



FLEXIPAN[®]



into

FLEXIPAN[®] la marque iconique des moules souples qui révolutionnent le monde de la pâtisserie grâce à ses innovations techniques depuis 50 ans.

Elle s'est imposée comme pionnière grâce à une expertise technologique alliant le tricot de verre et silicone offrant ainsi des produits à la qualité éprouvée, reconnue et jamais égalée. Egalement une maîtrise unique de la silicone grâce à sa formulation exclusive.

L'**innovation**, la **réactivité** de nos équipes et la capacité à développer des **solutions sur-mesure** sont autant d'atouts qui ont convaincu des milliers de professionnels de nous faire confiance et continuent à fédérer chaque jour un réseau d'expert et de passionnés autour des marques Sasa[®], Flexipan[®] et Silpat[®].

Coupe du Monde
de la Pâtisserie
SIRHA SPIRIT
FINALE 2021
GOLD SPONSOR

Coupe du Monde
de la Pâtisserie
SIRHA SPIRIT
EUROPEAN CUP 2020
GOLD SPONSOR

Coupe du Monde
de la Pâtisserie
SIRHA SPIRIT
COPA MAYA 2020
GOLD SPONSOR

Nous sommes fiers de contribuer une nouvelle fois à l'événement le plus emblématique pour notre industrie qu'est **la Coupe du monde de la Pâtisserie** en soutenant les sélections régionales jusqu'à la grande finale en 2021 a sélection Europe.



Team Sweden Coupe du monde de la Pâtisserie

Team Singapour Coupe du monde de la Pâtisserie



Primavera

Description

De par la haute qualité de nos moules, Flexipan® est votre partenaire idéal. Ce nouveau moule **PRIMAVERA** va vous permettre de créer de parfaites recettes sucrées et salées afin d'atteindre l'excellence.

Dimensions du moule Primavera (FX-02298)

Longueur	390 mm
Largeur	290 mm
Pour Plaque	400x300 mm
Nombre d'empreintes	10 (5x2)

Dimensions de l'empreinte Primavera (FX-02298)

Longueur	115 mm
Largeur	75 mm
Profondeur	45,5 mm
Volume	183 ml



Kura

Description

Pour atteindre l'excellence en pâtisserie, il vous faut des recettes innovantes et le matériel parfaitement adaptés à vos besoins. C'est la raison pour laquelle Flexipan® vous propose le nouveau moule **KURA**, au design raffiné et moderne.

Les + de la gamme Flexipan® Inspiration

- Texture 100% silicone
- Utilisation en cuisson jusqu'à + 240°C et en surgelation jusqu'à - 40 °C
- Solution haute performance pour les formes précises et détaillées
- Facilité de démoulage manuel
- Idéal en production artisanale et semi-industrielle
- Résistance supérieure du moule

Dimensions du moule Kura (FX-00599)

Profondeur	40 mm
Diametre	203 mm

Cuora Bits



PHOTO: NICOLAS PACIELLO

Description

Ne vous fixez plus de limites dans votre créativité. Grâce à Flexipan®, réalisez des recettes pleines de tendresse et partagez votre passion pour la pâtisserie à l'aide de notre nouveau moule **CUORA BITS** et son insert **CUORA BITS POMME/CŒUR**.

Ce produit sera disponible en vente en Février 2020

Dimensions du moule Cuora Bits (FX-02420)

Longueur	390 mm
Largeur	290 mm
Pour Plaque	400x300 mm
Nombre d'empreintes	15 (5x3)

Dimensions de l'empreinte Cuora Bits (FX-02420)

Profondeur	52,5/50 mm
Diametre	65/45 mm

Dimensions du moule Insert Cuora Bits pomme/coeur (FX-02421)

Longueur	390 mm
Largeur	290 mm
Pour Plaque	400x300 mm
Nombre d'empreintes	24 (6x4)

Dimensions de l'empreinte Insert Cuora Bits pomme/coeur (FX-02421)

Profondeur	30 mm
Diametre	45mm

Cuora



PHOTO: NICOLAS PACIELLO



Description

Pour faire de la pâtisserie une discipline toujours plus appréciée, munissez-vous de notre nouveau moule **CUORA** qui, comme son petit modèle, va vous permettre de réaliser des recettes encore plus empreintes de délicatesse.

