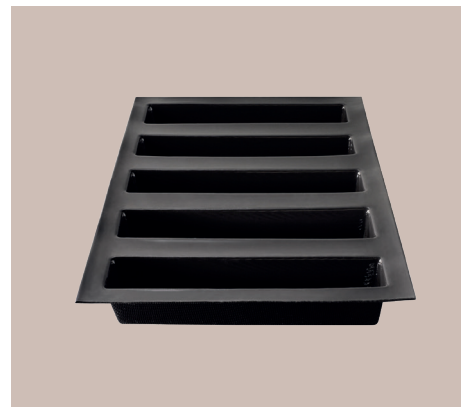
2

#### MOULE 5 CAKES LONGS

COLLECTION HÉRITAGE  
Silicone & Fibre de Verre

40 x 30cm  
PPI\* : 39,90 €

Un indispensable dans toutes les fêtes - il permet de confectionner 5 cakes à la fois aux saveurs différentes.



Les produits sont disponibles à la vente sur [boutique.flexipan.fr](https://boutique.flexipan.fr)

\* Prix public indicatif.

3

#### MOULE 6 PETITES TABLETTES

COLLECTION HÉRITAGE  
Silicone & Fibre de Verre

30 x 20 cm  
PPI\* : 29,90 €

Une forme originale pour donner libre-cours à sa créativité.



4

#### MOULE 12 MINI-MUFFINS

COLLECTION HÉRITAGE  
Silicone & Fibre de Verre

30 x 20 cm  
PPI\* : 29,90 €

Sucrés ou salés, tout le monde en raffole en toutes circonstances !



FABRIQUÉ EN FRANCE





5

**MOULE  
15 MINI-  
TARTELETTES**  
COLLECTION  
HÉRITAGE  
Silicone &  
Fibre de Verre

30 x 20 cm  
PPI\* : 29,90 €

Jouer avec les couleurs  
des fruits et légumes de  
saison, pour créer une belle  
farandole sur le buffet.

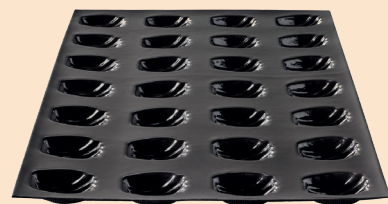


6

**MOULE  
28 MINI-  
MADELEINES**  
COLLECTION  
HÉRITAGE  
Silicone &  
Fibre de Verre

40 x 30 cm  
PPI\* : 39,90 €

Sucrées ou salées, un  
incontournable qui fera  
l'unanimité.



7

**MOULE  
12 BARQUETTES**  
COLLECTION  
HÉRITAGE  
Silicone &  
Fibre de Verre

40 x 30 cm  
PPI\* : 39,90 €

Des petites gourmandises  
ludiques qui séduiront les  
enfants lors des goûters.



Les produits sont disponibles à la vente sur  
**boutique.flexipan.fr**

## MOULE COOKIE SHOT



EN PARTENARIAT AVEC

**DOMINIQUE  
ANSEL**

Le chef Dominique Ansel a résolument dynamisé l'univers de la pâtisserie avec sa créativité et ses innovations. Sa marque, Dominique Ansel Bakery, est notamment connue à New York pour ses Cronut®, Cookie Shot, Frozen S'mores, Blossoming Hot Chocolate, et bien d'autres.

Pour récompenser son imagination sans bornes, il a été nommé Meilleur Chef Pâtissier du Monde 2017 (World 50 Best Awards) et a été récompensé du prestigieux Ordre du Mérite Agricole.

Flexipan® met aujourd'hui à l'honneur son Cookie Shot en proposant un moule dédié conçu par le célèbre chef pâtissier lui-même !

\* Prix public indicatif. Photos : @Brent Herring, Tamaragillo, DR.

**MOULE COOKIE SHOT**  
COLLECTION SIGNATURE  
Silicone Platinum de haute  
qualité apte au contact  
alimentaire

Dimensions moule :

20 x 14 x 7,2 cm

Dimensions empreintes :

Ø 5,2 x 7,2 cm

PPI\* : 39,90 €

**Pour le brunch ou l'apéro,  
proposez à vos copains un shot qui les surprendra !**



**FABRIQUÉ  
EN FRANCE**





## RECETTE

# MOELLEUX À LA NOISETTE EN COQUE DE CHOCOLAT

Moule Marguerite

Niveau de difficulté : intermédiaire

Préparation : 30 mn | Cuisson : 45 mn | Repos : 45 mn

## INGRÉDIENTS

Farine :	150 g
Levure chimique :	1 sachet
Poudre de noisettes :	50 g
Sucre en poudre :	150 g
Oeufs :	3
Huile de noisettes :	100 ml
Yaourt nature :	1
Chocolat noir pâtissier :	205 g
Chocolat blanc pâtissier :	50 g

## PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C.
- Battre les oeufs et le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter progressivement l'huile de noisettes puis le yaourt.
- Incorporer la farine, la poudre de noisettes et la levure.
- Verser la pâte dans le moule marguerite Flexipan posé sur une plaque pâtissière perforée et enfourner pour 40 minutes de cuisson.
- Laisser complètement refroidir avant de démouler le gâteau.
- Réserver et laver puis sécher le moule.
- Casser le chocolat blanc en morceaux et le faire fondre au micro-ondes.
- Verser le chocolat fondu au centre du moule marguerite, dans l'empreinte du pistil.
- Réserver 15 minutes au réfrigérateur.
- Casser le chocolat noir en morceaux et le faire fondre également au bain-marie.
- Verser dans le moule et bien répartir.
- Remettre le gâteau dans le moule, sur le chocolat en effectuant une légère pression puis réserver 30 minutes au réfrigérateur.
- Démouler délicatement avant de servir.



FABRIQUÉ  
EN FRANCE



## LES TOILES SILICONE & FIBRE DE VERRE

Ces toiles antiadhérentes, très polyvalentes, peuvent être utilisées pour cuire de manière uniforme des préparations sucrées comme salées en tout genre : biscuits, cookies, sablés ou pâtisseries. La toile boulangère, quant à elle, grâce à ses perforations pour une meilleure circulation de l'air chaud, permettra de confectionner des pains, pâtes à choux, brioches et viennoiseries à la fois bien croustillants et moelleux.



Toile	Dmensions (cm)	PPI*
multi-usages	29,5 x 20,5	11,90 €
multi-usages	42 x 29,5	14,90 €
boulangère	29,5 x 20,5	12,90 €
boulangère	42 x 29,5	15,90 €



\* Prix public indicatif.

Les produits sont disponibles à la vente sur  
[boutique.flexipan.fr](https://boutique.flexipan.fr)





**f FLEXIPAN®**

CONTACT PRESSE

NATHALIE LAVIROTTE COMMUNICATION

22 rue de Vintimille - 75009 Paris

Tél. : 09 82 56 47 65

Email : [info@nathalielavirrotte.fr](mailto:info@nathalielavirrotte.fr)

[www.flexipan.fr](http://www.flexipan.fr)

Liens visuels : <https://bit.ly/flexipan2024>