



**DOSSIER DE PRESSE**

JANVIER 2025

**f FLEXIPAN®**

**FABRIQUÉ  
EN FRANCE**





FABRIQUÉ  
EN FRANCE



## MAISON DEMARLE® PRÉSENTE SES NOUVEAUTÉS POUR 2025 !

DES MOULES ET DES USTENSILES MADE IN FRANCE, AU SAVOIR-FAIRE ARTISANAL INCOMPARABLE.

La marque lance de nouveaux indispensables aux formes originales : moule à quatre-quarts en partenariat avec Dominique Ansel, moule cœurs striés, ou moule pour air fryer ; mais aussi des nouveaux formats pour financiers ou briochettes par exemple, ou encore des ustensiles incontournables pour toutes les préparations culinaires. Pour une année encore pleine de créations en tout genre et de gourmandises sucrées comme salées !

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)



Nettoyage simple à l'eau

Cuisson et coloration homogènes

DURÉE DE VIE ÉLEVÉE :

jusqu'à 3 000 utilisations !

Anti-adhérence optimale pour un démoulage parfait

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.

## LES NOUVEAUTÉS

### MOULE À QUATRE-QUARTS



EN PARTENARIAT AVEC

DOMINIQUE ANSEL

Ce moule a été pensé dans les moindres détails pour pouvoir confectionner des cakes parfaits chez soi : une taille pour des formats généreux, une forme originale pour épater ses invités, un matériau de qualité pour une cuisson homogène et une durée de vie exceptionnelle.

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

#### MOULE QUATRE-QUARTS

COLLECTION SIGNATURE  
Silicone Platinum de haute qualité apte au contact alimentaire

Dimensions moule :  
27 x 13 cm

PPI\* : 29,90 €



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



FABRIQUÉ  
EN FRANCE



## RECETTE

# CAKE AU CITRON

Moule Quatre-quarts Dominique Ansel  
Niveau de difficulté : facile  
Préparation : 20 mn | Cuisson : 45 mn

### INGRÉDIENTS

Oeufs : ..... 220 g (3 gros oeufs)  
Sucre en poudre : ..... 270 g  
Crème fraîche : ..... 135 g  
Farine : ..... 240 g  
Levure chimique : ..... 4 g  
Jus de citron Meyer (ou jus de citron ordinaire) : ..... 25 g  
Beurre non salé, fondu : ..... 90 g  
Zeste de citron : ..... 15 g  
Huile de citron (optionnel) : ..... 1 g

### PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 160°C.
- Dans un grand bol, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit lisse et légèrement éclairci.
- Incorporer la crème fraîche avec une spatule.
- Ajouter la farine, la levure chimique et le sel, en mélangeant jusqu'à ce que le tout soit homogène.
- Ajouter le jus de citron, mélanger.
- Terminer avec le beurre fondu, le zeste de citron et l'huile de citron, puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Verser la pâte dans le moule jusqu'à environ 3/4 de sa hauteur. Faire cuire pendant 45 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré et qu'un testeur ou un couteau inséré au centre en ressorte propre.
- Laisser refroidir dans le moule pendant environ 20-25 minutes.
- Démouler délicatement, découper et déguster.

FABRIQUÉ  
EN FRANCE



**MOULE  
15 CŒURS  
STRIÉS**  
COLLECTION  
HÉRITAGE  
Silicone &  
Fibre de Verre

**30 x 20 cm  
PPI\* : 29,90 €**

Pour déclarer sa flamme ou faire plaisir à tous ceux qu'on aime, ce moule permettra de créer 15 petits gâteaux ou chocolats en forme de cœur strié.

**MOULE  
COEUR DE  
FLEUR**

COLLECTION  
CÉLÉBRATION  
Silicone &  
Fibre de Verre

**Ø 26 x 4 cm  
PPI\* : 29,90 €**

Pour de magnifiques gâteaux en forme de fleur, qui dévoilent des parts en forme de cœur une fois découpées. Un must-have pour célébrer les grandes occasions !



**MOULE  
POUR AIR FRYER**

COLLECTION  
HÉRITAGE  
Silicone &  
Fibre de Verre

**Ø 18 x 7 cm  
PPI\* : 29,90 €**

Ultra pratique, ce moule est antiadhésif et convient aux Air Fryer possédant un compartiment rond d'au moins 20 cm. Il permet d'éviter l'accumulation de saletés, tout en assurant une croustillance parfaite de tous les aliments cuits à l'intérieur, ainsi qu'un nettoyage facile.



**MOULE  
9 OS**

COLLECTION  
HÉRITAGE  
Silicone &  
Fibre de Verre

**30 x 20 cm  
PPI\* : 29,90 €**

Destiné à nos compagnons - boules de poils à quatre pattes - il permet de leur concocter de savoureux biscuits dignes de l'amour qu'on peut leur porter au quotidien !



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

\* Prix public indicatif.