Dimensions du moule Cuora (FX-00420)

Profondeur	54 mm
Diametre	213 mm

Les + de la gamme Flexipan® Inspiration

- Texture 100% silicone
- Utilisation en cuisson jusqu'à + 240°C et en surgelation jusqu'à - 40 °C
- Solution haute performance pour les formes précises et détaillées
- Facilité de démoulage manuel
- Idéal en production artisanale et semi-industrielle
- Résistance supérieure du moule

Viva | Viva Insert



PHOTO: NICOLAS PACIELLO

Description

Avec Flexipan®, laissez s'exprimer votre créativité à travers des recettes innovantes et réinventez chaque jour les codes de la pâtisserie avec notre nouveau moule **VIVA** et son **VIVA INSERT** au design géométrique surprenant.

Dimensions du moule Viva (FX-00385)

Profondeur	31 mm
Diamètre	190 mm/185 mm

Dimensions du moule Viva insert (FX-02385)

Longueur	390 mm
Largeur	290 mm
Pour Plaque	400x300 mm
Nombre d'empreintes	12 (3x4)

Dimensions de l'empreinte moule Viva insert (FX-02385)

Longueur	91 mm
Largeur	92 mm
Profondeur	38,5 mm

Les + de la gamme Flexipan® Inspiration

- Texture 100% silicone
- Utilisation en cuisson jusqu'à + 240°C et en surgélation jusqu'à - 40 °C
- Solution haute performance pour les formes précises et détaillées
- Facilité de démoulage manuel
- Idéal en production artisanale et semi-industrielle
- Résistance supérieure du moule

Outono



PHOTO: NICOLAS PACIELLO



Description

De par la haute qualité de ses moules, Flexipan® est votre partenaire idéal. Ce nouveau moule **OUTONO** va vous permettre de créer des recettes sucrées et salées pour atteindre l'excellence.

Dimensions du moule Outono (FX-02399)

Longueur	390 mm
Largeur	290 mm
Pour Plaque	400x300 mm
Nombre d'empreintes	8 (4x2)

Dimensions de l'empreinte Outono (FX-02399)

Longueur	93,3/95 mm
Largeur	56,6/60 mm
Profondeur	40 mm
Volume	184 ml



PHOTO: NICOLAS PACIELLO

Lounge

FLEXIPAN INSPIRATION

FLEXIPAN ORIGINE



Description

Flexipan® vous accompagne dans vos idées créatives. Découvrez notre nouveau moule **LOUNGE** qui va vous permettre de réaliser des recettes tout en finesse à l'allure raffinée afin d'atteindre l'excellence.

Dimensions du moule Lounge (FX-01530)

Longueur	590 mm
Largeur	390 mm
Pour Plaque	600x400 mm
Nombre d'empreintes	28 (7x4)

Dimensions de l'empreinte du moule Lounge (FX-01530)

Longueur	130 mm
Largeur	30 mm
Profondeur	25 mm
Volume	92 ml

Dimensions du moule insert Lounge (FP-01430)

Longueur	590 mm
Largeur	390 mm
Pour Plaque	600x400 mm
Nombre d'empreintes	36 (9x4)

Dimensions de l'empreinte moule insert Lounge (FP-01430)

Longueur	120 mm
Largeur	20 mm
Profondeur	13 mm
Volume	29 ml

Les + de la gamme Flexipan® Inspiration

- Texture 100% silicone
- Utilisation en cuisson jusqu'à + 240°C et en surgelation jusqu'à - 40 °C
- Solution haute performance pour les formes précises et détaillées
- Facilité de démoulage manuel
- Idéal en production artisanale et semi-industrielle
- Résistance supérieure du moule

Les + de la gamme Flexipan® Origine

- Texture unique en tricot de verre pour une résistance supérieure
- Silicone unique spécialement formulé par notre laboratoire Chimie pour la boulangerie-pâtisserie
- Anti-adhérence pour un démoulage parfait et net
- Cuisson et coloration homogènes
- Une durée de vie de plus de 3 000 cycles
- Utilisation en cuisson comme en surgelation, en sucré comme en salé

Quattro

120mm 30mm 25mm



PHOTO: NICOLAS PACIELLO



Dimensions du moule Quattro (FP-02035)

Longueur	390 mm
Largeur	290 mm
Pour Plaque	400x300 mm
Nombre d'empreintes	12 (6x2)

Dimensions de l'empreinte Quattro (FP-02035)

Longueur	120 mm
Largeur	30 mm
Profondeur	25 mm
Volume	72 ml

Description

De par la haute qualité de ses moules, Flexipan® est votre partenaire idéal. Quadruplez les plaisirs sucrés et salés avec notre nouveau moule Flexipan® **QUATTRO** au design moderne.

