

# **f**LEXIPAN®

LA SIGNATURE DE L'EXCELLENCE



FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**

# **f****L****E****X****I****P****A****N**<sup>®</sup>

## LA SIGNATURE DE L'EXCELLENCE

---

### **Notre expertise – Le savoir-faire « moules souples »**

Demarle a révolutionné le monde de la boulangerie-pâtisserie en inventant FLEXIPAN® ORIGINE ! Aujourd'hui, FLEXIPAN® ORIGINE est LA référence en moule souple et figure parmi les best-sellers des équipements pour les professionnels des métiers de bouche.

FLEXIPAN® ORIGINE est le partenaire idéal grâce à des matières premières haut de gamme (son silicone formulé en interne et sa fibre hybride haute performance), une fabrication française de haute qualité et bien sûr des produits pensés et conçus pour ses utilisateurs. Ainsi FLEXIPAN® ORIGINE vous accompagne dans toute création sucrée ou salée et permet d'atteindre l'excellence !

A chaque création et à chaque recette son moule souple !

---

### **Our expertise – Flexible mould know-how**

When Demarle invented the FLEXIPAN® ORIGINE, it revolutionized the world of baking and pastry-making! Today, FLEXIPAN® ORIGINE is THE reference for flexible moulds and is one of the best-selling pieces of equipment for cooking and baking professionals.

FLEXIPAN® ORIGINE is the perfect partner thanks to its premium materials, (its in-house formulated silicone and its high performance hybrid fiber), high-quality French manufacturing and, of course, the thought-out design of its products. FLEXIPAN® ORIGINE complements all sweet or savory creations to ensure excellence!

Flexible moulds for different creations and recipes!

#### Productivité optimale.

Optimal productivity.

Durée de vie élevée : peut dépasser 3000 utilisations selon les produits.  
High life expectancy: can exceed 3,000 uses depending on the products.

Silicone spécialement formulé pour la boulangerie-pâtisserie.  
Specially-formulated silicone for both baking and pastry-making..

Anti-adhérence optimale pour un démoulage parfait.  
Optimum non-stick coating for perfect demoulding.

Cuisson et coloration homogènes.  
Even cooking and browning.

Pour les produits salés ou sucrés.  
For sweet and/or savory recipes.

Nettoyage simple à l'eau.  
Can be easily cleaned with water.

Utilisable en cuisson comme en surgélation (-40 à +240°C).  
Can be used for cooking and freezing (from -40°C to +240°C)  
(-40°F to +500°F).

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**

Format plaques adapté à la production de série.  
Tray formats are adapted to mass production.

### Moule en silicone spécifique avec fibre de verre Silicone mould with fiberglass

- Texture unique en tricot de verre enduite de silicone.
- Structure souple qui permet un démoulage facile.
- Silicone unique, spécialement formulé pour la boulangerie-pâtisserie
- Epaisseur de silicone réduite pour une répartition de la chaleur optimale.
- Tricot de verre qui offre un bon maintien du moule.

Vous retrouvez ces caractéristiques dans les moules FLEXIPAN® ORIGINE et FLEXIPAN® AIR.

- Uniquely-textured fiberglass coated with silicone.
- Unique silicone, specially formulated for the Baking industry
- Flexible structure for easy demoulding.
- Thinner silicone casing for optimum heat distribution.
- Fiberglass provides good support for the mould.

These characteristics can be found in FLEXIPAN® ORIGINE and FLEXIPAN® AIR moulds.

### Moule 100% silicone 100% silicone mould

- Silicone résistant qui ne se déforme pas dans le temps
- Formes précises, avec arêtes saillantes et motifs marqués possibles
- Adapté au démoulage automatique et manuel

Vous retrouvez ces caractéristiques dans les moules FLEXIPAN® INSPIRATION.

- Resistant silicone that does not warp with wear.
- Precise shapes with sharp edges and pronounced patterns available.
- Adapted for automatic or manual demoulding.

You will find these features in FLEXIPAN® INSPIRATION moulds.



“

La gamme FLEXIPAN® AIR comporte de nombreuses formes qui permettent de proposer des nouveautés régulièrement et ainsi redynamiser les ventes. Le professionnel choisit la dimension des produits adaptés à sa clientèle ou aux instants de consommation qu'il veut atteindre.

**Christophe DEBERSÉE**

Champion du Monde de Boulangerie 2008.  
Winner of the 2008 Bakery World Cup.

The FLEXIPAN® AIR range includes a multitude of shapes, making it possible to offer new products regularly and boost sales. The professional can select the dimensions of the products to suit customers' desires or the particular moment of consumption sought.

”

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**

# FLEXIPAN® AIR

---

**Avant-gardiste lors de sa création, le moule FLEXIPAN® AIR est devenu un allié incontournable dans le milieu de la panification et de la boulangerie. Idéal pour produire des produits calibrés, il offre ses meilleurs atouts lors de la cuisson.**

Les FLEXIPAN® AIR sont une gamme de moules souples en silicone et tricot de verre bi-composants adaptés à la panification et aux productions boulangères. Ils présentent une texture aérée qui assure la bonne circulation de la chaleur permettant d'obtenir un produit fini croustillant et une belle coloration.

Anti-adhérents, les moules FLEXIPAN® AIR sont très résistants, jusqu'à 1500 cycles sans aucun risque de collage.