## RECETTE

# CAKE AU PARMESAN, AUX ZESTES DE CITRON ET AUX HERBES

Moule Coeur de fleur  
Niveau de difficulté : facile  
Préparation : 20 mn | Cuisson : 45 mn

## INGRÉDIENTS

Farine : .....	200 g
Levure chimique : .....	1/2 sachet
Maïzena : .....	80 g
Parmesan râpé : .....	60 g
Oeufs : .....	6
Ail : .....	2 gousses
Huile d'olive : .....	150 ml
Lait : .....	250 ml
Herbes fraîches (persil, coriandre, aneth et ciboulette) : ....	120 g
Radis : .....	une dizaine
Ricotta : .....	200 g
Citron : .....	1
Sel et poivre : .....	

## PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 160°C.
- Dans un saladier, mélanger la farine, la levure chimique, la Maïzena, le parmesan, le sel et le poivre.
- Incorporer les oeufs et le lait puis l'huile d'olive.
- Éplucher et hacher les gousses d'ail.
- Rincer et ciseler les herbes fraîches, prélever les zestes d'un citron jaune et ajouter le tout à la pâte et bien mélanger.
- Verser la pâte dans le moule coeur de fleur déposé sur une plaque pâtissière perforée et enfourner pour 40 minutes de cuisson.
- Zester le citron dans la ricotta puis saler et poivrer.
- Démouler le cake et servir avec des radis roses frais coupés en 2 et la crème de ricotta.
- Ajouter des herbes en plus pour davantage de gourmandise.

FABRIQUÉ  
EN FRANCE



## NOUVEAUX FORMATS POUR RÉGALER UN MAXIMUM DE CONVIVES



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

40 x 30 cm  
PPI\* : 39,90 €

Pour des petites brioches  
gourmandes, au petit-  
déjeuner comme au  
goûter !

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

40 x 30 cm  
PPI\* : 39,90 €

Un classique à  
revisiter en version  
sucrée comme salée !



## L'INDISPENSABLE DU PRINTEMPS : LE MOULE MARGUERITE

**MOULE  
MARGUERITE**  
COLLECTION  
CÉLÉBRATION  
Silicone &  
Fibre de Verre

Ø 21.5 x 5 cm  
PPI\* : 29,90 €

Pour toutes vos  
créations les plus  
audacieuses et  
de saison !

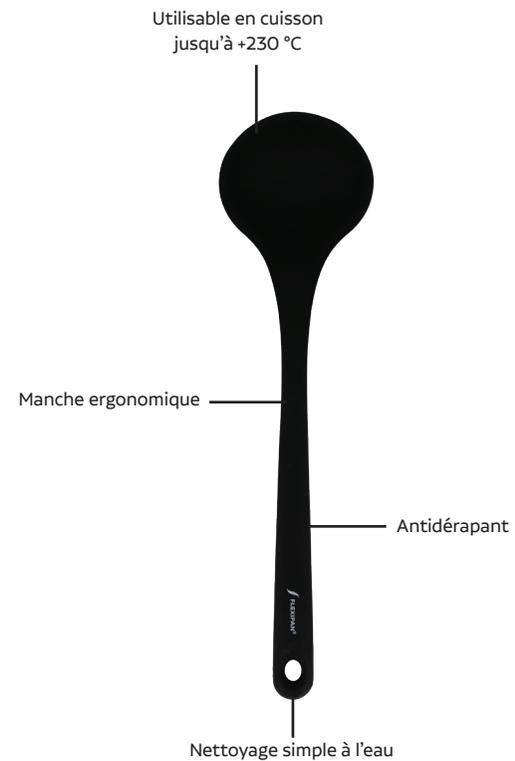




## LES USTENSILES FLEXIPAN : PRATICITÉ ET QUALITÉ AU QUOTIDIEN

En silicone alimentaire, ces ustensiles permettent de mélanger, servir et cuisiner au quotidien. Résistants à la chaleur jusqu'à 230°C et dotés d'un manche ergonomique antidérapant, ils assurent une utilisation confortable pour des résultats professionnels à la maison. Les matériaux utilisés pour chaque ustensile garantissent une longue durée de vie et assurent une non-absorption des odeurs. Tous les ustensiles passent au lave-vaisselle.

### DES RÉSULTATS PROFESSIONNELS À LA MAISON



## LES INCOUVERNABLES DE LA PRÉPARATION CULINAIRE

	PPI*
Cuillère	11,90 €
Fouet	11,90 €
Spatule	11,90 €
Pinceau	11,90 €
Petite spatule	7,90 €



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

\* Prix public indicatif.

## LES DEUX-EN-UN EN SERVICE ET PRÉPARATION

	PPI*
Petite fourchette	7,90 €
Fourchette	11,90 €
Louche	11,90 €



## L'ACCESSOIRE MALIN (EN SILICONE ET MÉTAL)

	PPI*
Flexi-band	5,90 €

Pour ranger et protéger la toile Flexipan®



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

\* Prix public indicatif.





**f FLEXIPAN<sup>®</sup>**

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.eu](http://www.flexipan.eu)

Liens visuels : <https://bit.ly/flexipan2025>