PHOTO: GUILLAUME SCHOPPHOVEN



Le Cake

Dimensions du moule Le Cake (FP-02249)

Longueur	409 mm
Largeur	270 mm
Pour Plaque	400x300 mm
Nombre d'empreintes	5

Dimensions de l'empreinte du moule Le Cake (FP-02249)

Longueur	230 mm
Largeur	45 mm
Profondeur	40 mm
Volume	338 ml

Les + de la gamme Flexipan® Origine

- Texture unique en tricot de verre pour une résistance supérieure
- Silicone unique spécialement formulé par notre laboratoire Chimie pour la boulangerie-pâtisserie
- Anti-adhérence pour un démoulage parfait et net
- Cuisson et coloration homogènes
- Une durée de vie de plus de 3 000 cycles
- Utilisation en cuisson comme en surgélation, en sucré comme en salé

Description

De par la haute qualité de ses moules, Flexipan® est votre partenaire idéal. Ce nouveau moule **LE CAKE** va vous permettre de créer de parfaites recettes sucrées et salées afin d'atteindre l'excellence.



Rosca



Lita 1/2 – Lita 2/2

Dimensions du moule Lita 1/2 (FX-03001)

Longueur	300 mm
Largeur	190 mm
Pour Plaque	300x200 mm
Nombre d'empreintes	15 (5x3)
Diametre	52/47,8 mm

Dimensions de l'empreinte du moule Lita 2/2 (FX03002)

Longueur	290 mm
Largeur	190 mm
Profondeur	20 mm
Diametre	47,8 mm

Les + de la gamme Flexipan® Inspiration

- Texture 100% silicone
- Utilisation en cuisson jusqu'à + 240°C et en surgelation jusqu'à - 40 °C
- Solution haute performance pour les formes précises et détaillées
- Facilité de démoulage manuel
- Idéal en production artisanale et semi-industrielle
- Résistance supérieure du moule

Dimensions du moule Rosca (FX-01123)

Longueur	590 mm
Largeur	390 mm
Pour Plaque	600x400 mm
Nombre d'empreintes	6

Dimensions de l'empreinte du moule Rosca (FX-01123)

Profondeur	50 mm
Diametre	180 mm

Description

Pour atteindre l'excellence en pâtisserie, il vous faut des recettes innovantes et le matériel parfaitement adaptés à vos besoins. C'est la raison pour laquelle Flexipan® vous propose le nouveau moule **ROSCA**, au design élégant et moderne.

Description

Ne vous fixez plus de limites dans votre créativité. Flexipan® est le partenaire idéal pour vous permettre de réaliser de parfaites recettes. Découvrez notre nouveau moule **LA LITA** et atteignez l'excellence pâtissière.



PHOTO: GUILLAUME SCHOPPHOVEN AND PAULINA JAKÓBIEC



Big Mama

Description

Flexipan® est le partenaire idéal pour vos créations pâtisseries. Découvrez notre nouveauté **BIG MAMA**, un moule Flexipan® Origine qui va vous permettre de réaliser des madeleines grand format à la texture toujours aussi moelleuse et aérienne.

Dimensions du moule Big Mama (FP-02611)

Longueur	390 mm
Largeur	312 mm
Pour Plaque	400x300 mm
Nombre d'empreintes	8 (4x2)

Dimensions de l'empreinte Big Mama (FP-02611)

Longueur	132 mm
Largeur	76,6 mm
Profondeur	31,2 mm
Volume	148 ml

Les + de la gamme Flexipan® Origine

- Texture unique en tricot de verre pour une résistance supérieure
- Silicone unique spécialement formulé par notre laboratoire Chimie pour la boulangerie-pâtisserie
- Anti-adhérence pour un démoulage parfait et net
- Cuisson et coloration homogènes
- Une durée de vie de plus de 3 000 cycles
- Utilisation en cuisson comme en surgélation, en sucré comme en salé



Mini Bundt



Description

Flexipan® vous accompagne dans vos idées créatives et vous propose des outils parfaitement adaptés à vos besoins. Nous vous proposons notre nouveau moule **MINI BUNDT** qui va vous permettre de réaliser de parfaites recettes à la fois sucrées et salées.

Dimensions du moule Mini Bundt (FP-02462)

Longueur	370 mm
Largeur	270 mm
Pour Plaque	400x300 mm
Nombre d'empreintes	8

Dimensions de l'empreinte du moule Mini Bundt (FP-02462)

Profondeur	34,5 mm
Diametre	74 mm
Volume	99 ml



La couronne



Description

Avec Flexipan®, laissez s'exprimer votre créativité. Nous vous accompagnons dans la réalisation de vos nouvelles recettes grâce à notre nouveau moule **LA COURONNE** au design innovant et moderne.