La parfaite tenue des moules FLEXIPAN® AIR en cuisson jusqu'à +240 °C comme en surgélation -40 °C est également adaptée au cru surgelé. Grâce à l'utilisation des FLEXIPAN® AIR, les produits ont l'avantage d'être calibrés et parfaitement homogènes (taille, coloration et croustillant). La grande variété de formes proposées permet de décliner une offre snacking variée et créative. Petits pains ronds ou carrés répondront idéalement aux besoins de l'hôtellerie et de la restauration.

---

Considered avant-garde when it was invented, the FLEXIPAN® AIR pan has become a must-have tool in bread-making and bakery arts. Ideal for producing calibrated products, it offers its greatest advantages during baking.

FLEXIPAN® AIR pans are a range of flexible pans made of silicone and glass fiber fabric and bi-component, designed for bread-making and bakery products. They have a well-ventilated texture that ensures proper heat circulation, to obtain a crusty finished product with excellent colour.

Non-stick FLEXIPAN® AIR pans are very durable, lasting up to 1500 cycles without any risk of sticking.

FLEXIPAN® AIR pans hold up perfectly for baking up to +240°, as well as for freezing at -40°, and are also designed to hold frozen dough. Using FLEXIPAN® AIR pans means products will be well calibrated and perfectly homogenous (in terms of size, colour and crust). The wide variety of shapes available allows professionals to offer a diverse, creative snacking selection. Little round or square breads are perfect for hotels and restaurants.

---

## Les + produits

- + Texture en **tricot de verre** pour une résistance supérieure.
- + **Perforations** pour une coloration homogène.
- + Produits **croustillants** à l'extérieur et **moelleux** à l'intérieur.
- + Utilisable en **cuisson** comme en **surgélation**.

---

## Product advantages

- + Glass fiber fabric texture for superior durability.
- + Perforations for even colour.
- + Products that are crusty on the outside and soft on the inside.
- + Can be used for baking and for freezing.

---

## Demi-sphères

Half-spheres

---

ø 26 mm | Prof. Depth 16 mm

293 x 146 | SF 03977 | 24 emp ind

---

ø 29 mm | Prof. Depth 18 mm

279 x 215 | SF 03265 | 20 emp ind

317 x 262 | SF 07265 | 35 emp ind

---

ø 42 mm | Prof. Depth 21 mm

283 x 190 | SF 03489 | 12 emp ind

317 x 262 | SF 07489 | 20 emp ind

---

ø 70 mm | Prof. Depth 40 mm

287 x 188 | SF 03268 | 6 emp ind

---

## Paris-Brest

Paris-Brest

---

ø ext. 80 mm / ø int 40 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 50 ml

300 x 200 | SF 0387 | 6 emp ind



---

## **Financiers**

Financiers

---

50 x 26 mm | Prof. Depth 11 mm | Vol. 10 ml

**288 x 198** | SF 03117 | 21 emp ind

---

86 x 46 mm | Prof. Depth 14 mm | Vol. 45 ml

**246x 197** | SF 03264 | 6 emp ind

---

## **Muffins**

Muffins

---

ø 79 mm | Prof. Depth 36 mm

**297 x 198** | SF 01915 | 6 emp ind

---

## **Mini Financiers**

Mini Financiers

---

50 x 26 mm | Prof. Depth 11 mm | Vol. 10 ml

**317 x 262** | SF 07117 | 35 emp ind

## FLEXIPAN® AIR Tartelettes

Avec la gamme des FLEXIPAN® AIR Tartelettes, il est possible de réaliser facilement, à l'endroit ou à l'envers, des fonds de tartelettes cuits à blanc sans avoir besoin de piquer la pâte. L'anti-adhérence du FLEXIPAN® AIR permet de démoluer sans casser le produit. Grâce aux perforations, la chaleur se diffuse uniformément et permet une cuisson optimale et un croustillant parfait. Facilitez-vous la vie !

### Tartelettes carrées cannelées

Fluted square tartlets

Haut Top 78 x 78 mm | Bas Bottom 49 x 49 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 70 ml

290 x 195 | SF 03171 | 6 emp ind



## FLEXIPAN® AIR Tartlets

With the range of FLEXIPAN® AIR Tartlets, you can produce easily, upside down, tartlet bases (part-or fully baked) without pricking the dough. This mould is non-stick and therefore the product does not break while demoulding. The perforated texture allows a uniform heat diffusion for an optimum baking and a perfect crusty dough. Make your life easier!

