

DOSSIER DE PRESSE

JUILLET 2024

f FLEXIPAN[®]

FABRIQUÉ
EN FRANCE



DES MOULES « ENFANTS » POUR TOUTES LES OCCASIONS FESTIVES... OU PAS !

Un an après le lancement officiel de la nouvelle gamme Flexipan®, Maison Demarle® présente, dès la rentrée 2024, trois moules multi-empreintes destinés aux enfants et à leurs parents. Des produits conçus avec le même savoir-faire artisanal et la même rigueur que les autres moules de sa collection. Il existe tellement de prétextes pour attirer les enfants en cuisine: préparer les fêtes ou un goûter d'anniversaire, apporter des gâteaux à l'école, occuper une après-midi pluvieuse ou tout simplement par gourmandise.

Ours, chats, renards, smileys, réuniront ainsi parents et enfants autour d'une session culinaire en toute complicité ! Pour des préparations tant sucrées que salées, ces nouveaux moules aux formes rigolotes rendront l'exercice bien plus ludique et créatif.

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 moulage, du moulage au démoulage, du brossage 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 3000 utilisations



Anti-adhérence optimale pour un démoulage parfait

Nettoyage simple à 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.

**FABRIQUÉ
EN FRANCE**





1

**MOULE
9 OURSONS**

Silicone &
Fibre de Verre

40 x 30 cm

PPI* : 39,90 €

Cette forme de petit ours en peluche trop mignonne se déguste sans modération, en mini cake, à la guimauve ou au chocolat !

2

**MOULE 6
SMILEYS**

Silicone &
Fibre de Verre

30 x 20 cm

PPI* : 29,90 €

Happy, J'aime, Clin d'œil... 3 sourires complices qui mettent tout de suite de bonne humeur et que l'on pourra décorer en donnant libre court à son imagination !



3

**MOULE
6 ANIMAUX**

Silicone &
Fibre de Verre

30 x 20cm

PPI* : 29,90 €

Trois frimousses attendrissantes de chat, ours et renard à croquer avec gourmandise, tantôt en version sucrée, tantôt en version salée !



* Prix public indicatif.

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

ET POUR ALLER
PLUS LOIN...

4

**MOULE
12 BARRES
GOURMANDES**

Silicone &
Fibre de Verre

40 x 30 cm

PPI* : 39,90 €

Dévorez vos délicieuses recettes
en quatre petites bouchées... ou
en deux temps, trois mouvements
pour les plus rapides.



5

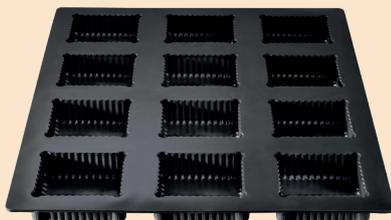
**MOULE
12 PETITS
BEURRES**

Silicone
Élastomère

40 x 30 cm

PPI* : 39,90 €

Apporter une touche de
tradition et de gourmandise
à vos créations. Retour en
enfance garanti !



6

**MOULE
BRIOCHE**

Silicone
Élastomère

Ø 21,5 x H 10 cm

PPI* : 29,90 €

Découvrez le plaisir de créer
des brioches dorées et
moelleuses à souhait.

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

LES TOILES

SILICONE & FIBRE DE VERRE

Ces toiles anti-adhérentes, 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 viennoiseries (croissants, chouquettes, briochettes, etc) à la fois bien croustillantes et moelleuses.

Toiles	Dimensions (cm)	PPI*
Multi-usages	29,5 x 20,5	8,90 €
Multi-usages	42 x 29,5	9,90 €
Boulangère	29,5 x 20,5	12,90 €
Boulangère	42 x 29,5	15,90 €



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



**FABRIQUÉ
EN FRANCE**



* Prix public indicatif.

RECETTE

PETITS CAKES ANIMAUX AUX ALLUMETTES DE POULET, CHEDDAR ET COURGETTE

Moule 6 Animaux
Niveau de difficulté : facile
Préparation : 20 mn | Cuisson : 30 mn

INGRÉDIENTS

Huile d'olive :	40 ml
Lait :	50 ml
Farine :	75 g
Levure chimique :	1 c.à.c.
Oeufs :	2
Cheddar râpé :	50 g
Courgette :	1 petite
Allumettes de poulet :	75 g
Sel et poivre :	

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mélanger l'huile d'olive et lait dans un cul de poule.
- Tamiser la farine et la levure et les ajouter à la préparation.
- Incorporer le cheddar râpé et mélanger avec une spatule.
- Ajouter les oeufs et mélanger de nouveau. Saler et poivrer légèrement.
- Rincer, éplucher et râper la courgette puis l'essorer fermement dans un torchon propre.
- Ajouter à la pâte ainsi que le cheddar râpé et les allumettes de poulet.
- Répartir dans les empreintes du moule Animaux Flexipan disposé sur une plaque pâtisnière perforée.
- Enfourner pour 30 minutes de cuisson.



FABRIQUÉ
EN FRANCE



RECETTE

PANCAKES AU FOUR

Moule 6 Smileys
Niveau de difficulté : facile
Préparation : 10 mn | Cuisson : 10 mn
Pour 6 pancakes

INGRÉDIENTS

Farine :	75 g
Levure chimique :	1 c.à.c.
Beurre :	15 g
Lait :	100 ml
Oeufs :	1
Extrait de vanille liquide :	1 c.à.c.
Sucre en poudre :	15 g
Sel :	1 pincée

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 220°C.
- Faire fondre le beurre au micro-onde.
- Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et la levure chimique.
- Déposer les jaunes d'oeuf dans un second saladier et les blancs dans un troisième.
- Ajouter le sucre, le lait et la vanille dans les jaunes et battre au fouet.
- Verser dans le mélange de farine et ajouter le beurre fondu. Mélanger.
- Monter les blancs en neige et les ajouter très délicatement au mélange précédent en utilisant une maryse.
- Répartir la pâte dans les empreintes du moule Smiley aux 2/3, préalablement déposé sur une plaque pâtisseries perforée et enfourner pour 10 minutes de cuisson.
- Démouler délicatement avant de servir.



f FLEXIPAN[®]

CONTACT PRESSE

NATHALIE LAVIROTTE COMMUNICATION

22 rue de Vintimille - 75009 Paris

Tél. : 09 82 56 47 65

Email : info@nathalielavirotte.fr

www.flexipan.fr

Liens visuels : <https://bit.ly/FLEXIPANRentrée2024>