Dimensions du moule La couronne (FM-0462)

Profondeur	475 mm
Diametre	248 mm
Volume	1560 ml

Les + de la gamme Flexipan® Origine

- Texture unique en tricot de verre pour une résistance supérieure
- Silicone unique spécialement formulé par notre laboratoire Chimie pour la boulangerie-pâtisserie
- Anti-adhérence pour un démoulage parfait et net
- Cuisson et coloration homogènes
- Une durée de vie de plus de 3 000 cycles
- Utilisation en cuisson comme en surgélation, en sucré comme en salé



PHOTO: GUILLAUME SCHOPHOVEN AND PAULINA JAKÓBIEC



La Brioche

Description

Découvrez notre nouveau moule **LA BRIOCHE** de la gamme Flexipan® Air. Réalisé avec une maille en fibre de verre revêtue de silicone. Sa structure aérée permet un meilleur transfert de chaleur et une meilleure croustillance, pour nos brioches à la forme et à la cuisson parfaite.

Dimensions du moule La Brioche (SF-02665)

Longueur	363 mm
Largeur	254 mm
Pour Plaque	400x300 mm
Nombre d'empreintes	2

Dimensions de l'empreinte La Brioche (SF-02665)

Longueur	224,2/149,4 mm
Largeur	134,2/59,4 mm
Profondeur	60 mm
Volume	1225 ml

Les + de la gamme Flexipan® Air

- Texture unique en tricot de verre pour une résistance supérieure
- Silicone unique spécialement formulé par notre laboratoire Chimie pour la boulangerie-pâtisserie
- Anti-adhérence pour un moulage parfait et net
- Cuisson et coloration homogènes
- Une durée de vie de plus de 3 000 cycles



Sphere 3D



Description

Avec Flexipan®, laissez s'exprimer votre créativité à travers des recettes innovantes et réinventez chaque jour les codes de la pâtisserie avec notre nouveau moule **SPHERE 3D** au design sphérique innovant.

Dimensions du moule Sphere 3D (FX-03010)

Longueur	300 mm
Largeur	200 mm
Pour Plaque	400x300 mm
Nombre d'empreintes	8 (4x2)

Dimensions de l'empreinte Sphere 3D (FX-03010)

Profondeur	50 mm
Volume	112 ml
Diamètre	64 mm



Honey

Description

Avec Flexipan®, laissez s'exprimer votre créativité à travers des recettes innovantes et faites rayonner la pâtisserie grâce à notre nouveau moule **HONEY** au design harmonieux.

Dimensions du moule Honey (FX-02276)

Longueur	390 mm
Largeur	290 mm
Pour Plaque	400x300 mm
Nombre d'empreintes	15 (5x3)

Dimensions de l'empreinte Honey (FX-02276)

Longueur	73 mm
Largeur	71 mm
Profondeur	5 mm

Les + de la gamme Flexipan® Inspiration

- Texture 100% silicone
- Utilisation en cuisson jusqu'à + 240°C et en surgelation jusqu'à - 40 °C
- Solution haute performance pour les formes précises et détaillées
- Facilité de démoulage manuel
- Idéal en production artisanale et semi-industrielle
- Résistance supérieure du moule



Celhay

Dimensions du moule Celhay (FX-02379)

Longueur	390 mm
Largeur	290 mm
Pour Plaque	400x300 mm
Nombre d'empreintes	12 (4x3)

Dimensions de l'empreinte Celhay(FX-02379)