### Mini tartelettes ovales

Mini oval tartlets

Haut Top 66 x 27 mm | Bas Bottom 40 x 10 mm | Prof. Depth 11 mm | Vol. 10 ml

288 x 193 | SF 03982 | 12 emp ind



Articles associés  
Related product

Découpoir  
Cutter  
réf.  
MA152208

## Tartelettes

Tartlets

---

ø 77/50 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 65 ml

293 x 195 | SF 03175 | 6 emp ind

---

ø 65/45 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 65 ml

250 x 190 | SF 03135 | 9 emp ind

Articles associés *Related product*  
Découpoir Cutter réf. MA152124



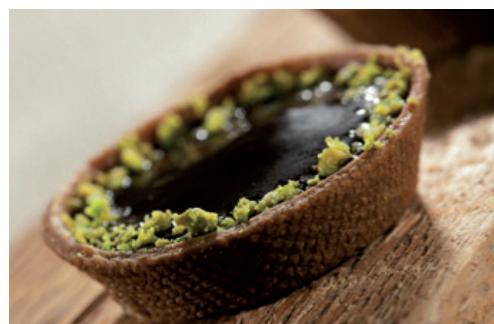
## Mini tartelettes

Mini tartlets

---

ø 48/34 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 20 ml

285 x 191 | SF 03413 | 12 emp ind



Articles associés  
*Related product*

Découpoir  
Cutter  
réf. MA152117

## Mini tartelettes

Mini tartlets

---

ø 42/28 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 13 ml

292 x 188 | SF 03413 | 15 emp ind



Articles associés  
*Related product*

Découpoir  
Cutter  
réf. MA152115

## Formes rondes

Round shapes

ø 79 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 65 ml

293x 198 | SF 04006 | 6 emp ind

Poids cru Raw dough weight : 72 g

Poids cuit Baked dough weight : 65 g



## Formes rondes

Round shapes

ø 104 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 160 ml

274 x 253 | SF 07217 | 4 emp ind

Poids cru Raw dough weight : 130 g

Poids cuit Baked dough weight : 124 g



## Formes rondes

Round shapes

ø 102 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 140 ml

317 x 262 | SF 07112 | 5 emp ind

Poids cru Raw dough weight : 130 g

Poids cuit Baked dough weight : 124 g



## Formes allongées Oblong shapes

130 x 48 mm | Prof. Depth 18 mm | Vol. 80 ml

298 x 199 | SF 03005 | 6 emp ind

Poids cru Raw dough weight : 55 g Poids cuit Baked dough weight : 51 g



## Formes rectangulaires

Rectangular shapes

---

95 x 40 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 80 ml

317 x 262 | SF 07039 | 8 emp ind

Poids cru *Raw dough weight* : 35 g  
Poids cuit *Baked dough weight* : 29 g





---

## Pâtisserie

Pastry

---

## Traiteurs

Catering

---

Production Production

---

Présentation Presentation



“ Atteindre l'excellence en pâtisserie nécessite des recettes innovantes mais aussi des outils parfaitement adaptés à nos besoins, et ça Demarle l'a compris avec FLEXIPAN® ORIGINE ! ”

**Yann COUVREUR**

Chef Pâtissier / Pastry Chef

To achieve excellence in pastry, you need innovative recipes and perfectly adapted tools, that suit our specific needs: that's what Demarle clearly understood by developing FLEXIPAN® ORIGINE!

”

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**

# FLEXIPAN® ORIGINE

---

**L'Original des moules souples, c'est le FLEXIPAN® ORIGINE ! Unique en son genre, le FLEXIPAN® ORIGINE est reconnu depuis près de 30 ans par tous les professionnels des métiers de bouche.**

La technologie du FLEXIPAN® ORIGINE reste unique, souvent copiée mais jamais égalée. L'association tricot de verre et silicone alimentaire lui confère solidité et longévité supérieures et des qualités anti-adhérentes avérées. Le FLEXIPAN® ORIGINE permet de réaliser, de façon rationnelle, la très grande majorité des opérations de surgélation et cuisson habituelles en pâtisserie, boulangerie et traiteur. Inutile de graisser les moules donnant ainsi un aspect brillant et lisse aux produits et un démoulage parfait.

Demarle® a développé une gamme de plus de 400 formes en plaques de différents formats afin de satisfaire toutes les utilisations professionnelles :

---

325 x 265 mm (1/2 gastronorme).

Avec une même forme il est possible de réaliser plusieurs préparations. Faites parler votre imagination et libérez votre créativité.

---

## Les + produits

- + Texture unique en tricot de verre pour une résistance supérieure.
- + Silicone unique à Demarle spécialement formulé pour la boulangerie-pâtisserie.
- + Anti-adhérence pour un démoulage parfait et net.
- + Cuisson et coloration homogènes.
- + Une durée de vie de plus de 3000 cycles (selon les utilisations).
- + Utilisable en cuisson comme en surgélation, en sucré comme en salé.

---

**FLEXIPAN® ORIGINE is the original flexible pan! One of a kind, the FLEXIPAN® ORIGINE has been recognized as the culinary professional standard for almost 30 years. FLEXIPAN® ORIGINE.**

Technology remains unique. While often copied, it is never equalled. The combination of foodsafe glass fiber fabric and silicone give it its superior strength and durability, as well as its proven non-stick properties. The FLEXIPAN® ORIGINE offers a streamlined way to perform the vast majority of standard freezing and baking tasks involved in making pastries and biscuits, as well as catering.

No need to grease the pans. Your product will have a smooth, shiny appearance, and perfect pan release. Demarle® has developed a range of over 400 pan shapes in various formats, appropriate for all professional uses:

---

325 x 265 mm (1/2 gastronorm).

---

## Product advantages

- + Unique glass fiber fabric texture for superior durability.
- + Unique Demarle silicone, specially formulated for the baking industry.
- + Non-stick for perfect, clean pan release.
- + Even baking and colour.
- + High life expectancy up to 3,000 baking cycles.
- + Can be used for baking and freezing, for both sweet and savoury recipes.

## Briolettes cannelées

Fluted brioches

Ø 157/78 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 105 ml

292 x 196 | FP 02273 | 6 emp ind

Ø 157/81 mm | Prof. Depth 37 mm | Vol. 105 ml

293 x 194 | FP 03282 | 6 emp ind

Ø 157/68 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 60 ml

266 x 181 | FP 03922 | 6 emp ind

## Les muffins

Muffins



Articles associés  
*Related product*

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1031,  
1129, 1977

## Muffins évasés

Wide mouthed muffins

Ø 79/43 mm | Prof. Depth 36 mm | Vol. 115 ml

297 x 198 | FP 01915 | 6 emp ind



Articles associés  
*Related product*

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1031, 1083,  
1416, 2435, 1129

## Formes Rectangulaires

Rectangular Shapes

Haut 45 x 45 mm | Bas 35 x 35 mm | Prof. Depth 12 mm

285 x 185 | FP 03106 | 15 emp ind

Haut 70 x 70 mm | Bas 52 x 52 mm | Prof. Depth 20 mm

295 x 195 | FP 03162 | 15 emp ind

## Mini muffins

Mini muffins

Ø 51/38 mm | Prof. Depth 29 mm | Vol. 45 ml

308 x 221 | FP 03031 | 12 emp ind



Articles associés  
*Related product*

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1097, 1242,  
1561, 1977, 1265

## Mini lingots

Mini-Bars

Haut 42 x 17 mm | Bas 38 x 12 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 6 ml

285 x 185 | FP 03149 | 30 emp ind



## Mini demi-sphères

### Mini half-spheres

Ø 26 mm | Prof. Depth 16 mm | Vol. 6 ml

293 x 146 | FP 03977 | 24 emp ind

Ø 29 mm | Prof. Depth 18 mm | Vol. 10 ml

317 x 262 | FP 07265 | 35 emp ind

279 x 215 | FP 03265 | 20 emp ind



## Lingots

### Bars

Haut 120 x 40 mm | Bas 105 x 25 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 100 ml

285 x 400 | FP 03145 | 6 emp ind



Articles associés  
*Related product*

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1146, 1149,  
1070

## Madeleines

### Madeleines

78 x 47 mm | Prof. Depth 19 mm | Vol. 35 ml

240x 191 | FP 03511 | 8 emp ind



Articles associés  
*Related product*

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1242, 1149,  
2267

## Financiers

### Financiers

50 x 26 mm | Prof. Depth 11 mm | Vol. 10 ml

288 x 198 | FP 03117 | 21 emp ind

317 x 262 | FP 07117 | 35 emp ind

86 x 46 mm | Prof. Depth 14 mm | Vol. 45 ml

246x 197 | FP 03264 | 6 emp ind



Articles associés  
*Related product*

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1117, 1532,  
1149

## Formes Rondes

Round Shapes

Ø 102/92 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 140 ml

317 x 262 | FP 07112 | 5 emp ind

Ø 104/92 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 140 ml

274 x 253 | FP 07217 | 4 emp ind



Articles associés  
Related product

Découpoir  
Cutter  
réf. MA 152128

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 3006, 115,  
1299, 1097, 2435

## Oeufs

Eggs

64 x 51 mm | Prof. Depth 41 mm | Vol. 18 ml

273 x 173 | FP 01726 | 6 emp ind

## Ovals à fond plat

Flat Bottom Oval

Haut 57 x 35 mm | Bas 44 x 22 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 18 ml

285 x 185 | FP 03077 | 16 emp ind



Articles associés  
Related product

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1149

## Les ronds

Round shapes

## Briolettes rondes

Rounded brioches

Ø 79/70 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 65 ml

293 x 198 | FP 04006 | 6 emp ind



Articles associés  
Related product

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1884, 1097,  
2435

## Mini Quiches

Mini Quiches

Ø 48/34 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 20 ml

285 x 191 | FP 03600 | 12 emp ind

317 x 262 | FP 07600 | 20 emp ind



Articles associés  
Related product

Découpoir  
Cutter  
réf. MA 152117

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1884, 1097

## Florentins

Florentiners

Ø 78/73 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 50 ml

294 x 196 | FP 03441 | 6 emp ind



Articles associés  
*Related product*

Flexipan®  
réf. 1884

## Demi-sphères

Half-spheres

Ø 42 mm | Prof. Depth 21 mm | Vol. 20 ml

283 x 190 | FP 03489 | 12 emp ind

317 x 262 | FP 07489 | 20 emp ind

Ø 58 mm | Prof. Depth 31 mm | Vol. 50 ml

317 x 262 | FP 07896 | 12 emp ind

Ø 70 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 105 ml

287 x 188 | FP 03268 | 6 emp ind

317 x 262 | FP 07268 | 9 emp ind



Articles associés  
*Related product*

Carton or  
Gold cardboards  
réf. CAR 1268

## Cupcakes

Cupcakes

Ø 73/55 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 125 ml

294 x 194 | FP 04051 | 6 emp ind



Articles associés  
*Related product*

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1884,  
1129, 115

## Tartelettes

Tartlets

Ø 65/45 mm | Prof. Depth 10 mm

250 x 190 | FP 03135 | 9 emp ind



## Tartelettes

Tartlets

Ø 77/50 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 65 ml

293 x 195 | FP 03675 | 6 emp ind



## Tartelettes cannelées

Fluted Square Tartlets

Haut 78 x 78 mm | Bas 49 x 49 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 70 ml