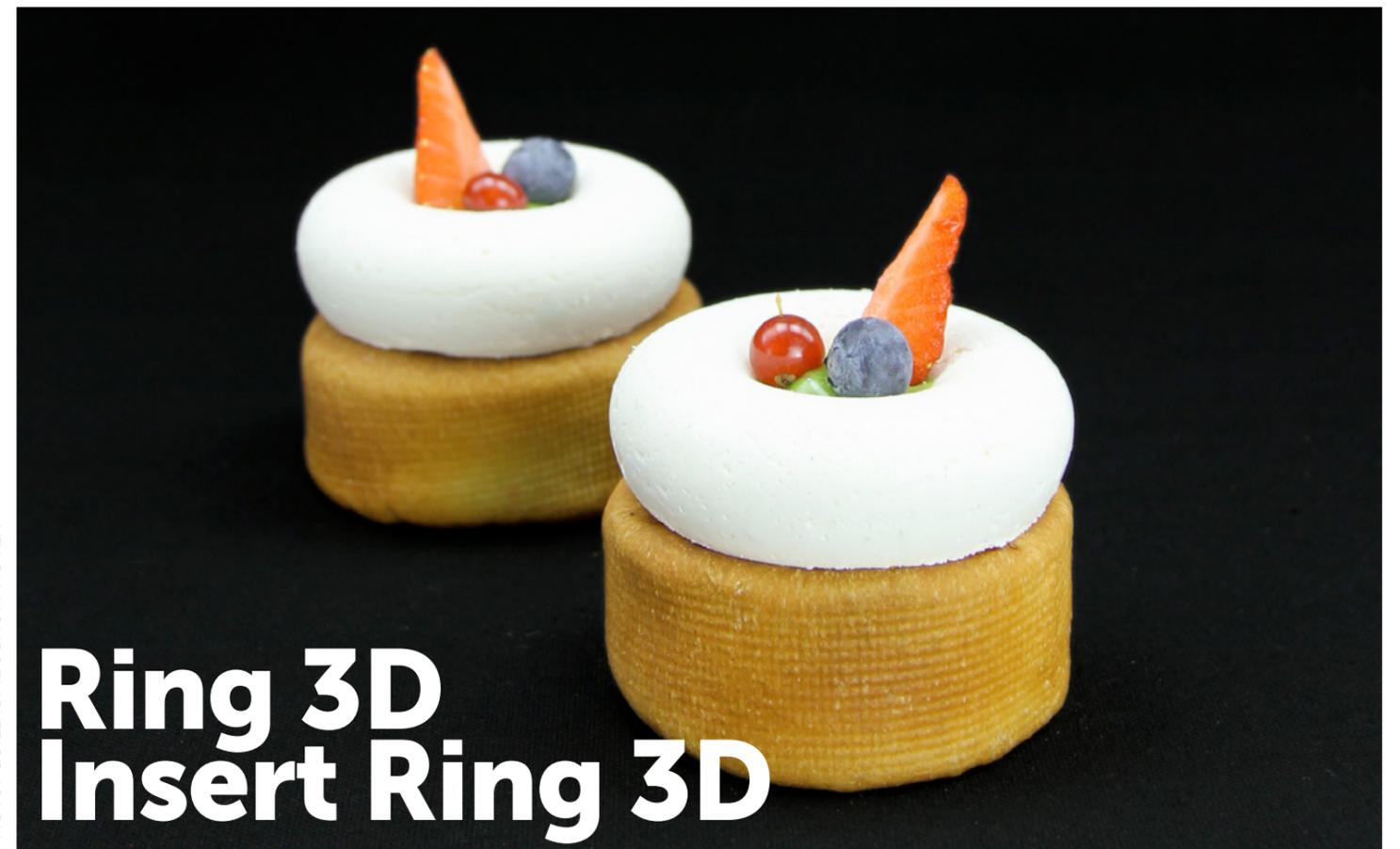
Profondeur	16 mm
Volume	42 ml
Diamètre	75 mm

Les + de la gamme Flexipan® Inspiration

- Texture 100% silicone
- Utilisation en cuisson jusqu'à + 240°C et en surgelation jusqu'à - 40 °C
- Solution haute performance pour les formes précises et détaillées
- Facilité de démoulage manuel
- Idéal en production artisanale et semi-industrielle
- Résistance supérieure du moule

Description

Flexipan® repousse les limites de l'innovation en pâtisserie pour vous fournir les meilleurs outils et vous permettre de créer de nouvelles recettes. Découvrez notre nouveau moule **CELHAY** et son design audacieux.



Ring 3D Insert Ring 3D



Description

Pour atteindre l'excellence en pâtisserie, il vous faut des recettes innovantes et des outils parfaitement adaptés à vos besoins. C'est la raison pour laquelle Flexipan® vous propose le nouveau moule **RING 3D** et son **INSERT RING 3D** pour vous permettre de réaliser vos ambitions artistiques.

Dimensions du moule Ring 3D (FX-01499)

Longueur	590 mm
Largeur	390 mm
Pour Plaque	600x400 mm
Nombre d'empreintes	24 (6x4)

Dimensions de l'empreinte du moule Ring 3D (FX-01499)

Profondeur	25 mm
Diamètre	76 mm
Volume	90 ml

Dimensions du moule Insert Ring 3D (FX-01498)

Longueur	590 mm
Largeur	390 mm
Pour Plaque	600x400 mm
Nombre d'empreintes	24 (6x4)

Dimensions de l'empreinte du moule Insert Ring 3D (FX-01498)

Profondeur	9 mm
Diamètre	61 mm
Volume	11 ml