290x 195 | FP 03171 | 6 emp ind



## Les tarte

Tarts

## Mini tartelettes

Mini Tartlets

Ø 42/28 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 13 ml

292 x 188 | FP 03413 | 15 emp ind

317 x 262 | FP 07413 | 24 emp ind



Articles associés  
Related product

Découpoir  
Cutter  
réf. MA 152113

## Mini tartelettes cannelées

Mini-fluted Tartlets

46 x 38 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 11 ml

300 x 220 | FP 03082 | 12 emp ind



Articles associés  
Related product

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1097

## Mini tartelettes ovales

Mini-Oval Tartlets

Haut 66 x 27 mm | Bas 40 x 10 mm | Prof. Depth 11 mm | Vol. 10 ml

288 x 193 | FP 03982 | 12 emp ind



Articles associés  
Related product

Découpoir  
Cutter  
réf. MA 152208

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1149

## Mini ovales

Mini-Oval

Haut 51 x 31 mm | Bas 43 x 24 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 20 ml

**280 x 226** | FP 03267 | 15 emp ind

Haut 51 x 31 mm | Bas 43 x 24 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 20 ml

**325 x 265** | FP 07267 | 20 emp ind



Articles associés  
*Related product*

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1072, 1150

## Ovales

Oval

Haut 70 x 50 mm | Bas 61 x 42 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 55 ml

**303 x 189** | FP 05270 | 8 emp ind

Haut 70 x 50 mm | Bas 61 x 42 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 75 ml

**303 x 189** | FP 03270 | 8 emp ind



Articles associés  
*Related product*

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1267, 1150,  
1077, 1072

## Ovales

Oval

Haut 85 x 60 mm | Bas 71 x 46 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 100 ml

**302 x 194** | FP 03776 | 6 emp ind



Articles associés  
*Related product*

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1128, 1133,  
1106, 1119

## Navettes

Navettes

70 x 30 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 15 ml

290 x 185 | FP 03070 | 12 emp ind



Articles associés  
Related product

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1149, 1150

## Les éclairs

Eclairs

## Médaillons

Medallions

Ø 28 mm | Prof. Depth 8 mm | Vol. 5 ml

285 x 185 | FP 03097 | 24 emp ind



## Brioche longue

Long Brioches

Haut 130 x 48 mm | Bas 113 x 31 mm | Prof. Depth 18 mm | Vol. 80 ml

298 x 199 | FP 03005 | 6 emp ind



Articles associés  
Related product

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1070, 1130,  
1146, 1149

## Pyramides

Pyramids

Haut 50 x 50 mm | Bas 13 x 13 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 50 ml

317 x 262 | FP 07882 | 12 emp ind



Articles associés  
Related product

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1562

## Pyramides

Pyramids

Haut 71 x 71 mm | Bas 15 x 15 mm | Prof. Depth 41 mm | Vol. 90 ml

291x 191 | FP 03585 | 6 emp ind

317 x 262 | FP 07585 | 9 emp ind



Articles associés  
Related product

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1882, 1562

## Mini cylindres

Mini cylinders

ø 40/36 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 25 ml

317 x 262 | FP 07266 | 20 emp ind

276 x 190 | FP 03266 | 12 emp ind



Articles associés  
*Related product*

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1097

## Cylindres Hauts

High Cylinders

ø 63/55 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 90 ml

276 x 177 | FP 06269 | 6 emp ind

317 x 262 | FP 07269 | 9 emp ind



Articles associés  
*Related product*

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 2435, 1097,  
1884

## Cylindres Bas

Low Cylinders

ø 63/55 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 65 ml

276 x 177 | FP 04269 | 6 emp ind

## Mini cônes

Mini cones

ø 30 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 6 ml

295 x 195 | FP 03083 | 24 emp ind



## Hexagones

Hexagons

45 x 40 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 12 ml

285 x 185 | FP 03076 | 15 emp ind



Articles associés  
*Related product*

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1097

## Savarins ronds

Rounded savarins

Ø 70 mm | Prof. Depth 23 mm | Vol. 65 ml

288 x 189 | FP 03476 | 6 emp ind



Articles associés  
Related product

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 2435,  
1097, 1884

## Savarins saphirs

Savarins sapphires

70 x 70 mm | Prof. Depth 32 mm | Vol. 80 ml

285 x 185 | FP 03160 | 6 emp ind



Articles associés  
Related product

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1126

## Saphirs

Sapphires

Haut 70 x 70 mm | Bas 26 x 26 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 75 ml

288 x 195 | FP 03124 | 24 emp ind



Articles associés  
Related product

Découpoir  
Cutter  
réf. DEC 1124

Carton or  
Gold cardboards  
réf. CAR 1124

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1126

## Les géométriques

Geometrical shapes

## Savarins ovales L

Oval savarins L

Haut 80 x 60 mm | Bas 72 x 52 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 70 ml

317 x 262 | FP 07054 | 6 emp ind



Articles associés  
Related product

Carton or  
Gold cardboards  
réf. CAR 1054

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1077,  
1267, 1190

## Savarin

Savarins

Ø 80 mm | Prof. Depth 15 mm

300 x 200 | FP 03087 | 6 emp ind



## Grands savarins

Big savarins

Ø 80 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 70 ml

288 x 189 | FP 03057 | 6 emp ind



Articles associés  
*Related product*

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 2435, 1097,  
1884

## Savarins carrés

Square savarins

70 x 70 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 100 ml

295 x 195 | FP 03102 | 6 emp ind



Articles associés  
*Related product*

Découpoir  
Cutter  
réf. DEC 1102

Carton or  
Gold cardboards  
réf. CAR 1102

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1128, 1113,  
1076, 2435

## Mini savarins carrés

Mini square savarins

37 x 37 mm | Prof. Depth 17 mm | Vol. 15 ml

285 x 185 | FP 03113 | 15 emp ind



## Mini savarins ovales

Mini oval savarins

Haut 40 x 30 mm | Bas 30 x 20 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 9 ml

292 x 192 | FP 03080 | 15 emp ind



## Mini savarins ronds

Mini round savarins

Ø 41 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 10 ml

291 x 187 | FP 03586 | 15 emp ind

317 x 262 | FP 07586 | 24 emp ind



Articles associés  
*Related product*

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1097

## Mini charlottes

Mini charlottes

Ø 35 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 9 ml

292 x 183 | FP 03071 | 15 emp ind



## Marguerites

Daisys

Ø 70 mm | Prof. Depth 27 mm | Vol. 70 ml

290 x 191 | FP 03996 | 6 emp ind



Articles associés  
Related product

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 2265, 1977,  
1561, 1242

## Cœurs

Hearts

66 x 62 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 90 ml

279 x 205 | FP 02340 | 6 emp ind

## Charlottes

Charlottes

Ø 62 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 60 ml

282 x 182 | FP 03079 | 6 emp ind



Articles associés  
Related product

Découpoir  
Cutter  
réf. DEC 1079

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1071, 2435,  
1031, 1265

## Fleurs

Flowers

Ø 78 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 260 ml

290 x 191 | FP 03055 | 6 emp ind



Articles associés  
Related product

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1593, 1268  
(posées dessous)



Articles associés  
Related product

Flexipan®  
réf. 1136

## Etoiles

Stars

80 x 65 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 35 ml

280 x 175 | FP 03061 | 6 emp ind



Articles associés  
*Related product*

Découpoir  
*Cutter*  
réf. MA 152217

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1097

## Têtes d'Ours

Bear Head

62 x 64 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 58 ml

285 x 185 | FP 03147 | 6 emp ind



## Coquilles

Shells

80 x 75 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 70 ml

295 x 190 | FP 03067 | 6 emp ind



Articles associés  
*Related product*

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1184, 1097,  
2435

## Papillons

Butterfly

70 x 60 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 60 ml

295 x 195 | FP 03175 | 6 emp ind



## Pâtisserie / Pastry

Les moules / The moulds

### Cœur Châtaignes

Chesnut

64 x 64 mm | Prof. Depth 26 mm | Vol. 15 ml

282 x 183 | FP 03750 | 6 emp ind



### Tablette

Chocolate bars

Haut 70 x 70 mm, Bas 35 x 35 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 90 ml

295 x 195 | FP 03497 | 6 emp ind



#### Articles associés

*Related product*

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1128, 1133,  
1106

### Mini bûches S

Mini logs S

95 x 40 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 80 ml

317 x 262 | FP 07039 | 8 emp ind



## Les coeurs

Hearts

### Cœurs bombés

Rounded hearts

75 x 65 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 81 ml

315 x 185 | FP 03073 | 6 emp ind



#### Articles associés

*Related product*

Découpoir  
*Cutter*  
réf. DEC 1073

Carton or  
*Gold cardboards*  
réf. CAR 1073

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1136, 2001,  
1097, 2435,  
1416, 1265, 1977,  
1561

### Mini coeurs

Mini hearts

52 x 49 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 15 ml

301 x 203 | FP 2001 | 15 emp ind



#### Articles associés

*Related product*

Découpoir  
*Cutter*  
réf. MA 152215

#### Articles associés

*Related product*

Découpoir  
*Cutter*  
réf. DEC 1039

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1146, 1070,  
1149

## Pomponettes

### Pomponnettes

Ø 36 mm | Prof. Depth 17 mm | Vol. 14 ml

299 x 199 | FP 03416 | 24 emp ind

317 x 262 | FP 07416 | 30 emp ind



Articles associés  
Related product

Découpoir  
Cutter  
réf. MA 152112

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1097

## Flexipan® entremets

### Flexipan® for desserts

335 x 335 mm | Prof. Depth 16 mm

FT 1020 - taille guitare

348 x 348 mm | Prof. Depth 10 mm

FT 2010

348 x 348 mm | Prof. Depth 20 mm

FT 2020

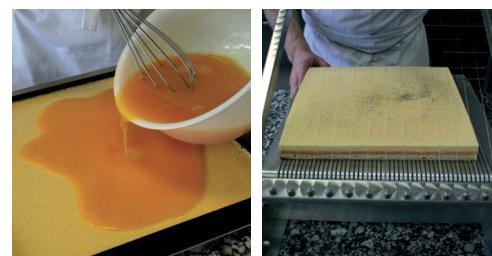
245 x 178 mm | Prof. Depth 20 mm

FT 03020



**Infos**  
Pour un montage en cadre, utilisez les Flexipan® Entremets. Associés à un Tapis Relief, vous obtiendrez un décor créatif et raffiné. Donnez du relief à vos desserts !

**Tips**  
For baking frames, use the Flexipan® for desserts. Combined with a Relief Mat, you will obtain a creative and refined crown. Give relief to your desserts !



## Quenelles bombées

### Rounded quenelles

60 x 40 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 30 ml

250 x 190 | FP 03052 | 9 emp ind

317 x 262 | FP 07052 | 15 emp ind



Articles associés  
Related product

FLEXIPAN®  
ORIGINE  
réf. 1072

## Mini quenelles bombées

### Mini-Rounded Quenelles

42 x 26 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 5,6 ml

290 x 190 | FP 03072 | 18 emp ind





“ Les moules FLEXIPAN® INSPIRATION sont la solution idéale pour notre métier de traiteurs : ils offrent souplesse et originalité grâce aux formes sur-mesure, tout en étant durables et résistants, ce qui reste essentiel avec nos contraintes de productivité et de rentabilité.

**Traiteurs de Paris**

FLEXIPAN® INSPIRATION moulds are the perfect solution for our catering business; they allow flexibility and originality thanks to custom made shapes and they are resistant and long-lasting, what is essential to our productivity and profitability.

”

# FLEXIPAN® INSPIRATION

---

**La gamme FLEXIPAN® INSPIRATION est la solution haute performance pour formes droites et complexes.**

Une nouvelle source d'INSPIRATION pour vos réalisations. Formes classiques et formes design, elles vous facilitent la vie au quotidien et répondent à vos besoins. Laissez libre cours à votre créativité !

---

## Les + produits

- + 100% SILICONE.
- + Cuisson + 240 °C et surgélation – 40 °C.
- + Adapté au **démouillage automatisé**.
- + Idéale en production **semi-industrielle** et **industrielle**.
- + Résistance supérieure du moule.
- + Facilité de démoulage.
- + Formes précises et détaillées.

---

The FLEXIPAN® INSPIRATION range is the high-performance solution for both straight-edged and complex shapes.

A new source of INSPIRATION for your creations. Traditional shapes and special designs, they make your daily tasks easier and meet your standards. Give your creativity free rein!

---

## Product advantages

- + 100% SILICONE.
- + Baking at + 240 °C and freezing at – 40 °C.
- + Designed for automated pan release.
- + Ideal for semi-industrial and industrial production.
- + Superior pan durability.
- + Easy pan release.
- + Precise, detailed shapes.

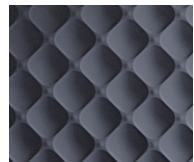
## Tapis relief

Relief mats



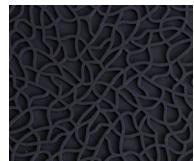
Bubbles

253 x 253 | Réf. FI 02000



Résille

253 x 253 | Réf. FI 2002



Labyrinthe

253 x 253 | Réf. FI 2001



## Sphère 3D

3D Sphere

NOUVEAU / NEW

Ø 45 mm | Prof. Depth 48,5 mm

FX 03010 | 8 emp ind



## Flexiform

Flexiform



220 x 220 mm | Prof. Depth 45 mm | Vol. 222 cl

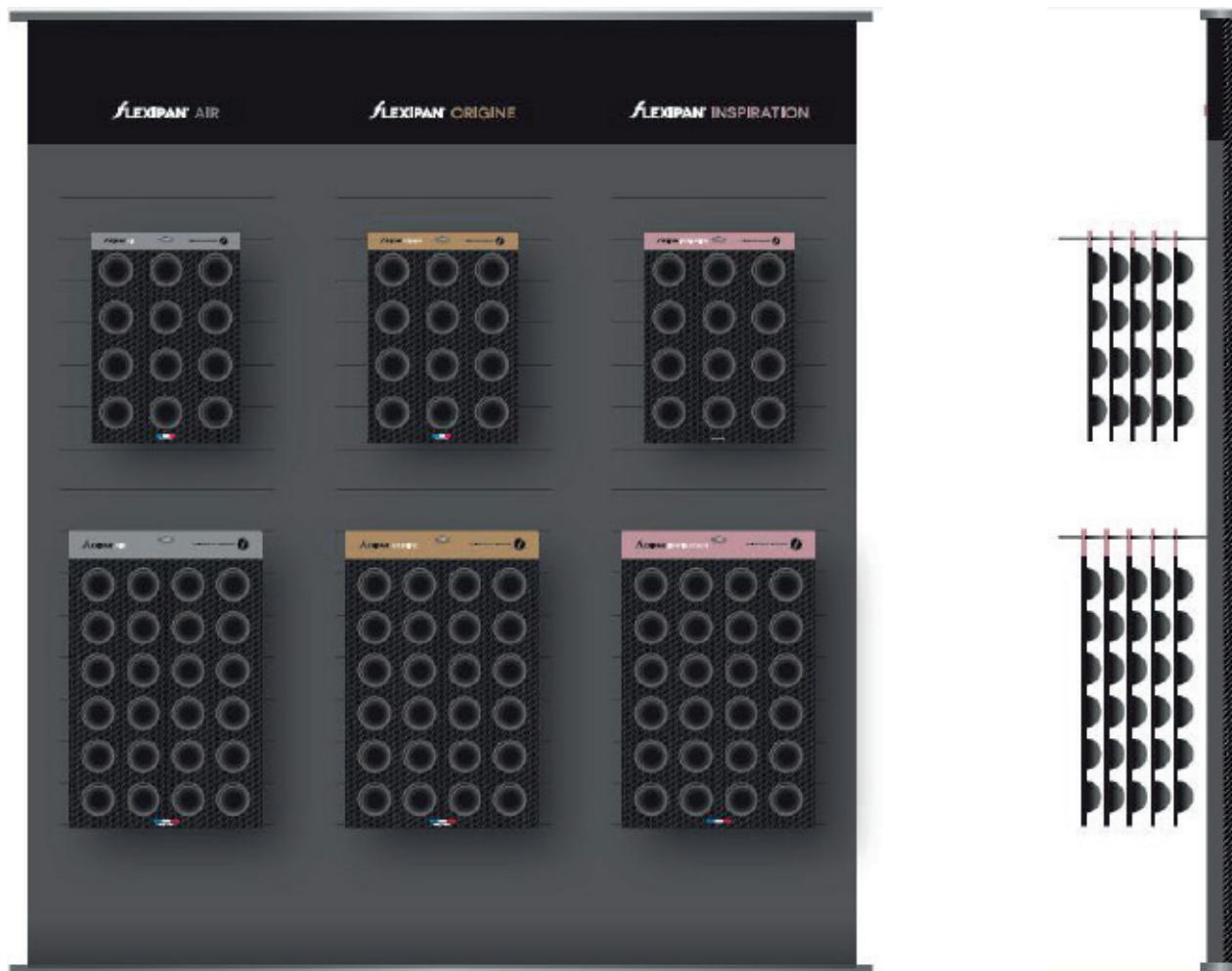
253 x 253 | FX 5000-00 | 1 emp ind

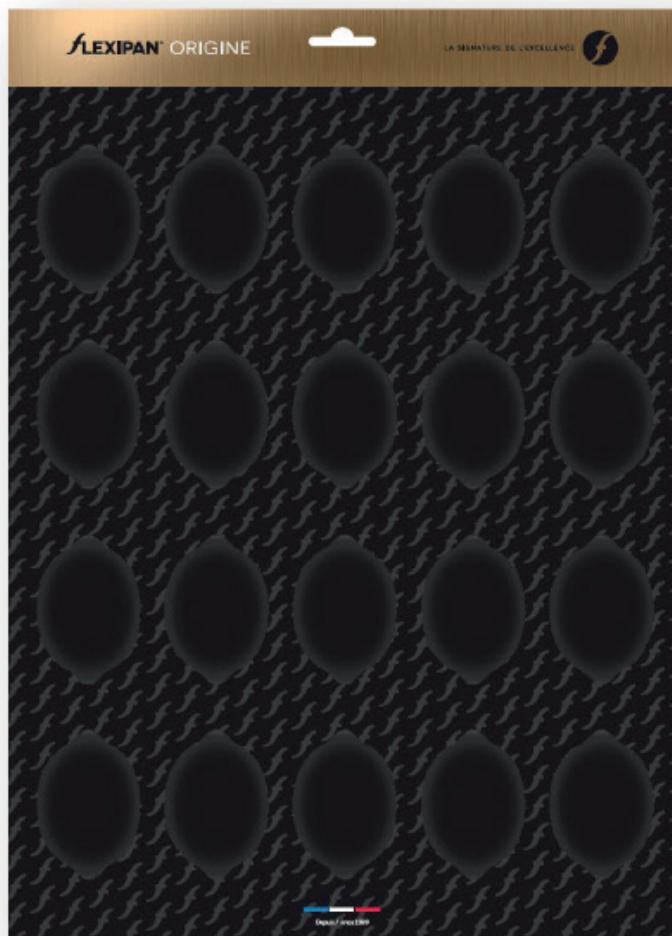


---

**Planogramme FLEXIPAN® FLEXIPAN® Planogram**

---





**Nos équipes commerciales  
vous accompagnent  
partout dans le monde,  
pour répondre à vos besoins,  
vous aider à connaître  
et choisir au mieux nos produits !**

**Our sales team is at your disposal  
to provide the best response  
to your needs and help you get  
to know the group's products.**

**DEMARLE®**

Parc d'activités les Ansereuilles  
59136 WAVRIN - FRANCE  
+33 (0)3 20 58 83 84  
[demarle@sasa-demarle.com](mailto:demarle@sasa-demarle.com)

**SASA®**

BP 50009 - ZI n° 1  
Route de Pommereuil  
59360 LE CATEAU-CAMBRÉSIS - FRANCE  
+33 (0)3 27 84 36 28  
[sasa@sasa-demarle.com](mailto:sasa@sasa-demarle.com)

**SASA DEMARLE Inc.**

8 Corporate Drive - Cranbury, NJ 08512  
UNITED-STATES OF AMERICA  
+1 (609) 395-0219  
[demarleusa@sasa-demarle.com](mailto:demarleusa@sasa-demarle.com)

Retrouvez la liste de nos distributeurs officiels sur notre site Internet.  
Visit our website to find the closest authorized Sasa-Demarle distributor  
in your area.

**RETRouvez-nous sur les réseaux sociaux**

**FACEBOOK**

<https://www.facebook.com/groupesasademarle>

**INSTAGRAM**

<https://www.instagram.com/flexipanbydemarle/>

**LINKEDIN**

<https://www.linkedin.com/company/groupesasademarle>

Nous améliorons notre offre et développons sans cesse de nouveaux produits.  
Nous nous réservons donc le droit d'apporter des modifications à notre offre  
sans préavis. Pour consulter nos offres les plus récentes et découvrir  
nos nouveautés, visitez régulièrement notre site Internet !

With a view to constant improvement and ongoing innovation,  
we reserve the right to modify our products at any time without prior notice.  
For the latest information, please visit our website.

**[groupesasademarle.com](http://groupesasademarle.com)**

